



CulinArt

A sütés öröme a Mielével





Előszó

Kedves Hölgyek és Urak!

Az étkezőasztal a lakásban az egyik olyan hely, ahol a család a leggyakrabban összejön. A barátokkal és ismerősökkel töltött együttlétet is majdnem mindig egy pompás étkezés koronázza meg. Hálásak vagyunk, hogy egy kicsit mi is hozzájárulhatunk ehhez azzal, hogy a saját és világszerte számtalan ember hobbiját a hivatásunknak vallhatjuk. A mi színpadunkon - a Miele kísérleti konyháján - naponta találkozik a tudás és a kíváncsiság, a rutin és a váratlan.

Jelen szakácskönyv minden tapasztalatunkat, szenvedélyünket és kísérletező kedvünket tartalmazza, hogy minden barátunk számára kulináris örömeket tartalmazó recepteket készítsünk, amelyek éppolyan sikeresek, mint amennyire fantáziadúsak. Kívánunk Önnek sok "étvágygerjesztő" ételkészítést, és mindenekelőtt sok örömet a sütemények és húsok sütésénél.

Kérdései, javaslatai vagy kívánságai vannak?

Hívjon fel minket, örülünk, ha megosztja velünk észrevételeit.

(A telefonszámot lásd a hátoldalon.)

Az Ön Miele kísérleti konyhája

Tartalom

Előszó	3
Tartalom	4-5
Üzem módok	6-12
Tartozékok	13
Általánosságban	14-15
Utólag vásárolható tartozékok	16-19
Receptek A-Z	164

Sütés

Információk és tanácsok az elkészítéshez	22	Magos zsemle	50
Újrasütött pékáruk	26	Fűszeres fehér formakenyér	52
Sárgabarackos kalács	28	Malátás tökmagos zsemle	54
Mandulás kelt tészta	30	Sokmagvas kenyér	56
Írós kenyér	32	Kenyér többféle lisztből	58
Török kenyér	34	Fenyőmagos, mézes sütemény	60
Reggeli csokoládés zsemle	36	Olívás kenyér	62
Kelt percc	38	Túrós zsemle	64
Kelt zsemle	40	Rozskenyér	66
Cipőemberek	42	Rozsolás kenyér	68
Diós fonott kelt kalács	44	Sonkás, sajtos zsemle	70
Olasz mozzarella kenyér	46	Vasárnapi zsemle	72
Sajtos, szezámagos zsemle	48	Szalonnás vagy fűszeres bagett	74
		Fehér kenyér	76
		Fahéjas makadámdió koszorú	78
		Hagymás török kenyér	80

Hal

Információk és tanácsok az elkészítéshez	84
Aranymakréla fűszeres szószban	86
Halfilé bécsi módra	88
Champignonnal töltött pisztráng	90
Töltött lazacpisztráng	92
Tésztás lazacos spenótos felfűjt	94
Lazacfilé Muscadet szószban	96
Tengeri lazacfilé delicioso	98
Kelkáposztás lazacos gratin	100
Fogas fűszeres ágyon	102

Hús és szárnyas	Pikáns csemegék	Desszertek	
Információk és elkészítési tanácsok	Tavaszi pástétom	Szilvalekváros gombóc	160
Marhafilé portói szószban	Sajtszufflé	Cseresznye szufflé	162
Párolt marharolád	Rafinált sajtpástétom		
Párolt borjúfartó	Burgonyagratin		
Töltött sertésfilé	Pikáns kemencés tészta		
Sertésfilé egytál almával	Lasagne		
Kínai steak	Gombás cannelloni		
Csemege karaj cukros kéreggel	Tortellini-rukkola-sonka-felfűjt		156
Gyümölcsös-csípős csirkemell			
Fűszeres csirkemell			
Marinált csirkecomb			
Fokhagymás nyúl			
Pulyka felsőcomb			
Pulykatekerics spenótos ricotta töltelékkel			
Báránkaraj piztácia kéreggel			
Bárányborda kakukkfűves mustármártással			
Őzgerinc			

Üzem módok

1. Klímavezérlés általánosan

Minden élelmiszernek megvan az egyedi sajátosága. A sütés igazi művészete ezeket ismerni és kibontakoztatni.

A Miele klímavezérléses sütőinél minden az élvezetek körül forog. A párasítási funkció optimalizálja az Ön eredményeit sütemény- és hússütéskor.

2. Kényeztető programok sok ételhez

A hivatásos és hobbiszakácsok körében már régóta ismert: a sütőtér páratartalmának emelése tökéletesíti a sütési végeredményt. Illatos, lágy kenyeret fényes, ropogós héjjal; zsemlét és croissant-ot, mintha frissen a péktől hozta volna; omlós szaftos húst jól átpirult kéreggel; tökéletes felfújtakat; ízletes szuflákat és sok egyebet.

Tökéletes saját sütésű kenyeret és zsemlét úgy érhet el, ha az élelmiszerhez az első percekben nedvességet vezet a sütő belsejébe. Jobban megkel és szép fényes lesz a héja. Ha kenyeret és zsemlét párasítás nélkül vagy csak kevés nedvesség hozzáadásával süt, alig történik meg a keményítő csirizedése. A felület kiszárad, a kéreg repedt lesz és nem marad sokáig ropogós.

Ha a bőrös húsokat első lépésben párasítás nélkül készíti, több zsír marad a húsban, mint párasítással. Sütés elején a párasítás révén a zsír jobban kiszül és egy étvágygerjesztő kéreg keletkezik. Ha sovány húst süt párasítás nélkül, a felülete kiszárad. Ez esetben tanácsos párasítással sütni.

A húst nyitott sütőedényben vagy a rostélyon, alátolt univerzális tepsivel kell sütni. Ezzel fel tudja fogni a húslét és végül fel tudja használni a szószok készítéséhez.

Nem alkalmas a forró levegő és a párasított sütés kombinációja az olyan tésztafélékhez, amelyek sok nedvességet tartalmaznak, mint pl. a tojás-fehérjés sütemény és az égetett tészta. Itt sütés közben egy szárítási folyamatnak kell végbe mennie. A nedvesség hozzáadása hozzájárulna ahhoz, hogy a tészta nem szárad ki megfelelően és összeesik. A nedves töltelékű péksütemény, mint pl. a pizza, vagy a szilvás lepény kiegészítő nedvesség használata esetén nem sül át.

3. Klímavezérlés funkció

A "klímavezérlés" funkcióhoz sütője egy párasító rendszerrel van felszerelve, hogy a sütési folyamatokhoz nedvességet biztosítson.

Ehhez a kezelőpanel alatt, az ajtó mögött lévő betöltőcsövön keresztül víz szívódik fel a párasító rendszerbe. Azután a sütési folyamat alatt a víz gőz formájában kerül a sütőtérbe. A gőz-bevezetés nyílásai a sütőtér tetejének bal hátsó sarkában találhatóak.

A „klímavezérlés” funkció külön üzemmódként és az automatikus programokban áll rendelkezésre.

A „klímavezérlés” üzemmód használatakor először a hőmérsékletet kell beállítani és azután kell meghatározni a gőzlöketek számát. Ezen felül beállítható a sütési idő.

A gőzlöketek száma és időpontja az élelmiszerhez igazodik:

- Kelt tészta esetében nagyobb térfogat érhető el a sütési folyamat kezdetén indított gőzlöketekkel.
- A kenyér és a zsemle a kezdeti párasítással jobban kel. A héj még fényesebb lesz, ha a sütési folyamat végén még egy gőzlöketet kap.
- Leveles tészta esetén az egyes tésztalapok ropogósabbak és dúsabb levelűek lesznek és a tészta jobban kel, ha egy kezdeti gőzlöket érkezik.
- Hús sütésekor a sütési folyamat kezdetekor hozzáadott nedvesség a zsír jobb kisülését eredményezi.

Üzem módok

Automatikus gőzlöklet

Itt egy gőzlöketre való vízmennyiséget kell előkészítenie. A sütő azután a felfűtési szakaszt követően automatikusan adja a gőzlöketet. A gőzlöklet kb. 5 percig tart.

1, 2, 3 Gőzlöklet

Akár az 1, 2 vagy 3 gőzlöklet mellett dönt, a gőzlöketeiket a sütési folyamat közben az „☰” érintógomb megérintésével maga válthatja ki. Így a gőzlöketek időpontját egyénileg határozhatja meg.

Az ehhez szükséges vízmennyiséget a gőzlöketek számának megfelelően elő kell készítenie.

A gőzlöketek a kívánt időpontokban indíthatók. Segítségére lehet, ha ehhez beállít egy rövid időt.

Ha az étel elkészítésénél „Klíma vezérlés” üzemmódban szükséges a sütő előmelegítése, akkor ne az automatikus gőzlöketet válassza, hanem saját maga indítsa a gőzlöketeiket.

Miután eldöntötte a gőzlöketek számát és azt az „OK” érintógombbal jóváhagyta, a kijelzőn megjelenik a javasolt hőmérséklet. Ha szükséges, módosítsa a hőmérsékletet.

A hőmérséklet-beállítás jóváhagyása után a kijelzőn megjelenik egy edény piktogramja („☒”) útmutatásként, hogy most a vízbeszívás következhet. Merítse ehhez a szükséges vízmennyiséget tartalmazó edénybe a kezelőpanel alatt, bal oldalon található mozgatható betöltőcsövet és érintse meg az „OK” érintógombot. A szükséges vízmennyiség beszívásra kerül.

A vízmennyiség a gőzlöketek száma szerint változik:

- Automatikus gőzlöklet: kb. 100 ml
- 1 gőzlöklet: kb. 100 ml
- 2 gőzlöklet: kb. 200 ml
- 3 gőzlöklet: kb. 300 ml

Biztosítson mindig elegendő mennyiségű vizet. Optimális sütési eredményt akkor érhet el, ha csak víz kerül beszívásra, levegő nem.

Az ajtó becsukásakor a betöltőcső visszahajlik és még egy rövid szívási zaj hallható. Így megakadályozható, hogy a víz a betöltőcsőben maradjon.

Egy sütési folyamat lefolyása a "Klíma vezérlés" üzemmódban

- Készítse elő az élelmiszert és tegye a sütőtérbe.
- Válassza ki a "klímavezérlés" üzemmódot.
- Válassza ki az automatikus gőzbevezetést vagy a gőzlöketek számát és hagyja jóvá az „OK” érintőgombbal.
- Állítsa be és hagyja jóvá a kívánt hőmérsékletet.
- Készítse elő a szükséges vízmennyiséget.
- A kezelőpanel alatt balra lévő betöltőcsövet húzza előre.
- Tartsa az igényelt vízmennyiséget tartalmazó edényt a betöltőcső alá, és indítsa el az "OK" gombbal a beszívási folyamatot.
- Az 1, 2 vagy 3 gőzlöket kiválasztása esetén indítsa el azokat a kívánt időpontban. Emlékeztetőként ajánljuk egy rövid idő beállítását.

A "Klíma vezérlés" üzemmódban futó sütési folyamat közben ne nyissa ki az ajtót, mivel a kiáramló gőz károsíthatja a sütési eredményt.

Az ételek klímavezérléssel történő elkészítéséhez a speciálisan kifejlesztett „Klíma vezérlés” üzemmód mellett párasított automatikus programok is rendelkezésre állnak.

4. Maradék víz elpárologtatása

Egy megszakítás nélkül lefutó párasítással történő sütési folyamatnál nem marad vissza maradékvíz a rendszerben. A víz a gőzlöketek száma során egyenletesen párolog el. Ha egy párasított eljárást kézzel, vagy áramkimaradás miatt megszakítanak, akkor a még el nem gőzölgött víz a tartályban marad. Ön felszólítást kap, hogy párologtassa el ezt a maradékvizet. Így biztosított mindegyik sütési folyamat friss vízzel történő lefutása. Egy párasított automatikus program vagy a "Klíma vezérlés" üzemmód következő használata előtt el kell végeznie a maradékvíz elpárologtatását.

Üzem módok

5. Automatikus programok

Az Ön sütője 25 párásított automatikus programmal rendelkezik, amelyek kényelmesen és biztosan vezetnek az optimális sütési eredményhez.

Válogatásunkkal azt reméljük, hogy világszerte, ügyfeleink számára kedvet és ötleteket adhatunk nemzeti és nemzetközi receptek elkészítéséhez.

Az Ön sütőjének vezérlésében az egyes automatikus programokhoz üzemmódot, hőmérsékletet, gőzbevezetést és időt programoztak be, amelyeket igényes sütési kísérletekkel állapítottak meg.

Az üzemmód és a hőmérséklet nem módosítható, a sütési időt egy automatikus program elején vagy végén módosíthatja.

A gőzlöketek száma és időpontja is meghatározott. Készítse elő a receptben megadott vízmennyiséget.

Azt, hogy egy automatikus programnál az élelmiszert nem előmelegített sütőtérbe kell-e betolni vagy az előmelegítési szakaszt ki kell-e várnia, a mindenkor receptben írjuk le.

Az automatikus programokhoz tartozó recepteket ebben a receptfüzetben találja meg. A receptek fejezetcímeiben mindenkor utalást talál az automatikus program számát illetően is.

Rendelkezésre álló automatikus programok

A 1	Tészta kelesztése
A 2	Fehér kenyér
A 3	Török kenyér
A 4	Fehér formakenyér
A 5	Rozskenyér
A 6	Sokmagvas kenyér
A 7	Kelt zsemle
A 8	Mandulás kelt tészta
A 9	Fonott kelt kalács
A 10	Aranymakrém
A 11	Lazacpisztráng
A 12	Lazacfilé
A 13	Tengeri lazacfilé
A 14	Pisztráng
A 15	Marhafilé rare
A 16	Marhafilé medium
A 17	Marhafilé well done
A 18	Sertésfilé egytál
A 19	Őzgerinc
A 20	Bárányporda
A 21	Fűszeres csirkemell
A 22	Csirkecomb
A 23	Pulyka felsőcomb
A 24	Burgonyagratin
A 25	Lasagne

Mindegyik automatikus programnál vegye figyelembe:

Egy automatikus program lefutása közben ne nyissa ki az ajtót, mivel a kiáramló gőz károsíthatja a sütési eredményt.

Az automatikus program befejezése után a sütési időt még meghosszabbíthatja, ha az étel még nem felel meg az Ön ízlésének.

Automatikus programok előmelegítéssel

- Készítse elő az ételkészítőt.
- Készítsen elő egy edényt a receptben megadott vízmennyiséggel.
- Válassza ki az „Automatikus programok” üzemmódot, hívja elő a forgatható választógombbal a kívánt automatikus programot és hagyja jóvá az „OK” gombbal.
- Ha szükséges, adjon meg egy súlyt és/vagy módosítsa az automatikus program időtartamát.
- Nyissa ki az ajtót és húzza előre a betöltőcsövet.
- Merítse a betöltőcsövet a vízzel teli edénybe és indítsa el a beszívási folyamatot az „OK” gombbal. Az automatikus program lefutásához szükséges vízmennyiség beszívásra kerül.
- A beszívási folyamat végeztével távolítsa el az edényt és csukja be az ajtót. Eközben ismét hallható egy szívási zaj is.
- Amint becsukja az ajtót, elindul az automatikus program és a készülék előmelegszik.
- Az előmelegítési idő lefutása a kijelzőn egy oszlopdiagram segítségével követhető.
- Az előmelegítési szakasz letelte után nyissa ki az ajtót és tolja be az ételkészítőt alulról a 2. szintre.

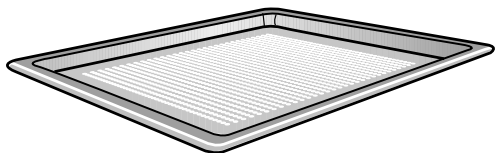
Üzem módok

Automatikus programok előmelegítés nélkül

- Készítse elő az élelmiszert és tolja be alulról a 2. szintre.
- Készítsen elő egy edényt a receptben megadott vízmennyiséggel.
- Válassza ki az „Automatikus programok” üzemmódot, hívja elő a forgatható választógombbal a kívánt automatikus programot és hagyja jóvá az „OK” gombbal.
- Ha szükséges, adjon meg egy súlyt és/ vagy módosítsa az automatikus program időtartamát.
- Nyissa ki az ajtót és hajtsa előre a betöltőcsövet.
- Merítse a betöltőcsövet a vízzel teli edénybe és indítsa el a beszívási folyamatot az „OK” gombbal. Az automatikus program lefutásához szükséges vízmennyiség beszívásra kerül.
- A beszívási folyamat végeztével távolítsa el az edényt és csukja be az ajtót. Eközben ismét hallható egy szívási zaj is.
- Amint becsukja az ajtót, elindul az automatikus program.

Tartozékok

Gourmet sütőtepsi, perforált HBBL71



A perforált Gourmet sütőtepsi kiválóan alkalmas ropogós, friss kelt- és túrós- olajos tésztájú pékáruk sütéséhez. Fehér kenyér, kelt zsemle és tepsis sütemények sütésénél optimális sütési eredményre törekszik. Ezen sütőtepsi finom perforálása lazább morzsákat és egyenletesebb barnulást garantál. A perforált Gourmet sütőtepsi egyaránt kiválóan alkalmas mélyhűtött áruk elkészítéséhez és gyümölcs vagy zöldség aszalásához. A zománcozott, PerfectClean nemesített felület kiváló tapadásgátló tulajdonságokkal rendelkezik és egyszerűen tisztítható. Nem szükséges a felületet a sütés előtt beszírozni vagy sütőpapírral kibélelni.

Frissen készített péksütemények

Először nyújtsa ki a tésztát egy sima munkafelületen, majd azután helyezze rá a perforált Gourmet sütőtepsire. Így elkerüli, hogy a tészta túlságosan belenyomódjon a lyukakba.

Mélyhűtött-/Késztermékek

A perforált Gourmet sütőtepsit használhatja mélyhűtött- és késztermékek elkészítéséhez. Különösen ropogós lesz pl. a hasábburgonya és az elősütött zsemle. Az elkészítésnél vegye figyelembe a gyártói adatokat a csomagoláson.

A perforált Gourmet sütőtepsit ne használja folyékony tészták (pl. kevert tészta), nagy zsírtartalmú ételek és csöpögő élelmiszerek (hal/hús) esetén, hogy elkerülje a sütőtér aljának szükségtelen elszennyeződését.

Szárítás/aszalás

A perforált Gourmet sütőtepsi kiválóan alkalmas gyümölcs vagy zöldség szárítására is. További információkért kérjük olvassa el sütője használati- és szerelési utasítását.

Általánosságban

Amit érdemes tudni

A receptek, ha más nincs megadva, négy személyre szólnak.

A hőmérséklet beállításához tartományokat adtunk meg. Általában az alacsonyabb beállítást válassza. A sütőforma, a tészta mennyisége és a kívánt barnaság szerint azonban módosíthatja is a hőmérsékletet.

Az élelmiszerek kíméletes kezelése az Ön egészségét szolgálja.

A kalácsot, zsemlét, kenyeret, és hasonlókat csak aranyárgára süssse meg és ne pirítsa sötétbarnára.

A sütési- és párolási idők, ha más nincs megadva, nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

Az automatikus programnak megfelelően tolja az élelmiszert azonnal a sütőtérbe vagy várja ki az előmelegítési szakaszt.

A megadott elkészítési idők tartalmazzák az előkészítéshez, kelesztéshez és sütéshez szükséges időt.

A megadott idők irányértékek, amelyeket befolyásolhatja a kiindulási hőmérséklet és az ételek jellege. Kis időeltérés adódik az Ön egyéni elvárásai szerint, a sütemény barnításának intenzitására, vagy a hús sütési fokára vonatkozóan.

Rövidítések

- tk. = teáskanál
- ek. = evőkanál
- g = gramm
- ml = milliliter

1 tk. kb. a következőknek felel meg

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

1 ek. kb. a következőknek felel meg

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

1 csomag a következőknek felel meg

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

1 csipet

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

Utólag vásárolható tartozékok

Ahhoz, hogy receptjei jól sikerüljenek, az értékes készülék és az első osztályú hozzávalók mellett a megfelelő tartozékokra is szüksége van.

Utólag vásárolható tartozékok és ápolószerek

A Miele átfogó választékot kínál tartozékokból. Annak érdekében, hogy ezeknek a tartozékoknak a használatakor tökéletes eredményt érjen el, azokat a méretükre és funkciójukra vonatkozóan speciálisan a Miele sütőkhöz igazították és intenzíven a Miele szabványok szerint tesztelték. Mindegyik terméket egyszerűen megrendelheti a Miele webáruházban, a www.miele.hu oldalon.

PerfectClean tartozékok

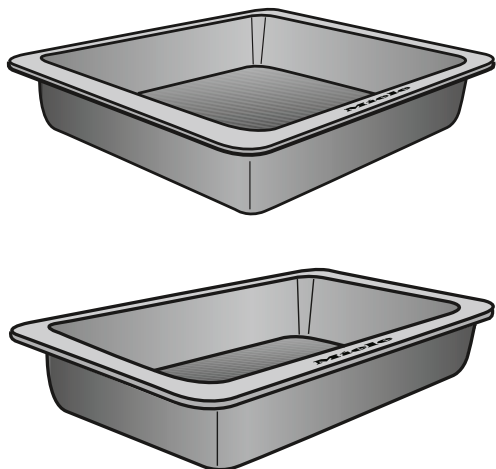
Számos eredeti Miele tartozék PerfectClean kivitelű. A PerfectClean egy, a Miele által kifejlesztett és szabadalmaztatott felületkezelés, amely egyedülálló tapadásgátló tulajdonságokkal bír. Ennek köszönhetően számos ételnél nem kell használnia sütőpapírt. Ezenfelül ez a felület különlegesen vágásálló. Természetesen az Ön Miele sütőjének* sütőtere is PerfectClean bevonatú. Az összes PerfectClean felület tisztítása nagyon egyszerű és gyors.

*Kivétel: pirolízis készülékek



www.miele-shop.com

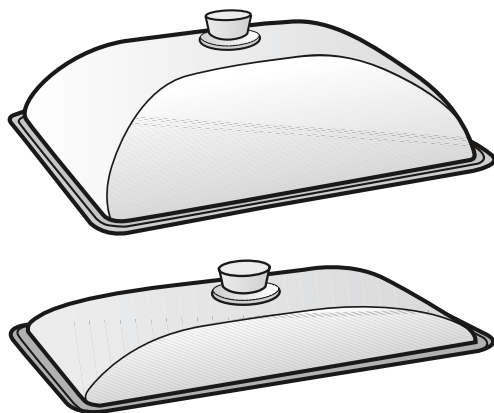
Gourmet sütőedények HUB



A Miele Gourmet sütőedények tökéletesen alkalmasak felfújtak, egytálételek, gratinok, tésztaételek, levesek és serpenyős húsok elkészítéséhez, valamint húsdarabok vagy roládok sütéséhez. A nagy sütőedényben kényelmesen elfér egy liba, a kicsiben egy kacsa. A Miele Gourmet sütőedényeket praktikus módon közvetlenül sütője felfogó rácsára tolhatja be vagy a FlexiClips teljesen kihúzható sínekre helyezheti. A HUB 5000 sütőedények azonban kiválóan alkalmasak elektromos főzőlapon történő használatra és használhatók a DGC kombi gőzpárolóban is. Ugyanez érvényes a HUB 5001-M típusra is, amelyet speciálisan az indukciós főzőlapokhoz fejlesztettek ki.

A tapadásgátló rétegnek köszönhetően ételeit kalóriaszegényen készítheti el. A tisztítása is gyors és egyszerű.

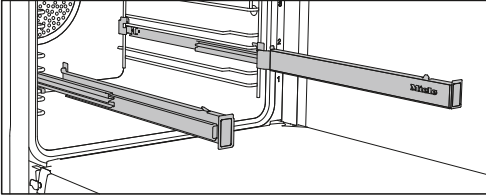
Gourmet sütőfedők HBD



Az edényekhez illő, értékes, hőálló nemesacél-kivitelű Gourmet sütőfedők természetesen mindkét változathoz rendelkezésre állnak.

Utólag vásárolható tartozékok

FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC71 (HFC72 PyroFit)

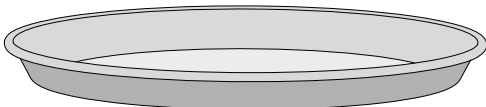


Ezek kényelmes és biztonságos kihúzást tesznek lehetővé az egyes sütőtepsik vagy rostélyok be- és kipakolásához. Szükség esetén a FlexiClips teljesen kihúzható síneket egészen könnyen áthelyezheti egy másik szintre. Használja ki egészen a sütőtere méretét és süssön energiatakarékosan egyidejűleg több szinten is. Ehhez segítség lehet több pár FlexiClip teljesen kihúzható sín beszerelése az Ön által előnyben részesített szinteken.

A PerfectClean bevonatnak köszönhetően a HFC71 típusú FlexiClip teljesen kihúzható sínek könnyen tisztíthatók.

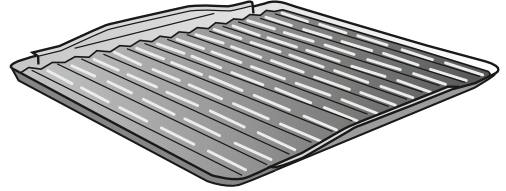
A PyroFit-tal ellátott, HFC72 típusú FlexiClip teljesen kihúzható sínek a pirolitikus tisztítás alatt a sütőtérben maradhatnak.

Kerek sütőforma HBF27-1



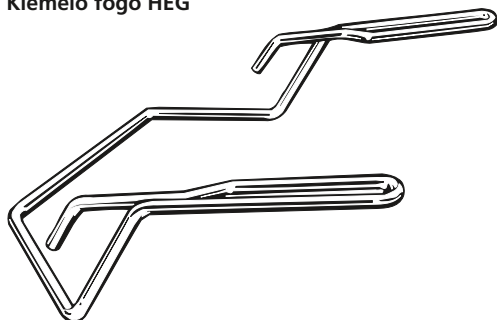
Ez a forma ideális pizzák, quichek, vagy tarték sütéséhez. A PerfectClean felület megakadályozza a letapadást és a karcolást.

Fröccsenésvédő lemez HGBB71



Ha Ön előnyben részesíti a grillezést vagy az univerzális tepsin való sütést, akkor a fröccsenésvédő lemez nélkülözhetetlen segítség. Az univerzális tepsire kell ráhelyezni és ez megakadályozza, hogy a grillezni kívánt hús a kifolyó húslében álljon. Így az köröskörül ropogós marad. A sütéskor összegyűlő húslevet finom mártások elkészítésére is használhatja.

Kiemelő fogó HEG



A praktikus kiemelő fogó lehetővé teszi a forró, megpakolt sütőtepsik és univerzális tepsik stabil és biztonságos kivételét. Úgy tervezték, hogy az egész tepszi alatt végigérjen és ezzel biztonságosan megtámassza azt.

Eredeti Miele ápolószerek

Készülékei optimális működése és élettartama támogatásához nagy számú, speciálisan a Miele készülékekhez kifejlesztett és kialakított ápoló- és tisztító termék áll rendelkezésére. Ilyen például a Miele sütőtér tisztító. Így az Ön Miele készülékei még évek múltával is ápoltak és szépek lesznek.

Miele sütőtér tisztító

A speciális Miele receptúra lehetővé teszi a legjobb tisztítási eredmények elérését és a biztonságos alkalmazást a Miele készülékekben, nagyon makacs szennyeződések eltávolításánál is. A gélszerű hab megtapad a függőleges felületeken is és feloldja a ráégett vagy egyéb szennyeződések. Ez a sütőtér tisztító a PerfectClean-felületeken is egyszerűen és gyorsan használható, rövid hatóideje miatt.

Sütés

Bevezetés a kenyérsütés rejtelmeibe

Saját készítésű kenyeret és zsemlét készíteni egyszerűbb és gyorsabb, mint gondolnánk. A saját készítésű sütemények sokkal finomabbak, mint a készen vett termékek, hiszen az alapanyagokon kívül magunkat is hozzá tesszük. Nem utolsó sorban pedig végtelen sok lehetőségünk van kombinálni a kedvenc hozzávalóinkat, kedvünk és hangulatunk szerint. És nincs is szebb annál, mint friss zsemlék illatával indítani a vasárnap reggelt.





Sütés

Tanácsok és információk az elkészítéshez

Liszt típusok

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

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

BL-55-ös típus

Finom, fehér liszt, egyformán alkalmas főzéshez és sütéshez. Elsősorban keményítőtöből és sikkfehérjéből áll.

BFF-55-ös típus

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

BL-80-as típus

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

BL-200-as típus

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

Teljes kiőrlésű liszt

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

Kelesztőszerek

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

Élesztő

Az élesztő friss- vagy száraz élesztőként kapható és könnyű búzalisztből készült tészták készítésére alkalmas. Folyadékkal (pl. víz), keményítővel (pl. liszt), cukorral és 35 °C-tól legfeljebb 40 °C hőmérséklettel az élesztő gondoskodik a tészta keléséről.

Kovász

A kovász folyékony- vagy szárazkovászként kapható. A tipikusan erős, kellemesen savanykás íz a szőlőcukornak tejsav-baktériumokká való átalakulásából keletkezik.

A kovászra olyan nehéz tésztáknál van szükség, amelyek teljes kiőrlésű lisztből-, rozslisztből vagy darából készülnek.

Folyékony rozskovászt egyszerűen készíthet, ha 250 g rozslisztet összekever kb. 200 ml langyos vízzel. 48 órás pihenő idő után szobahőmérsékleten a kovász a recept adatai szerint tovább feldolgozható.

Sütőpor

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

Sütés

Kenyér/Zsemle

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

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

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

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

A szabad betolású kenyereknél a formázásakor ügyeljen arra, hogy a felületnek simának és gyűrődésmentesnek kell lennie. Adott esetben ezeket dolgozza alulra.

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

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

Annak megállapítására, hogy a kenyér megsült-e, a süteményeknél ismert fapálcikás próba itt nem használható. A frissen elkészült kenyér ragad, amíg teljesen ki nem húlt. Ezért az alsó

oldal kopogtatását ajánljuk. Ha üresen kong, akkor a kenyér átsült, és egy rostélyra kell tenni, kihűlni.

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

Tészta kelesztése (A 1)

A tészta sütőtérben történő optimális kelesztéséhez használja az A 1, "Tészta kelesztése" automatikus programot.

Ez az automatikus program 35 °C hőmérsékletű és 20 perc időtartamú.

Ha egy tésztának tovább kell kelnie, akkor egyszerűen még legfeljebb 60 percig a sütőben maradhat. Még hosszabb sütési folyamatnál az automatikus programot újból el kell indítani, mivel különben a tészta felülete túl száraz lesz.

Ennél az automatikus programnál a tésztát nem kell kendővel letakarni.

Ha a következő recepteknél az A 1 "Tészta kelesztése" automatikus programot kell használnia, a következőkben felsorolt beállításokat használja hozzá.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus program

Program: A 1

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: kb. 20 perc

- Alternatív módon használhatja a felső-alsó sütés üzemmódot 35 °C hőmérséklettel.
- A kelt tészta kiválóan alkalmas linzer torta, mézes sütemény, aprósütemények és pizza készítéséhez. A kelt tészta elkészítése sokkal egyszerűbb, mint azt sokszor feltételezik. Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos folyadékban. Gyúrja a liszttel és további hozzávalókkal sima tésztává. Száritott élesztő alkalmazása esetén a folyadék mennyiségét 2 evőkanállyal kell növelni. A kelt tésztát a sütőben addig kell lefedve állni hagyni, amíg a térfogata megduplázódik. A további feldolgozás előtt röviden gyúrja át, azután nyújtsa ki, vagy gyúrja hozzá a további hozzávalókat (mazsola, mandula).
- A frissen sült kelt tészta nagyon alkalmas lefagyasztásra. A tárolási idő kb. egy hónap. A lefagyasztott kelt tésztát a sütőben a "klíma-vezérlés" üzemmódban süssse. Ehhez az automatikus gőzlöketet használja.

Újrasütött pékárak

Hozzávalók:

Zsemle (mélyhűtött vagy hűtetlen elősütött)
Sós perec (mélyhűtött)

1 Tegye a zsemléket a perforált Gourmet sütőtepsire.

2 Tegye a sós pereceket egy sütőpapírral kibélelt sütőtepsire.

3 10 percet hagyja felolvadni és szórja meg darabos sóval.

Beállítások, ha a csomagolás adatai szerint előmelegítés szükséges

Üzem mód: Klímavezérlés 

Hőmérséklet: lásd a csomagolás adatait a forró levegőhöz/keringtett levegőhöz

Előmelegítés: igen

Szint: 2

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Víz mennyiség: kb. 100 ml

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő:

A csomagolás adatai plusz kb. 5 perc

Beállítások, ha a csomagolás adatai szerint előmelegítés nem szükséges

Üzem mód: Klímavezérlés 

Hőmérséklet: lásd a csomagolás adatait a forró levegőhöz/keringtett levegőhöz

Szint: 2

Gőzlöketek száma/fajtája: Auto

Víz mennyiség: kb. 100 ml

1. gőzlöket: automatikus

Sütési idő:

A csomagolás adatai plusz kb. 5 perc

Hozzávalók:

Zsemle (kész tészta)

Croissant (saját nyújtású kész tészta)

1 Készítse elő a zsemléket vagy croissantokat a csomagoláson levő útmutató szerint és tegye azokat a perforált Gourmet sütőtepsire.

Beállítások

Előmelegítés: a csomagolás adatai szerint nem szükséges

Üzem mód: Klímavezérlés 

Hőmérséklet: lásd a csomagolás adatait a forró levegőhöz/keringetett levegőhöz

Szint: 2

Gőzlöketek száma/fajtája:

1 gőzlöket/kézi

Víz mennyiség: kb. 100 ml

1. gőzlöket:

3 perccel a sütési folyamat elindítása után

Sütési idő:

A csomagolás adatai plusz kb. 5 perc

Sárgabarackos kalács

Elkészítési idő 110–120 perc

Hozzávalók:

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

A bekenéshez: tej

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, vaníliás cukorral, sóval, reszelt citromhéjjal, vajjal és tojással sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tésztakelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Kockázza fel a sárgabarackot, az aprított pisztáciával gyúrja a tésztába. Azután formázza hosszúkás cipóvá, és tegye egy kiszírozott dobozformába (hossza kb. 30 cm). A sütőben lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel, további 15 percig hagyja kelni.

4 Ezután a sárgabarackos kalácsot kenje meg tejjel és süsse meg.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 150–160 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöklet:

további 10 perc után

Sütési idő: 50–60 perc



Mandulás kelt tészta (A 8)

Elkészítési idő 95–105 perc / 20 adaghoz

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
200 ml langyos tej
500 g liszt
50 g cukor
1 csipet só
50 g vaj
1 tojás

A töltelék hozzávalói:

100 g vaj
100 g mandulaforgács
120 g cukor
2 csomag vaníliás cukor

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, vajjal és tojással sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát, és nyújtsa ki egy univerzális tepsin. A sütőben lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 20 percig hagyja kelni.

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

5 Indítsa el az A 8 „Mandulás kelt tészta” automatikus programot és tegye a süteményt az előmelegített sütőbe.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program

Program: A 8

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 20–25 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 170–180 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

Sütési idő: 20–25 perc



Írós kenyér

Elkészítési idő 115–125 perc

Hozzávalók:

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

A bekenéshez: Író

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos íróban. Gyúrja a búzaliszttel, rozsliszttel, búzakorpával, lenmaggal, cukorral, sóval és vajjal sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 perccig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát, formázza hosszúkás cipóvá és tegye egy kiszírozott dobozformába (hossza kb. 30 cm). Sütőben lefedve 35 °C-on felső–alsó sütéssel további 20–30 perccig hagyja kelni.

4 Vágja be hosszában a kenyeret, kenje meg íróval, majd süssse aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 170–180 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 45–55 perc



Török kenyér (A 3)

Elkészítési idő 75–90 perc

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
200 ml langyos víz
375 g liszt
1 tk. só
2 ek. olaj

A becsepegtetéshez:

1 1/2 ek. olaj

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja liszttel, sóval és olajjal 3–4 percig sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki lepénnyé (kb. 25 cm), tegye a perforált Gourmet sütőre és kikapcsolt sütőben további 15 percig hagyja kelni.


4 Kenje be a kenyeret olajjal, tegye a sütőbe és az A 3 „Török kenyér” automatikus programmal süsse aranybarnára.

>> Tanács:

A török kenyér sokféleképpen variálható, ha a megkelt tésztába 50 g pirtott hagymát vagy 2 tk. rozsmaringot vagy 40 g összevagdalt fekete olívabogyóból és 1 ek. fenyőmagból álló keveréket vagy 1 tk. összevágott Provence-i fűszerkeveréket gyúr bele. Tetszés szerint megszórhatja a török kenyeret fekete szezámmaggal is, és azután süsse meg.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program 

Program: A 3

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 25–30 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: Auto

Hőmérséklet: 200–210 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket: automatikus

Sütési idő: 25–30 perc



Reggeli csokoládés zsemle

Elkészítési idő 100–110 perc / 8 zsemle

Hozzávalók:

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

A bekenéshez:

tej

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, sóval, cukorral, vaníliás cukorral, vajjal és a tojásokkal sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

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

4 A zsemléket kenje be tejjel és süsse aranyárgára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 150–160 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 25–35 perc



Kelt perec

Elkészítési idő 85–95 perc / 8 darab

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
100 ml langyos tej
300 g liszt
1 tk. cukor
1 tk. só
30 g vaj
1 tojás

A bekenéshez:

1 tojássárgája összekeverve
1 ek. tejjel

Díszítéshez:

mák, vagy reszelt sajt

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, vajjal és tojással sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki 8 hosszú rúddá (kb. 0,5 cm). Formázzon belőle pereceket és tegye azokat a perforált Gourmet sütőtepsire. A sütőben lefedve, 35 °C-on felső–alsó sütéssel további 10 percig hagyja kelni.

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 160–170 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 20–30 perc



Kelt zsemle (A 7)

Elkészítési idő 100–120 perc / 10 zsemle

Hozzávalók:

1/2 kocka élesztő (21 g)
270 ml langyos víz
500 g liszt
1 1/2 tk. só
1 tk. cukor
1 púpozott tk. lágy vaj

A bekenéshez:

víz

>> Tanács:

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

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja liszttel, sóval, cukorral és lágy vajjal 3–4 percig sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát, formázzon kb. 10 azonos nagyságú golyót, tegye azokat a perforált Gourmet sütőtepsire, vágja be és 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 30 percig hagyja kelni.

4 A zsemleket kenje be vízzel és az A 7 „Kelt zsemle” automatikus programmal süssse meg.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program 

Program: A 7

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 25–35 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 200–210 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

1 perccel a sütési folyamat elindítása után

Sütési idő: 25–35 perc



Cipóemberek

Elkészítési idő 95–105 perc / 4 darab

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
200 ml langyos tej
375 g liszt
50 g cukor
1 csipet só
50 g lágy vaj

A bekenéshez:

1 tojás

Díszítéshez:

mazsola
mandula

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát. Szórja be liszttel a munkafelületet, nyújtsa ki a tésztát kb. 1 cm vastagságúra és vágja ki a "cipóembereket". A "cipóembereket" tegye a perforált Gourmet sütőtepsire és a sütőben lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 15–20 percig hagyja kelni.

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 160–170 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 20–30 perc



Diós fonott kelt kalács (A 9)

Elkészítési idő 100–110 perc / 16 adaghoz

Hozzávalók:

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

A bekenéshez:

tej

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, vaníliacukorral, sóval, vajjal és tojással sima tésztává. Sütőben lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel 30–40 percig hagyja kelni.

2 Gyúrja az aprított diót a tésztába. Formázzon a tésztából három, kb. 40 cm hosszúságú hengert. Fonjon a három ágból egy fonott kalácsot és tegye a perforált Gourmet sütőtepsire.

3 A tésztát lefedve szobahőmérsékleten további 10 percig hagyja kelni.

4 A fonott kelt kalácsot kenje be tejjel, tegye a sütőbe és az A 9 „Diós fonott kelt kalács” automatikus programmal süsse meg.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program

Program: A 9

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 30–40 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 150–160 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

15 perccel a sütési folyamat

elindítása után

Sütési idő: 30–40 perc



Olasz mozzarella kenyér

Elkészítési idő 110–120 perc

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
200 ml langyos víz
500 g liszt
1 tk. só
3 ek. olívaolaj
125 g mozzarella sajt,
felkockázva
100 g pecorino sajt, durván
leresztelt
2 gerezd fokhagyma, meg-
hámozva és nagyon apróra
vágva
2 ek. bazsalikomlevél,
összevágva

A bekenéshez:

olívaolaj

A beszóráshoz:

1 tk. durva só
rozmaryng levél
1 tk. színes bors, durván
összetörve

>> Tanács:

A feltekerés előtt tehet a tésztára 100 g apróra vágott szárított paradicsomot, vagy 100 g szeletekbe vágott olívát.

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja a liszttel, sóval és olívaolajjal kemény tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 20 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki téglalappá (30 x 40 cm). Terítse rá a mozzarella, pecorinot, fokhagymát és bazsalikomot, és a keskenyebb oldaláról tekerje fel. Tegye a tekercset a perforált Gourmet sütőtepsire, és a sütőben lefedve 35 °C-on, felső–alsó sütéssel további 15 percig hagyja kelni.

4 Vágja be a kenyeret többször mélyen, legalább a második rétegelig, kenje meg olívaolajjal, és szórja meg sóval, rozmaryngal és borssal. Süssse a kenyeret aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 180–190 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

rögtön az élelmiszer betolása után

2. gőzlöklet:

további 10 perc után

Sütési idő: 35–45 perc



Sajtos, szezámragos zsemle

Elkészítési idő 75–90 perc / 10 zsemle

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
150 ml langyos tej
500 g liszt
1 púpozott tk. só
1 csipet cukor
75 g folyékony vaj
40 g finomra reszelt parmezán sajt
2 tojás
4 ek. szezámrag

A bekenéshez:

1 tojás

A beszóráshoz:

120 g Cheddar-, Chester- vagy Gouda sajt, reszelt

>> Tanács:

Megszórhatja még a zsemleket a sajt mellett szezámraggal is.

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, sóval, cukorral, vajjal, parmezánnal és a tojásokkal 3–4 percig sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal.

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

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 150–160 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 25–35 perc



Magos zsemlék

Elkészítési idő 120–130 perc / 10 zsemle

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
1 tk. cukorrépaszirup
1 ek. malátakivonat
300 ml langyos víz
150 g sötét rozsliszt, BL 200-as típus
450 g búzaliszt, BL 55-ös típus
2–3 tk. só
75 g kovász

A beszóráshoz:

3-3 ek. lenmag, szezámmag,
napraforgómag

>> Tanács:

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

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

2 Keverje össze a rozslisztet, a búzalisztet és a sőt, adja hozzá a kovászt. Végül a malátás vízzel gyúrja sima tésztává.

3 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 20 percig hagyja a sütőben pihenni.

4 Keverje össze a lenmagot, a szezámmagot és a napraforgómagot.

5 Gyúrja át enyhén a tésztát és formázzon 10 zsemlet. Kenje be vízzel a zsemléket, és nyomja a felső oldalával a magkeverékbe. Tegye a zsemléket a perforált Gourmet sütőtepsire és 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 30–40 percig hagyja kelni. Végül süsse aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 190–200 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

1 perccel a sütési folyamat elindítása után

Sütési idő: 25–30 perc



Fűszeres fehér formakenyér (A 4)

Elkészítési idő 110–130 perc

Hozzávalók:

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

A bekenéshez:

tej

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, sóval és fűszernövényekkel 3–4 percig sima tésztává.


2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Töltse a tésztát egy kizsírított dobozformába (hossza kb. 30 cm). Vágja be a kenyeret a felső oldalán egy hegyes késsel többször rombusz alakban és kikapcsolt sütőben lefedve további 15 percig hagyja kelni.

4 A felső oldalát kenje be tejjel és süsse meg a kenyeret az A 4 „Fehér formakenyér” automatikus programmal.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program 

Program: A 4

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

Program időtartama: 50–60 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 150–160 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 50–60 perc



Malátás tökmagos zsemle

Elkészítési idő 120–130 perc / 8 zsemle

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
1 ek. malátakivonat
300 ml langyos víz
500 g teljes kiőrlésű búzaliszt
3 tk. só
50 g tökmag, aprított

1 Oldja fel az élesztőt és a malátakivonatot kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja a liszttel, sóval és az aprított tökmaggal tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 20 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát és formázzon 8 zsemlét, kenje be kevés vízzel, kereszt alakban vágja be és tegye a perforált Gourmet sütőtepsire. Sütőben lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 30–40 percig hagyja kelni, végül süsse meg.

>> Tanács:

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 190–200 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

1 perccel a sütési folyamat elindítása után

Sütési idő: 25–30 perc



Sokmagvas kenyér (A 6)

Elkészítési idő 80–105 perc

Hozzávalók:

250 g teljes kiőrlésű búzaliszt
250 g teljes kiőrlésű
tönkölyliszt
2 1/2 tk. só
1 1/2 tk. cukor
3 ek. lenmag
3 ek. köles
3 ek. napraforgómag
350 ml langyos víz
1/2 kocka élesztő (21 g)

A forma kiszórásához és a beszóráshoz:

2 ek. lenmag
2 ek. köles
2 ek. napraforgómag

1 A liszteket, a sót, a cukrot és a vetőmagokat keverje össze egy tálban. Oldja fel az élesztőt langyos vízben és adja hozzá a lisztkeverékhez. 3–4 perc alatt gyúrja nyújtható tésztává. A tésztát a sütőben 35 °C-on, felső–alsó sütéssel 30 percig hagyja kelni.

2 Egy jól kiszírozott dobozformát (hossza kb. 30 cm) szórjon ki az összekevert magok egy részével.

3 A megkelt tésztát röviden gyúrja át, tegye a dobozformába, ferdén vagdossa be és szobahőmérsékleten további 10 percig hagyja kelni.

4 Indítsa el az A 6 „Sokmagvas kenyér” automatikus programot. A kenyér felső oldalát óvatosan kenje be vízzel és szórja meg a megmaradt magokkal. Süsse aranybarnára a kenyeret előmelegített sütőben.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus program

Program: A 6

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

Program időtartama: 40–50 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 180–190 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:
rögtön az élelmiszer betolása után

2. gőzlöket:
további 10 perc után
Sütési idő: 45–55 perc



Kenyér többféle lisztből

Elkészítési idő 115–150 perc

Hozzávalók:

1/2 kocka élesztő (21 g)
1 ek. malátakivonat
400 ml langyos víz
200 g rozsliszt
400 g búzaliszt BL-112-es típus
3 tk. só
75 g kovász, folyékony

A bekenéshez:
víz

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

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

3 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 25 percig hagyja a sütőben pihenni.

4 Gyúrja át enyhén a tésztát és tegye egy kiszírozott dobozformába (hossza kb. 30 cm). Simítsa el a felületet és kenje be vízzel. A tésztát sütőben lefedve 35 °C-on, felső–alsó sütéssel további 25–30 percig hagyja kelni.

5 Azután vágja be hosszában a kenyeret és süssse meg.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 190–200 °C + előmelegítés

Vízmenyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 45–55 perc



Fenyőmagos mézes sütemény

Elkészítési idő 130–140 perc / 20 adaghoz

Hozzávalók:

30 g élesztő
200 ml langyos tej
500 g liszt
80 g cukor
1 csipet só
80 g lágy vaj
1 tojás

A töltelék hozzávalói:

150 g vaj
200 g cukor
2 ek. méz
3 ek. tejszín
100 g fenyőmag, aprított
100 g mandulaforgács

A töltelék hozzávalói:

1 csomag vaníliás pudingpor
500 ml tej
3 ek. cukor
1 csipet só
250 g lágy vaj

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, vajjal és tojással sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.


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

4 A töltelékhez főzze fel a vajat, a cukrot, a mézet és a tejszínt, keverje bele az aprított fenyőmagot és a mandulaforgácsot. Ujjhegygel nyomjon mélyedéseket a tésztába, és a kissé lehűlt masszát kenje a megkelt tésztára. Hagyja a süteményt még egyszer 10 percig kelni, azután süsse aranyárgára.

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

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 
Gőzlöketek száma/fajtája: Auto
Hőmérséklet: 160–170 °C
Víz mennyiség: kb. 100 ml
Szint: 2
1. gőzlöket: automatikus
Sütési idő: 25–30 perc



Olívás kenyér

Elkészítési idő 170–200 perc

Hozzávalók:

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

1 Gyúrja a lisztet, az élesztőt, a bort, a tojásokat és az olajat sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 30 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Azután keverje össze a sonkát, a sajtot, a majoránna-t és a sőt, és a darabolt dióval együtt gyúrja a tésztába. Végül óvatosan gyúrja hozzá a durvára darabolt olívát.

4 Tegye a nagyon lágy tésztát egy kiszírozott dobozformába (hossza kb. 30 cm), 35 °C-on lefedve felső-alsó sütéssel további 40–50 percig hagyja kelni. Vágja be hosszában a kenyeret és süsse aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 160–170 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 65–75 perc



Túrós zsemle

Elkészítési idő 45–55 perc / 10 zsemle

Hozzávalók:

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

A bekenéshez:
tej

A beszóráshoz:
cukor

>> Tanács:

Saját készítésű vaníliás cukor:
Osszon két részre hosszában egy vaníliarudat, mindkét felet vágja 4–5 darabra és 500 g cukorral tegye 3 napra egy zárható üvegbe. Intenzívebb aroma eléréséhez dörzsölje ki a vaníliarúd belét és adja azt a cukorhoz.

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

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

3 Formázzon a tésztából 10 azonos nagyságú golyót. Kenje be azokat tejjel, merítse cukorba és tegye a perforált Gourmet sütőtepsire. Tegye a zsemleket az előmelegített sütőbe és süsse aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 150–160 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 25–35 perc



Rozskenyér (A 5)

Elkészítési idő 120–135 perc

Hozzávalók:

400 g rozliszt
200 g búzaliszt BL-55-ös típus
2 1/2 tk. só
2 tk. méz
150 g kovász, folyékony
1 kocka élesztő (42 g)
400 ml langyos víz
5 ek. lenmag
4 ek. napraforgómag

A bekenéshez:

víz

1 Keverje össze a búzalisztet, a rozlisztet és sőt, adja hozzá a mézet és a kovászt.

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

3 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

4 Gyúrja hozzá a lenmagot és a napraforgómagot. Tegye a tésztát egy kiszírozott dobozformába (hossza kb. 30 cm). Simítsa el a felületét, kenje be vízzel, és szobahőmérsékleten további 15 percig hagyja kelni.

5 Indítsa el az A 5 „Rozskenyér” automatikus programot. Tegye a kenyeret az előmelegített sütőbe és süssse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program

Program: A 5

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

Program időtartama: 45–55 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 180–190 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 50–60 perc



Mazsolás kenyér

Elkészítési idő 110–140 perc

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
240 ml langyos író
500 g liszt
100 g cukor
1 csipet só
20 g olvasztott vaj
125 g sovány túró
250 g mazsola

A bekenéshez:
víz

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos íróban. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, vajjal és túróval sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja hozzá a mazsolát, töltsse a tésztát egy kiszírozott dobozformába (hossza kb. 30 cm). Sütőben lefedve 35 °C-on, felső–alsó sütéssel további 20–25 percig hagyja kelni.

4 Kenje be a felületét vízzel és azután süssse a mazsolás kenyeret aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 150–160 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

Sütési idő: 55–65 perc



Sonkás, sajtos zsemle

Elkészítési idő 110–120 perc / 8 zsemle

Hozzávalók:

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

A bekenéshez:
víz

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Liszttel, vajjal és sóval gyúrja sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja a főtt sonkát és a sajt felét a tésztába.

4 Formázzon a tésztából 8 golyót, tegye a perforált Gourmet sütőtepsire és a sütőben lefedve 35 °C-on, felső–alsó sütéssel további 15–20 percig hagyja kelni.

5 Kenje be vízzel a zsemléket, a felső oldalát mártsa a maradék sajtba, és süsse aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 180–190 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 25–30 perc

>> Tanács:

Fűszeres sajt fajták a hegyi sajt, az emmentáli, a Greyzer és a Gouda.



Vasárnapi zsemle

Elkészítési idő 100–115 perc / 8 zsemle

Hozzávalók:

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

A bekenéshez:
tej

A beszóráshoz:
színes cukorkadara

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja az aprított mandulát a tésztához. Formázzon 8 golyót, tegye a perforált Gourmet sütőpepsire és a sütőben lefedve 35 °C-on, felső–alsó sütéssel további 20–30 percig hagyja kelni.

4 Kenje be tejjel a zsemléket, a felső oldalát merítse színes cukorkadarába és süssé aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 150–160 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 35–40 perc



Szalonnás vagy fűszeres bagett

Elkészítési idő 105–130 perc / 2 kenyér

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
250 ml langyos víz
250 g búzaliszt BL-55-ös típus
250 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1 tk. cukor
2 tk. só
1/2 tk. bors
3 ek. olaj
150 g húsos szalonna, finoman kockázott, vagy egyenként 3 ek. aprított petrezselyem, kapor és metélőhagyma.

A bekenéshez:

tej

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja a búzaliszttel, teljes kiőrlésű búzaliszttel, cukorral, sóval, borssal és olajjal 3–4 percig sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 25 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja hozzá a húsos szalonnát, vagy a fűszernövényeket. Formázzon a tésztából két, kb. 35 cm hosszúságú bagettet, majd tegye a perforált Gourmet sütőtepsire. A bagetteket ferdén vágja be és lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 15–20 percig hagyja kelni.

4 A bagetteket kenje be tejjel, majd süsse aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 190–200 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 20–30 perc



Fehér kenyér (A 2)

Elkészítési idő 80–95 perc

Hozzávalók:

1/2 kocka élesztő (21 g)
300 ml langyos tej
500 g liszt
1 1/2 tk. só
1 tk. cukor
15 g lágy vaj

A bekenéshez:

tej

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, sóval, cukorral és vajjal 4–5 percig sima tésztává.

2 Formázza a tésztát golyóvá. A sütőben lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel 30 percig hagyja kelni.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát, formázza kb. 20 cm hosszúságú kenyérré és tegye a perforált Gourmet sütőtepsire. Vágja be többször a kenyeret átlósan a felső oldalán 1 cm mélyen. A sütőben lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 15–20 percig hagyja kelni.

4 Vegye ki a perforált Gourmet sütőtepsit a tésztával együtt és indítsa el az A 2 „Fehér kenyér” automatikus programot.

5 Kenje be a felső oldalát tejjel és tegye a kenyeret az előmelegített sütőbe.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program

Program: A 2

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 30–40 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 180–190 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 30–40 perc



Fahéjas makadámdió koszorú

Elkészítési idő 115–125 perc / 16 adaghoz

Hozzávalók:

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

A töltelék hozzávalói:

1 tk. őrölt fahéj
2 ek. cukor
100 g nem sózott, aprított makadámdió
2 tojássárgája

A bekenéshez:

tej

>> Tanács:

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

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, citromhéjjal, vajjal, tojással és tojásfehérjével sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 10 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát és felezze meg. Nyújtsa ki mindkét felét 50–60 cm hosszúságú ággá, ezeket forgassa össze egymással és formázza koszorúvá. Tegye a koszorút a perforált Gourmet sütőtepsire és a sütőben lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 20 percig hagyja kelni.

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 150–160 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöklet:

további 10 perc után

Sütési idő: 30–35 perc



Hagymás török kenyér

Elkészítési idő 100–110 perc

Hozzávalók:

1 kocka élesztő (42 g)
200 ml langyos víz
375 g liszt
1 tk. só
2 ek. olaj

A töltelék hozzávalói:

2 kis lila hagyma
80 g pikáns sajt (pl. hegyi sajt)
kakukkfű

A becsepegtetéshez:

2 ek. olaj

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


2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 15 percig hagyja a sütőben pihenni.

3 Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki lepénnyé (Ø 25 cm), tegye egy sütőtepsire és szobahőmérsékleten lefedve további 15 percig hagyja kelni.

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

5 Tegye a hagymát a lepényre, szórja meg sajttal és kakukkfűvel. A szélén csepegtesse be olajjal és süssé aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 
Gőzlöketek száma/fajtája: Auto
Hőmérséklet: 200–210 °C
Víz mennyiség: kb. 100 ml
Szint: 2
1. gőzlöket: automatikus
Sütési idő: 25–35 perc



Hal

Halételek - ha elismerésre vágyik...

A hal a legegészségesebb húsfajták egyike. A tengeri hal jódban, vitaminokban és nagyértékű fehérjékben gazdag, valamint egészségjavító hatása van. Omega-3 zsírsavakat tartalmaz a testi állóképesség, a koncentráció, az érzékelőképesség, valamint a lelkiállapot javítása érdekében. Mint kalóriaszegény étel, nagyon alkalmas akár diétás ételnek is. A halételek fogyasztása hetente kétszer ajánlott.





Hal

Tanácsok és információk az elkészítéshez

Mennyiségek

Egész halak: 250–300 g személyenként

Halfilé: 200–250 g személyenként

Kékre főzött hal

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

Tisztítás

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

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

Savanyítás

A megtisztított halat, vagy halfilét citromlével vagy ecettel csöpögtesse be, és a további feldolgozás előtt kb. 10 percig hagyja állni. A nyers hal citromlével vagy ecettel való becsipegetésével a szövet megszilárdul. Ezáltal a hal a párolási folyamat közben nem olyan könnyen esik szét. A savanyítás nem befolyásolja a fajtára jellemző halíz.

Sózás

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

Párolás

- A sült, párolt és grillezett hal akkor van kész, ha a hús a szálkáról könnyen lefejthető.
- Ha a halfilét kötött mártásban párolja, ezt valamivel kevesebb folyadék hozzáadásával készítse, mivel a hal párolás közben folyadékot ad le.

Aranymakréla fűszeres szószban (A 10)

Elkészítési idő 45–55 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

4 konyhakész aranymakréla
(kb. 400 g)
40 ml olívaolaj
só
bors

A szósz hozzávalói:

30 g vaj
20 g liszt
4 ek. fehér bor
375 ml húsleves
100 ml tejszín
2 ek. összevágott
petrezselyem
só
bors
cukor
2 citrom

1 A halakat sózza meg, borsozza meg, kenje be olajjal és tegye az univerzális tepsibe.

2 Indítsa el az A 10 „Aranymakréla” automatikus programot és tegye az univerzális tepsit az előkészített hallal együtt az előmelegített sütőbe.

3 Hevítse fel a vajat, adjon hozzá lisztet. Apránként öntsön hozzá húsleveset és bort és főzze fel. Finomítsa tejszínnel és fűszernövényekkel. Ízesítse sóval, borssal, cukorral.

4 Az aranymakrélát egy előmelegített tálon vagy tányérokra, egy fél citrommal tálalja. A mártást külön adja hozzá.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program

Program: A 10

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 25–35 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 190–200 °C +
előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

15 perccel a sütési folyamat
elindítása után

Sütési idő: 25–35 perc



Halfilé bécsi módra

Elkészítési idő 60–70 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

600 g lazacfilé
1 citrom leve
125 g Creme fraiche
50 g savanyú uborka
10 g kapribogyó
30 g húsos szalonna
1 ek. mustár
1 tk. parmezán, reszelve

1 Mossa meg a filét, nyomkodja szárazra és csepegtesse be citrommal. Tegyen egy filét egy kiszírozott felfújt formába (20 x 20 cm) és kenje meg a Creme fraiche felével.

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

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

4 Tegye rá az utolsó halfilét. Kenje be a maradék Creme fraiche-sel és ossza el rajta a maradék uborka-keveréket. Szórja meg parmezánnal és süssse meg.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 160–170 °C

Vízmenyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

10 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 30–40 perc



Champignonnal töltött pisztráng (A 14)

Elkészítési idő 40–50 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

4 pisztráng (250 g, konyhakész)
2 ek. citromlé
só
bors
1/2 hagyma
1 gerezd fokhagyma
200 g friss Champignon
25 g petrezselyem
50 g vaj

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

2 A hagymát, a fokhagymát és a petrezselymet aprítsa finomra, keverje össze és fűszerezze sóval és borssal.

3 Töltse meg a keverékkel a pisztrángokat. Tegye azokat egymás mellé az univerzális tepsire.

4 Indítsa el az A 14 „Pisztráng” automatikus programot. Tegye a vajdarabkákat a pisztrángokra és tegye az előmelegített sütőbe.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program

Program: A 14

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 20–30 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 190–200 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

10 perccel a sütési folyamat elindítása után

Sütési idő: 20–30 perc

>> Tanács:

A Champignon Franciaországból származik és a legkedveltebb a kalapos gombák közül. Kalóriaszegény, fehérjében, B1 vitaminban és ásványi anyagokban gazdag. Hűvös helyen tárolandó és csak rövid ideig.



Töltött lazacpisztráng (A 11)

Elkészítési idő 50–60 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

1 lazacpisztráng (900 g)
1 citrom leve
só
1 mogyoróhagyma
1 gerezd fokhagyma
30 g kis kapribogyó
1 tojássárgája
2 ek. olívaolaj
1 szelet pirítós
chilipor
frissen őrölt bors

1 Mossa meg a lazacpisztrán-
got, nyomkodja szárazra,
csepegtesse be citromlével és
belül, kívül sózza meg.

2 A mogyoróhagymát és a
fokhagymát hámozza meg és
vágja finom kockákra. A pirítóst
szintén vágja finom kockákra.
Keverje össze a kapribogyóval,
tojássárgájával, mogyoróhagy-
mával, fokhagymával, olajjal és
a kenyérrel, majd sóval, borssal,
chiliporral fűszerezze meg.

3 A lazacpisztrángot töltsé
meg ezzel a masszával és
zárja le a nyílást kis fapálcikák-
kal. Azután indítsa el az A 11
„Lazacpisztráng” automatikus
programot.

4 Tegye a lazacpisztrángot egy
univerzális tepsire és tegye
az előmelegített sütőbe.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus
program 

Program: A 11

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

Program időtartama: 35–45 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 190–200 °C +
előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat
elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 35–45 perc

>> Tanács:

Az automatikus programmal egy
töltetlen vagy fűszernövényekkel
töltött lazacpisztráng is elkészít-
hető. Hogy a hal azonban mégis
saftos legyen és jobban barnul-
jon, kenje be olajjal vagy vajjal.



Tésztás lazacos spenótos felfúj

Elkészítési idő 60–70 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

450 g leveles spenót (friss vagy mélyhűtött)
1 gerezd fokhagyma
só
szerecsendió
500 g zöld metélt tészta
400 g lazacfilé
10–20 ml citromlé
frissen őrölt bors
200 ml tejszín
250 g Schmand (zsíros tejföl)
2 ek. fűszerkeverék
20 g mandulaforgács

>> Tanács:

100 g mélyhűtött spenót fedezi a napi A vitamin szükséglet 40–50 %-át. Az A vitamin hat a szabad gyökökre és erősíti a test saját védekező erejét.

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

2 Vágja a spenótot egy késsel durva darabokra. Fűszerezze fokhagymával, sóval és kevés szerecsendióval.

3 Készítse el az "al dente" (fogravaló) tésztát.

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

5 Keverje össze a tejszínt Schmand-dal és fűszernövényekkel és fűszerezze sóval és borssal. A metélt tésztát rétegelje egy kizsirozott felfúj formába (kb. 20 x 30 cm), ossza el rajta a spenótot és a lazackockákat. Öntse rá a mártást, szórja meg mandulaforgáccsal és fedő nélkül süsse meg.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 160–170 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

10 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöklet:

további 10 perc után

Sütési idő: 35–45 perc



Lazacfilé Muscadet szószban (A 12)

Elkészítési idő 65–75 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

6 lazacfilé (120–150 g)
3 ek. olaj
só
bors

A szósz hozzávalói:

100 ml fehérbor (Muscadet)
160 g vaj
só
bors
cukor
2 citrom

1 A lazacfilé darabokat sózza meg, borsozza meg, kenje be olajjal és tegye egy olajjal beecsetelt sütőedényre.

2 Indítsa el az A 12 „Lazacfilé” automatikus programot és tegye a halat az előmelegített sütőbe.

3 Forralja el a Muscadetet a fazékban, adjon hozzá vajat kis darabokban és mixelje jól össze a habverővel. Ízesítse sóval, borssal és cukorral.

4 A lazacfilét egy előmelegített lapon vagy tányérokra, egy fél citrommal tálalja. A szószot külön tálalja.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program

Program: A 12

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 25–30 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 190–200 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

9 perccel a sütési folyamat elindítása után

Sütési idő: 25–30 perc

>> Tanács:

A Muscadet helyettesítésére egy másik gyümölcsös, száraz fehér bort is használhat.



Tengeri lazacfilé delicioso (A 13)

Elkészítési idő 60–70 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

600 g lazacfilé (4–6 darab)
3 vöröshagyma
40 g vaj
500 g paradicsom
1/2 citrom leve
só
bors
50 ml tej
10 g zsemlemorzsa
2 ek. összevágott
petrezselyem

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

2 Tegye a paradicsomot egy kiszírozott felfűjt formába és fűszerezze sóval és borssal. A haldarabokat helyezze rá és ossza el rajta a hagymát.

3 Indítsa el az A 13 „Lazacfilé” automatikus programot.

4 Olvassa meg a maradék vaját, és a tejjel együtt öntse a filére. Szórja meg zsemlemorzsaival és tegye az előmelegített sütőbe. A sütés után szórja meg az aprított petrezselyemmel.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program

Program: A 13

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 35–45 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 160–170 °C +
előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása
után

Sütési idő: 35–45 perc



Kelkáposztás lazacos gratin

Elkészítési idő 75–85 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

600 g lazacfilé
1 kis kelkáposzta (kb. 600 g)
20 g lágy vaj
500 g burgonya
bors
só
300 g fűszeres Creme fraiche
2–3 tk. tormá
80 g hegyi sajt, reszelve
80 g fehér kenyér

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

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

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

4 Keverje össze a kelkáposztát és a burgonyát, tegye egy felfűjt-formába (kb. 20 x 30 cm) és ossza el rajta a lazaccsíkokat. Kockázza fel a fehér kenyeret, és tegye a Creme fraiche alá. Ossa el ezt a kenyér-sajt keveréket a felfűjton és süssse meg.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 3

Hőmérséklet: 160–170 °C

Víz mennyiség: kb. 300 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

3. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 35–45 perc



Fogas fűszeres ágyon

Elkészítési idő 50–60 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

800 g fogas filé
1 citrom leve
1 köteg petrezselyem
1 köteg metélőhagyma
1 köteg kapor
1 köteg citromfű
só
50 g vaj

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

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 160–170 °C

Vízmenyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 35–45 perc



Hús és szárnyas

A húsételek előnyei

Akinek alkalmanként sertés, marha, bárány, vad és társai szerepelnek az étlapján, az egészségesen, változatosan és ízgazdagon táplálkozik. A hús végtelenül sokoldalúan elkészíthető, a legkülönbözőbb fűszerekkel, szószokkal és köretekkel mindig újabb, nagyon változatos ízek születnek.

Tanácsok és információk az elkészítéshez

Hús

A húst általában sütésre készen kínálják. Ha még szükséges, fejtse le a bőrt és a zsírt a húsról óvatosan egy hosszú, hegyes késsel.

A vadhús eleve egy sovány hús, amely sütéskor könnyen kiszárad. Ezért kis zsír hozzáadása vagy húsos szalonnába való burkolása jót tesz neki.

Vaddisznó vagy szarvas sütésekor az íróba vagy ecetből, vízből, vörös borból, egész borsból és borókabogyóból készült boros pácban történő áztatás jól alkalmazható. 1 - 2 napos pácolási idő már puhává teszi a húst. A további feldolgozás előtt öblítse le és szárítsa meg a húsdarabokat.

Sütés után göngyölje a húst alufóliába, hagyja kb. 10 percet pihenni. Így megakadályozza, hogy a rákövetkező szeleteléskor túl sok sültszagtal folyjon ki.





Hús és szárnyas

Tanács: A húst mindig a rostokra merőlegesen kell felszeletelni.

Annak ellenőrzéséhez, hogy a sült készen van-e, nyomjon rá a húsdarabra egy pecsenyeforgatót, vagy egy kanalat. Ha a hús már nem enged, a sült készen van. Ha rugalmas és benyomható, a mag még nem sült át.

Gyakorlati szabályként a sütési idő kiszámításához a következő érvényes hús vastagság centiméterenként:

- Hátszínsült/filé:
8–10 perc sütési idő
- Marha/vad:
15–18 perc sütési idő
- Borjú/sertés/bárány:
12–15 perc sütési idő

Szárnyas

A szárnyasok húsának táplálék-összetétele nagyon előnyös az egészséges táplálkozás szempontjából. A fehérje és zsír aránya különösen kedvező. Magas protein, vitamin, ásványi anyag és nyomelem tartalma mint pl. vas, a szárnyas húst egy egészséges és könnyen emészthető táplálékká teszi.

A szárnyast az elkészítés előtt mindig öblítse le röviden hideg folyó víz alatt, háztartási papírtör-lővel nyomkodja szárazra és azután fűszerezze be. A szárnyas feldolgozásánál mindig ügyeljen a nagy tisztaságra. A keletkező olvadékvizet ne használja fel.

A zsírszegény szárnyasokat, mint a fácán, fűrj vagy fogoly, tekerje körbe szalonnával vagy kenje be folyékony vajjal. Csirke esetében az olaj alkalmasabb. A kacsra vagy a liba a zsírosabb szárnyasok közé tartoznak. Ezekhez nem kell zsírt hozzáadni.

Marhafilé portói szószban (A 15 / A 16 / A 17)

Elkészítési idő 60–120 perc / 6–8 adaghoz

Hozzávalók:

1 egész marhafilé (1500–1800 g)
2 ek. olvasztott vaj
só
bors

A szósz hozzávalói:

800 ml marha alaplé
100 ml portói bor
40 ml Madeira bor
2 ek. étkezési keményítő
só
bors
cukor

1 A marhafilét tisztítsa meg és kösse össze konyhai fonállal. Ennél a filéfejet szorosan kösse össze, a vékony filévéget kb. 10 cm-t vágja be és kösse össze úgy, hogy a filé aránylag egyenletesen vastagon legyen összekötve. Sózza és borsozza meg a filét.

2 Az olvasztott vajat a főzőhelyen egy nagy serpenyőben/sütőedényben, a legnagyobb beállítással hevítse fel. Indítsa el az A 15, A 16 vagy A 17 automatikus programot.

3 A filét a serpenyőben/sütőedényben minden oldalról erősen süsse elő, helyezze az univerzális tepsire és tegye az előmelegített sütőbe.

4 A marha alapot és a Madeira bort adja hozzá a hús üledékhez egy serpenyőben/sütőedényben és főzze fel. A portói bort keverje simára az étkezési keményítővel, keverje hozzá a sült alaphoz és főzze fel. A szószot ízesítse sóval, borssal és cukorral és adott esetben még kissé hagyja lefőni.

5 A marhafilét tekerje alufóliába és a felszeletelés előtt még 10 percig hagyja pihenni.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus program 

Program:

A 15 „Marhafilé rare”

A 16 „Marhafilé medium”

A 17 „Marhafilé well done”

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

Program időtartama:

A 15: 25–35 perc

A 16: 40–50 perc

A 17: 65–80 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 3

Hőmérséklet: 140–150 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 15 perc után

Sütési idő:

25–35 perc („Marhafilé rare”)

40–50 perc („Marhafilé medium”)

65–80 perc („Marhafilé well done”)



Párolt marharolád

Elkészítési idő 155–165 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

4 marharolád (160–200 g)
só
bors
4 tk. közepesen erős mustár
8 szelet zsíros szalonna
8 csemegeuborka (apró)
2 sárgarépa
1 vékony póréhagyma
150 g zeller
1 hagyma
olaj
1 ek. sűrített paradicsom
250 ml vörösbort
2 ág kakukkfű
2 ág rozmaring
2 babérlevél
1 gerezd fokhagyma
1000 ml marhahúsleves
100 ml tejszín

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

2 Hevítse fel az olajat a Gourmet sütőedényben, és körkörösén erősen süssse elő a roládokat. Vegye ki a roládokat és pirítsa meg a zöldséget.

3 Adja hozzá a sűrített paradicsomot, és röviden pirítsa meg azt is. Eressze fel a vörösbort harmadával. A vörösbort majdnem teljesen forralja el, és folytassa így, amíg a vörösbort felhasználja.

4 A fűszernövényeket, a fűszereket és a fokhagymát a levessel együtt adja a zöldséghez. Tegye a roládokat ismét a sütőedénybe, és süssse lefedve a sütőben 60 perccig.

5 60 perc múlva vegye le a fedőt, és indítsa el az első gőzlöketet. Nyitottan süssse a végéig.

6 Vegye ki a roládokat az alapból, és távolítsa el a roládtűket vagy a konyhai fonalat. Passzírozza át az alapot, adja hozzá a tejszín, és esetleg sűrítse be a szószot kevés elkevert étkezési keményítővel.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 3

Hőmérséklet: 140 °C

Víz mennyiség: kb. 300 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

60 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 20 perc után

3. gőzlöket:

további 20 perc után

Sütési idő: 120 perc



Párolt borjúfartó

Elkészítési idő 120–130 perc / 8 adaghoz

Hozzávalók:

1500 g borjúfartó
2 sárgarépa
1 vékony póréhagyma
150 g zeller
1 hagyma
1 gerezd fokhagyma
2 ág kakukkfű
2 ág rozmaring
4 babérlevél
5 borókabogyó
só
bors
500 ml fehér bor
100 g Creme fraiche
250 ml húsleves vagy víz

1 Vágja a sárgarépát, póréhagymát, zellert és a hagymát kockákra (1 cm). Tegye a fokhagymával, a fűszernövényekkel és a fűszerekkel a Gourmet sütőedénybe.

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

3 20 perc után eressze fel a fehér borral, csökkentse a sütő hőmérsékletét, és párolja készre a húst. Ha a zöldség szárazra fő, öntsön hozzá kevés vizet.

4 Passzírozza át a sültalapot, töltsze fel a Creme fraiche-sel és a húslével, esetleg sűrítse be kevés elkevert étkezési keményítővel.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 3

Hőmérséklet: 210–220 °C

20 perc után: 140–150 °C

Vízmenyiség: kb. 300 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

10 perccel a párolási folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 15 perc után

3. gőzlöket:

további 30 perc után

Párolási idő: 90–100 perc



Töltött sertésfilé

Elkészítési idő 65–75 perc / 6 adaghoz

Hozzávalók:

4 sertés filé (300 g)
só
bors
20 bazsalikomlevél
250 g Pesto Rosso
30 g parmezán, frissen reszelt
12 szelet pármiai sonka
40 g vaj
250 ml tejszín
250 ml húsleves

1 A sertés filét hosszában vágja fel, de ne vágja keresztül. Mindkét oldalán fűszerezze meg sóval és borssal, és a vágás mentén tegyen rá bazsalikomlevelet.

2 Ossa el rajta a Pesto Rosso-t, és szórja meg parmezánnal. Hajtsa össze a filét, és a pármiai sonkával tekerje körbe. Tegye a filét a Gourmet sütőedénybe, tegyen rá vajdarabkákat, és tolja be a sütőbe.

3 15 perc sütési idő után öntsön rá tejszínt és húsleveset, a hőmérsékletet csökkentse 140°C-ra, és indítsa el az utolsó gőzlöketet. A szószt esetleg sűrítse be kevés étkezési keményítővel.

>> Tanács:

Pesto Rosso elkészítéséhez vágjon apróra 200 g, szárított paradicsomot és egy gerezd fokhagymát. Készítsen pürét 50 ml olívaolajjal, 1 tk. cukorral, 2 ek. zsemlemorzsával. Ízesítse a Pesto-t egy kevés oregánóval és Sambal Olekkel.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 170–180 °C

15 perc után: 140 °C

Vízmenyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöklet:

további 10 perc után

Sütési idő: 35–45 perc



Sertésfilé egytál almával (A 18)

Elkészítési idő 60–70 perc / 6–8 adaghoz

Hozzávalók:

1200 g sertés filé
4 alma
400 ml tejszín
150 g ketchup
4 ek. curry
3 ek. étkezési keményítő
só
bors

Átsütéshez:

150 g reszelt Gouda sajt

1 Vágja a sertés filét 3 cm vastagságú szeletekre, fűszerezze sóval és borssal. Az almákat hámozza meg, vágja hat szeletbe, majd magozza ki.

2 A hússzeleteket és az alma negyedeket tegye felváltva egy Gourmet sütőedénybe vagy egy lapos felfújt formába, fedő nélkül.

3 Keverjen össze a szószhoz tejszint, ketchupot, curryt, étkezési keményítőt, sót és borsot.

4 Indítsa el az A 18 „Sertésfilé egytál” automatikus programot.

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

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program

Program: A 18

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 40–45 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 170–180 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 40–45 perc



Kínai steak

Elkészítési idő 60 perc, + 3–4 óra marinírozás / 6 adaghoz

Hozzávalók:

1500 g tarja
3–4 gerezd fokhagyma
2 mogoró nagyságú gyömbér
3 tk. só
3 tk. szójaszós
3 tk. méz
2 ek. sherry
1 tk. ötfűszer-por (Five Spice)
2 ek. Hoi Sin szósz
Sambal Oelek (chili)

1 Finoman kockázza fel a fokhagymagerezdeket, a gyömbért hámozza meg és reszelje le. Keverje össze a sóval, szójaszósszal, mézzel, sherryvel, ötfűszer porral és a Hoi Sin szósszal. Erősen ízesítse a marinádot Sambal oelek-kel.

2 Vágja a húst kb. 3 cm vastagságú szeletekre, tegye egy jól zárható tartóba, ossza el rajta a marinádot és zárja le a tartót. Hagyja a húst 3–4 óráig a hűtőben érni és alkalmanként fordítsa meg.

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 170–180 °C + előmelegítés

Vízmenyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 20–30 perc



Csemege karaj cukros kéreggel

Elkészítési idő 85–105 perc / 6 adaghoz

Hozzávalók:

1000 g csemege karaj
20 g lágy vaj
40 g barna cukor
2 sárgarépa
1 vékony póréhagyma
150 g zeller
1 hagyma
5 babérlevél
6 szegfűszeg
10 borókabogyó, megnyomott
125 ml vörösbor
250 ml víz

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

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

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 3

Hőmérséklet: 150–160 °C

Vízmenyiség: kb. 300 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

10 perccel a sütségi folyamat elindítása után

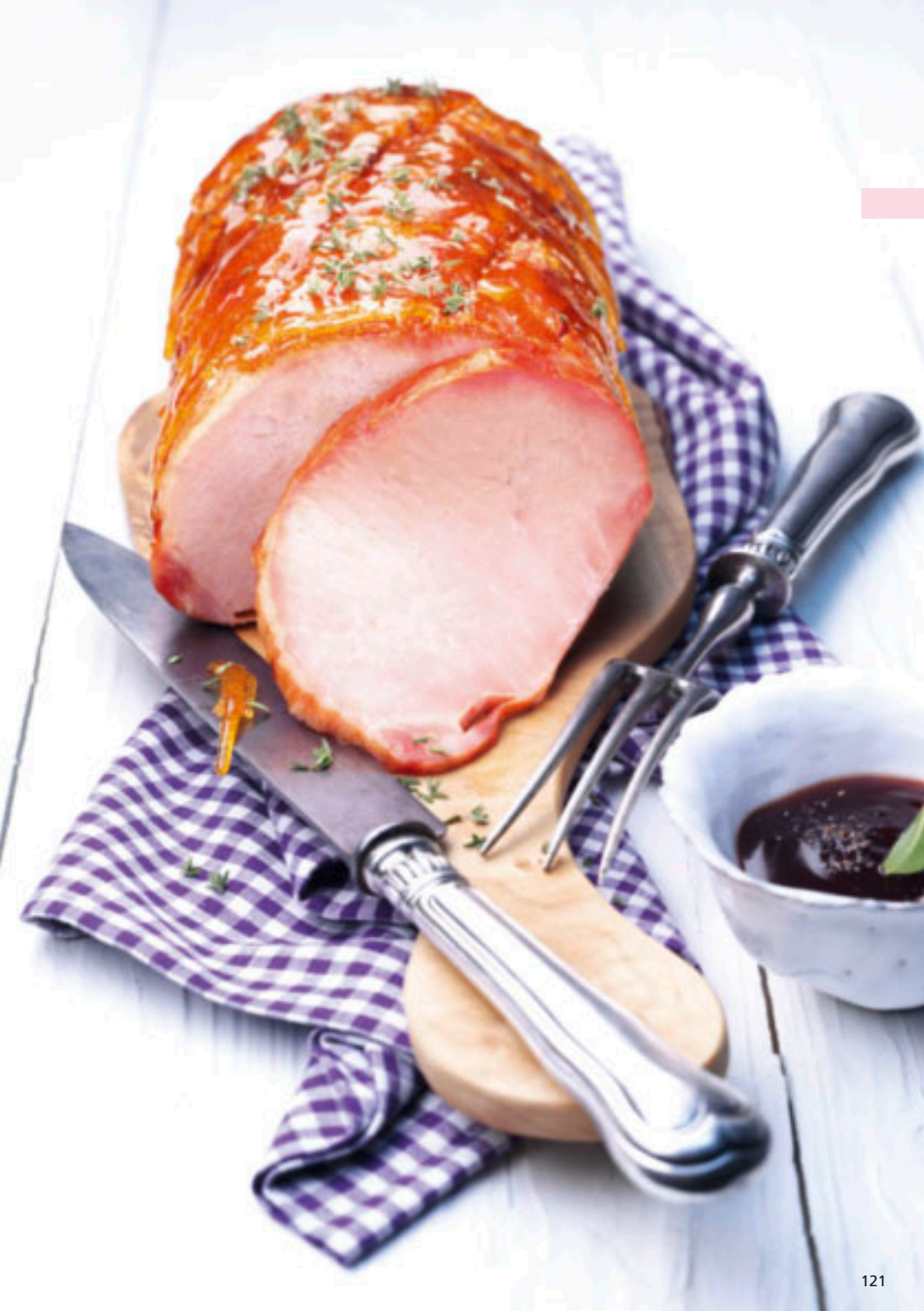
2. gőzlöket:

további 30 perc után

3. gőzlöket:

további 30 perc után

Sütségi idő: 70–90 perc



Gyümölcsös-csípős csirkemell

Elkészítési idő 65–75 perc / 6 adaghoz

Hozzávalók:


800 g csirkemellfilé
400 g magozott szilva
40 g friss gyömbér
1 kis köteg újhagyma
só
bors
3 ek. olaj
40 g vaj
100 ml fehér bor
100 ml narancslé
100 ml baromfileves
1 tk. méz
50 ml tejszín

1 Hámozza meg a gyömbért és finoman reszelje le. Az újhagymát vágja 2 cm nagyságú darabokra.

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

3 Eressze fel fehérborral, narancslével és a csirkelevessel. Adja hozzá a szilvát és a mézet, csepegtesse be a csirkemellet tejszínnel, és süssse meg a sütőben. A szószt esetleg sűrítse be kevés étkezési keményítővel.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 
Gőzlöketek száma/fajtája: Auto
Hőmérséklet: 150–160 °C
Víz mennyiség: kb. 100 ml
Szint: 2
1. gőzlöklet: automatikus
Sütési idő: 40–50 perc



Fűszeres csirkemell (A 21)

Elkészítési idő 55–65 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

800 g csirkemellfilé
500 g fűszeres Creme fraiche
1/2 tk. Sambal Oelek
2 tk. szójaszósz
1 ek. 8-fűszerkeverék vagy
petrezselyem
100 ml szárnyas húsalaplé

1 Keverje össze a Creme fraiche felét Sambal Oelek-vel, szójaszósszal és fűszernövényekkel. Forgassa meg a csirkemellfiléket ebben a marinádban és helyezze egymás mellé egy Gourmet sütőedénybe vagy egy lapos felfújt formába fedő nélkül.


2 Indítsa el az A 21 „Fűszeres csirkemell” automatikus programot.

3 A megmaradt marinádot keverje össze a húslével és öntse a filére. Tegye a csirkemellfilét az előmelegített sütőbe és süsse meg.

4 Az automatikus program befejeződése után vegye ki a csirkemellfilét. A maradék Creme fraiche-t keverje hozzá a sütőalaphoz és elkülönítve tálalja a felezett csirkemellfiléhez.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program 

Program: A 21

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

Program időtartama: 40–45 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 160–170 °C +
előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

10 perccel a sütési folyamat
elindítása után

2. gőzlöket:

további 15 perc után

Sütési idő: 40–45 perc

>> Tanács:

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



Marinált csirkecomb (A 22)

Elkészítési idő 60–70 perc, + 2 óra marinírozás / 4–6 adaghoz

Hozzávalók:

6 csirkecomb (300–400 g)
3 citrom lereszelt héja
6 ek. citromlé
3 ek. barna cukor
2 tk. só
1/2 tk. bors
4 ek. olaj
100 ml víz


1 Keverje össze a citromhéjat citromlével, cukorral, sóval, borssal és olajjal. A csirkecombokat kenje be körben ezzel a marináddal, tegye azokat egymás mellé az univerzális tepsire és kb. 2 órát hagyja állni.

2 Kenje be a combokat újból a marináddal, tegye a sütőbe és öntsön 100 ml vizet az univerzális tepsibe.

3 Süsse meg az A 22 „Csirkecombok” automatikus programmal.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program 

Program: A 22

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 35–45 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 180–190 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

17 perccel a sütési folyamat elindítása után

Sütési idő: 35–45 perc

>> Tanács:

Egyénileg fűszerezett csirkecombok (nem marinált) is készíthetők a fent megadott beállítással. Ehhez azonban kiegészítőleg még 100 ml folyadékot kell hozzáadni kezdetben az univerzális tepsibe.



Fokhagymás nyúl

Elkészítési idő kb. 130 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

1 nyúl
só
bors
4 zellerszár
2 vörshagyma
2 paradicsom
4 gerezd fokhagyma
5 ek. olívaolaj
125 ml fehér bor
750 ml baromfileves
3 ág kakukkfű
4 babérlevél
100 g fekete olíva,
szeletekben

1 Vágja a nyulat 6 darabba, és fűszerezze meg sóval és borssal. Vágja a zellerszárakat, a hagymát és a paradicsomot 1 cm nagyságú darabokra.

2 Süsse elő köröskörül a húst a Gourmet sütőedényben, olívaolajban. Adja hozzá a paradicsomot, a zellerszárakat, hagymát és a fokhagymát, és hagyja az egészet kb. 5 perccig párolódni.

3 Eressze fel a fehér borral, adja hozzá a baromfilevest, kakukkfűvet, babérlevelet és a szeletekre vágott olívát, majd fedő nélkül süsse meg a sütőben.

4 Vegye ki a húsdarabokat, passzírozza át a szószot, kissé hagyja lefőni, esetleg sűritse be kevés elkevert étkezési keményítővel.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 150–160 °C

Vízmenyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

10 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöklet:

további 20 perc után

Sütési idő: 70–80 perc

>> Tanács:

A "Fokhagymás nyúl" receptje a spanyol konyhából származik. Ehhez az ételhez török kenyér és a friss saláta illik.



Pulyka felsőcomb (A 23)

Elkészítési idő 60–120 perc / 3–4 adaghoz

Hozzávalók:

1 csontos pulyka felsőcomb
(1100–1400 g)
só
bors
1 ek. olaj
500 ml víz

A szósz hozzávalói:

500 ml baromfileves
100 ml Creme fraiche
2–3 ek. szósz sűrítő
só
bors

1 A pulyka felsőcomb bőrét többször szurkálja meg.

Sózza és borsozza meg a pulyka felsőcombát és tegye a bőrös oldalával felfelé egy fedő nélküli sütőedénybe. Indítsa el az A 23 „Pulyka felsőcomb” automatikus programot.

2 Kenje be a combot olajjal, adjon hozzá vizet és tegye az előmelegített sütőbe.

3 A készre sütött combot vegye ki a sütőedényből és tegye melegre a sütőben. Tegye a baromfilevest a sütőedénybe és főzze fel a főzőlapon. Adja hozzá a szószsűrítőt és a Creme fraiche-t, röviden főzze fel és fűszerezze sóval és borssal.

4 Válassza le a pulykahúst a csonttól, vágja fel és a szósszal együtt tálalja.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus program 

Program: A 23

Víz mennyiség: kb. 300 ml

Szint: 2

Program időtartama:
85–100 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 3

Hőmérséklet: 170–180 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 300 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

15 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 25 perc után

3. gőzlöket:

további 25 perc után

Sütési idő: 85–100 perc



Pulykatekercs spenótos ricotta töltelékkel

Elkészítési idő 120–130 perc / 6 adaghoz

Hozzávalók:

1000 g pulykamell
1ogyoróhagyma
225 g leveles spenót,
mélyhűtött
1 tojássárgája
16 g zsemlemorzsa
125 g ricotta
só
bors
szerecsendió
2 ek. olívaolaj
1 tk. rozmaring
750 ml baromfileves
500 ml tejszín

1 Finoman kockázza fel aogyoróhagymát és a felolvasztott spenóttal, a tojássárgájával és a zsemlemorzssával együtt keverje a ricottához. Sóval, borssal és kevés szerecsendióval ízesítse.

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

3 Fűszerezze sóval és borssal, tegye a Gourmet sütőedénybe. Csepegtesse be a göngyölt húst olívaolajjal, szórja meg rozmaringgal, adja hozzá a baromfilevest, és süssse meg a sütőben. 60 perc után öntse rá a tejszínt.

4 Vegye ki a göngyölt húst a szószból és vegye le róla a fonalat. A szószot esetleg sűrítse be kevés elkevert étkezési keményítővel.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 3

Hőmérséklet: 170–180 °C

Víz mennyiség: kb. 300 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

10 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 25 perc után

3. gőzlöket:

további 25 perc után

Sütési idő: 90–100 perc



Báránycaraj piztácia kéreggel

Elkészítési idő 40–45 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:


2 bárányborda (400 g)
50 g piztáciamag, finomra aprított
50 g vaj
30 g zsemlemorzsa
1/2 tk. kakukkfű
só
bors
2 ek. olívaolaj

1 A nagyon finomra aprított piztáciát keverje össze a szobahőmérsékletű vajjal és a zsemlemorzásával. Ízesítse a kakukkfűvel, sóval és borssal.

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

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 
Gőzlöketek száma/fajtája: 1
Hőmérséklet: 200–210 °C + előmelegítés
Víz mennyiség: kb. 100 ml
Szint: 2
1. gőzlöklet:
rögtön az ételkészítés betolása után
Sütési idő: 15 perc



Bárányborda kakukkfüves mustármártással (A 20)

Elkészítési idő 60–120 perc / 4–6 adaghoz

Hozzávalók:

1 csontos báránygerinc
(1700–2500 g)
1 tk. morzsolt kakukkfű
só
bors
2 ek. olaj

A szósz hozzávalói:

1 hagyma
400 ml bárányalap
20 g vaj
20 g liszt
3–4 ek. mustár
100 ml tejszín
1 tk. morzsolt kakukkfű
só
bors
cukor

1 Távolítsa el tisztán a zsírréteget a báránygerincről, sózza és borsozza meg és fűszerezze kakukkfűvel. Indítsa el az A 20 „Báránygerinc” automatikus programot.


2 Tegye a báránygerincet az univerzális tepsibe és kenje be olajjal. Tegye az előmelegített sütőbe.

3 A hagymát és a kakukkfűvet pirítsa meg vajban. Szórjon rá lisztet és eressze fel a bárányalappal. Adjon hozzá mustárt és tejszínt. Főzze fel a szószot és izesítse sóval, borssal és cukorral.

4 A báránygerincet fejtse le a csontról. A felső középtől kezdve vágja be hosszában szorosan a bordák mellett. Ehhez válasszon egy hegyes, éles kést. A kivágott darabokat vágja bele a Medaillonba és a szósszal együtt tálalja.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program 

Program: A 20

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

Program időtartama: 45–55 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 210–220 °C +
előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

15 perccel a sütési folyamat
elindítása után

2. gőzlöket:

további 12 perc után

Sütési idő: 45–55 perc



Őzgerinc (A 19)

Elkészítési idő 70–80 perc / 4–8 adaghoz

Hozzávalók:

1 csontos őzgerinc
(1000–3000 g)
80–100 g szeletelt zsíros
szalonna
só
bors

A szósz hozzávalói:

1 hagyma
2 sárgarépa
50 g zeller
100 ml vörösbort
500 ml húisleves
20 g vaj
1 ek. liszt
1 ek. sűrített paradicsom
50 ml tejszín
1 tk. rozmaryng
só
bors
cukor

>> Tanács:

2–3 kg-os őzgerinc esetében a szósz mennyiségét duplázza meg.

1 Az őzgerincet szabadítsa meg a zsírtól és a bőrtől. Ezeket a részeket tegye félre. Az őzgerincet sózza és borsozza meg, tegye az univerzális tepsibe és indítsa el az A 19 „Őzgerinc” automatikus programot.

2 Az őzgerincet burkolja be a szalonna szeletekkel. Tegye az előmelegített sütőbe.

3 A levágott húsdarabokat pirítsa meg olajban. A sárgarépát, hagymát és a zellert vágja fel kockákra és azokat is pirítsa meg. Adja hozzá a sűrített paradicsomot és a rozmaryngot, eressze fel 100 ml vörösborttal és hagyja lefőni. Eressze fel újból húslével és 20 percig hagyja főni. Ezt az alapot szűrje le.

4 Hevítsen vajat egy fazékban és adjon hozzá lisztet. Az alapot apránként adja hozzá és főzze fel. Adjon hozzá tejszínt és ízesítse sóval, borssal, cukorral és rozmarynggal.

5 A készre sült őzgerincet fejtse le a csonttól. A lefejtett darabokat vágja Medailonokra és a szósszal együtt tálalja.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus program 

Program: A 19

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

Program időtartama: 35–45 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 190–200 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

10 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 35–45 perc



Pikáns csemegék

Csemegék gyorsan és egyszerűen

A felfújtak, pástétomok és társaik sokak számára a vitathatatlan kedvencek minden alkalomra - akár mint laktató ebéd a családi asztalnál, a parti büfénél, vagy nassolásként játék közben vagy a televízió előtt töltött estéken. A lágy tésztából készült finomság klasszikusan vagy fantáziadúsan, akár pikáns, illatos formában is elkészíthető.





Tavaszi pástétom

Elkészítési idő 100–110 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

300 g leveles tészta

1 piros paprika

1 sárga paprika

3 újhagyma

1000 g darált hús

1 gerezd finomra aprított fokhagyma

100 g zsemlemorzsa

2 tojás

só

bors, frissen őrölt

pirospaprika

2 tk. közepesen erős mustár

A bekenéshez:

1 tojássárgája

víz

1 A paprikát vágja apró kockákra, az újhagymát pedig vágja karikákra.

2 A darált húst keverje össze zöldségekkel, fokhagymával, zsemlemorzsaival, tojásokkal, fűszerekkel és mustárral.

3 Zsírozzon ki egy dobozformát (hossza kb. 30 cm) és bélelje ki sütőpapírral. Nyújtsa ki a leveles tésztát (kb. 45 x 50 cm). Tegye ezt a formába úgy, hogy az oldalakon körülbelül ugyanannyi tészta lógjon túl. Töltse be a darált húst, és erősen nyomja rá. A pástétomot zárja le a túllógó tésztával. Eközben az alsó tésztaperemet kenje be vízzel, és erősen nyomja le.

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

5 A tojássárgáját kevés vízzel keverje össze, kenje be vele a leveles tésztát és süsse meg a pástétomot.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 180–190 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

20 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöklet:

további 15 perc után

Sütési idő: 55–65 perc



Sajtszuflé

Elkészítési idő 60–65 perc / 8 adaghoz

Hozzávalók:

20 g vaj
30 g liszt
200 ml forró tej
só
bors, frissen őrölt
1 csipet szerecsendió, őrölt
1 csipet Cayenne-i bors
4 tojássárgája
120 g reszelt sajt (pl. Greyzer)
4 tojásfehérje
zsemlemorzsa
2 ek. parmezán, reszelve
8 adagoló formácska

1 Olvassa fel a vajat egy fazékban, és kevergetés közben adja hozzá a lisztet (ne hagyja megbarnulni). Azután adja hozzá a tejet. További kevergetés mellett hagyja kb. 5 percig gyengén főni. Fűszerezze sóval, borssal, szerecsendióval és Cayenne-i borssal.

2 Apránként keverje hozzá a tojássárgáját. Végül adja hozzá a sajtot.

3 A tojásfehérjét verje fel keményre és óvatosan adja a lehűlt masszához.

4 Töltse a tésztát nyolc kiszírozott és zsemlemorzásával beszórt formácskába. A formácskákat legfeljebb a perem alatt 1 cm-ig töltse meg. Szórja meg parmezánnal a szuflét.

5 Tegye a formácskákat az univerzális tepsire és öntsön kb. 1 l meleg vizet az univerzális tepsibe. Tegye a szuflét az előmelegített sütőbe és azonnal indítsa a gőzlöketet.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 1

Hőmérséklet: 180–190 °C + előmelegítés

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

rögtön az élelmiszer betolása után

Sütési idő: 20–25 perc

>> Tanács:

A szuflékat tálalja azonnal, mivel különben összeesnek.



Rafinált sajtpástétom

Elkészítési idő 130–140 perc / 8 darab

A tészta hozzávalói:

1 kocka élesztő (42 g)
150 ml langyos tej
150 g rozsliszt BL-112-es típus
200 g búzaliszt BL-55-ös típus
30 g vaj
1/2 tk. só
1/2 tk. cukor

A töltelék hozzávalói:

300 g Rotschimmel sajt
2 kis piros paprika
2 kis lila hagyma
2 ek. metélőhagyma, aprítva
só
bors, durván őrölve
chilipor

A beszóráshoz:

4 ek. tökmag

>> Tanács:

A pástétom alkalmas előételnek, vagy salátával főételnek.

1 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben a tejben és a maradék hozzávalókkal gyúrja nyújtható tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal. Végül még 20 percig hagyja a sütőben pihenni.

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

4 Nyújtsa ki a tésztát egy liszttel beszórt munkafelületen négyzetté (kb. 40 x 40 cm) és tegye átlósan egy négyzet alakú, kiszírozott felfújt formába (kb. 20 x 20 cm). Tegye a tölteléket a tésztára, a túllógó tésztareszeket a töltelék fölé illessze össze, és kissé nyomja rá. Vágjon ki a tésztafedélből egy késsel 5 kb. 3 x 3 cm nagyságú rombuszt és a pástétom felső oldalát díszítse a rombuszokkal.

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

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 3

Hőmérséklet: 170–180 °C

Víz mennyiség: kb. 300 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

3. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 50–60 perc



Burgonyagratin (A 24)

Elkészítési idő 85–95 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

500 g lisztesen fővő burgonya,
hámozott
250 ml tejszín
125 g Creme fraiche
150 g reszelt Gouda sajt
1 gerezd fokhagyma
só
fekete bors
szerecsendió

1 Vágja fel a burgonyát vékony szeletekre. Főzze elő 5 percig forrásban lévő vízben.

2 Tegye a burgonyát egy kiszírozott, fokhagymagerezddel bedörzsölt, lapos felfújt formába (Ø 30 cm). Keverje össze a sajt kb. 2/3-ával.

3 Keverje össze a tejszint, Creme fraiche-t, sót, borsot és a szerecsendőt és öntse egyenletesen a burgonyára. Szórja meg a maradék sajttal és tegye a sütőbe.

4 Indítsa el az A 24 „Burgonyagratin” automatikus programot.

>> Tanács:

Kalóriaszegény változat: tegyen 750 g burgonyaszeletet egy kiszírozott felfújt formába. Fűszerezze sóval és borssal, öntsön rá 250 ml zöldséglevest és a fentiek szerint főzze meg. Kb. 10 perccel a főzési idő lejárta előtt szórjon rá kb. 3 ek. reszelt parmezán sajtot.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program 

Program: A 24

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

Program időtartama: 40–50 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 170–180 °C

Víz mennyiség: kb. 100 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

15 perccel a sütési folyamat

elindítása után

Sütési idő: 40–50 perc



Pikáns kemencés tészta

Elkészítési idő 125–135 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

125 g burgonya
1/2 kocka élesztő (21 g)
80 ml langyos tej
1/2 tk. só
250 g liszt
20 g lágy vaj
1 tojás
200 g fűszeres friss sajt

A bekenéshez:
tej

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

2 Oldja fel az élesztőt kevergetés közben tejben, gyúrja a burgonyával, sóval, liszttel, vajjal és a tojással nyújtható tésztává.

3 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal.

4 Formázzon a tésztából 12 golyót, ezeket kissé nyissa szét, töltsön mindegyikbe 1 tk. fűszeres friss sajtot és zárja be újból.

5 Tegye a töltött golyókat ("Kemencés tésztákat") a lezárt oldalukkal lefelé egy kizsírozott felfújó formába (kb. 20 x 30 cm) tegye a sütőbe és lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 20–25 percig hagyja kelni.

6 Kenje meg a "Kemencés tésztákat" tejjel és süsse aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 160–170 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

8 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöklet:

további 10 perc után

Sütési idő: 35–45 perc

>> Tanács:

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



Lasagne (A 25)

Elkészítési idő 110–120 perc

Hozzávalók:

10 lasagne-lap (kb. 180 g, előfőzés nélkül)

A paradicsomos darálthúsos mártás hozzávalói:

50 g füstölt, zsíros szalonna, finom kockákra vágva
150 g hagyma
375 g darált hús
só
fekete bors
1 tk. kakukkfű
1 tk. oregano
1 tk. bazsalikom
500 g hámozott paradicsom
30 g sűrített paradicsom
125 ml húsleves

A Champignon-mártás hozzávalói:

20 g vaj
150 g friss Champignon
2 ek. liszt
250 ml tejszín
só
szerecsendió
2 ek. összevágott petrezselyem

Átsütéshez:

200 g reszelt Gouda sajt

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


2 A szószhoz a maradék hagymát vajon dinsztelje aransárgára. Adja hozzá a szeletekre vágott Champignont és enyhén pirítsa meg, majd kevergetés közben szórja rá a lisztet. Öntse fel tejszínnel és tejjel, fűszerezze be és hagyja kb. 5 percig főni. Adja hozzá a petrezselymet.

3 Zsírozzon ki egy felfűtött formát (20 x 35 cm) és töltsze bele egymás után a paradicsomos darálthúsmártás 1/3-át, 5 Lasagne-lapot, a paradicsomos darálthúsmártás következő 1/3-át, a Champignon-mártás felét, 5 Lasagne-lapot, a maradék paradicsomos darálthúsmártást és a maradék Champignon-mártást.

4 A Lasagne-t szórja meg sajttal, tegye a sütőbe és indítsa el az A 25 „Lasagne” automatikus programot.

Automatikus program beállítása

Üzem mód: Automatikus

program 

Program: A 25

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

Program időtartama: 45–55 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 160–170 °C

Víz mennyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöklet:

12 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöklet:

további 25 perc után

Sütési idő: 45–55 perc



Gombás cannelloni

Elkészítési idő 75–85 perc / 4 adaghoz

Hozzávalók:

16 cannelloni

A töltelék hozzávalói:

1 hagyma

150 g főtt sonka

350 g champignon

2 ek. olaj

75 g juhsajt

100 g mozzarella

150 g friss sajt

só

bors

300 ml húsleves

100 g Schmand (zsíros tejföl)

Átsütéshez:

100 g reszelt Gouda sajt

>> Tanács:

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

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

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

3 Töltse meg a cannellonit a masszával és tegye egy kizsírozott felfűjt formába (kb. 25 x 30 cm).

4 Keverje össze a húslevest a tejföllel és öntse a szószot a cannellonira. Szórja meg sajttal és süssse a felfűjtat aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 170–180 °C

Vízmenyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

10 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 45–55 perc



Tortellini-rukkola-sonka felfűjt

Elkészítési idő 50–60 perc / 6 adaghoz

Hozzávalók:

125 g rukkola
100 g levegőn szárított sonka
300 ml tejszín
400 g Schmand (zsíros tejföl)
só
bors
800 g friss tortellini
300 g cseresznye-paradicsom, felezett
4 ek. fenyőmag, piritott
50 g parmezán, frissen reszelt
50 g reszelt ementáli

1 Mossa meg a rucolát, nyomkodja szárazra, és a sonkával együtt vágja csíkokra. Keverje össze a tejszínt és a Schmandot, fűszerezze sóval és borssal.

2 Keverje össze a tortellinít a fél paradicsomokkal, a rucolával és a sonkával, tegye egy kizsírozott felfűjt formába (kb. 20 x 30 cm) és öntse le a szósszal.

3 Szórja meg a fenyőmaggal és a sajttal. Süssse aranybarnára.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 170–180 °C

Vízmenyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

10 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 40–50 perc



Desszertek

Minden jó, ha jó a vége

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





Szilvalekváros gombóc

Elkészítési idő 105–115 perc / 6 adaghoz

Hozzávalók:

500 g liszt
1 kocka élesztő (42 g)
50 g cukor
250 ml langyos tej
1 tk. őrölt fahéj
1 csipet só
100 g lágy vaj
1 tojás
120 g szilvalekvár

A szórás hozzávalói:
40 g porcukor

1 Gyúrja a lisztet, a szétmorzolt élesztőt, a cukrot, a tejet, a fahéjat, a sót, a vaját és a tojást sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és hagyja kelni az A 1 „Tészta kelesztése” automatikus programmal.

3 Formázzon a tésztából 12 golyót, ezeket nyissa szét kissé, töltsé meg egyenként 1 ek. szilvalekvárral és zárja be ismét.

4 Tegye a töltött golyókat ("kemencés tésztákat") a lezárt oldalukkal lefelé egy kizsírozott felfújtt formába (kb. 20 x 30 cm), tegye a sütőbe és lefedve 35 °C-on, felső-alsó sütéssel további 20 percig hagyja kelni. Végül süsse aranyárgára.

5 Szórja meg a "kemencés tésztát" porcukorral és kívánság szerint vaníliaszósszal tálalja.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 

Gőzlöketek száma/fajtája: 2

Hőmérséklet: 150–160 °C

Vízmenyiség: kb. 200 ml

Szint: 2

1. gőzlöket:

5 perccel a sütési folyamat elindítása után

2. gőzlöket:

további 10 perc után

Sütési idő: 35–45 perc

>> Tanács:

A szilvalekvár helyett egyenként két fél szilvával is töltheti a kemencés tésztát. Azután a gombócok lezárása előtt szórja meg kevés cukorral a szilvát.



Cseresznye szuflé

Elkészítési idő 40–50 perc / 8 adaghoz

Hozzávalók:

vaj
50 g darált dió
200 g meggy
2 tojássárgája
80 g porcukor
egy vaníliarúd bele
250 g túró
20 g étkezési keményítő
2 tojásfehérje

A beszóráshoz:

40 g porcukor

1 Kenje be vajjal az adagoló formácskákat és szórja meg dióval.


2 Csöpögtesse le jól a meggyet, és ossza el a formácskákbán.

3 A tojássárgáját keverje habosra 60 g porcukorral. Keverje hozzá a vaníliabelet, a túrot és az étkezési keményítőt. Verje a tojásfehérjét a maradék porcukorral nagyon keményre és óvatosan adja a masszához.

4 Ossa el a masszát a 8 adagoló formácskába (Ø 7–8 cm), tegye az univerzális tepsire és tolja be az előmelegített sütőbe. Öntsön kb. 1 l meleg vizet az univerzális tepsibe és süssse meg a szuflét a vízpárában.

5 Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés 
Gőzlöketek száma/fajtája: Auto
Hőmérséklet: 170–180 °C
Víz mennyiség: kb. 100 ml
Szint: 2
1. gőzlöklet: automatikus
Sütési idő: 20–30 perc



Receptek A-tól Z-ig

A		GY	
Aranymakréla fűszeres szószban	86	Gyümölcsös-csípős csirkemell	122
B		H	
Bárányborda kakukkfűves mustármártással	136	Hagymás török kenyér	80
Báránykaraj piztácia kéreggel	134	Halfilé bécsi módra	88
Burgonygratin 148			
C		I	
Cipóemberek	42	Írós kenyér	32
Champignonnal töltött piztráng	90		
CS		K	
Csemege karaj cukros kéreggel	120	Kelt pereg	38
Cseresznye szufle	162	Kelt zsemle	40
		Kelkáposztás lazacos gratin	100
D		Kenyer többféle lisztből	58
Diós fonott kelt kalács	44	Kínai steak	118
		L	
F		Lasagne	152
Fahéjas makadámdió koszorú	78	Lazacfilé Muscadet szószban	96
Fehér kenyér	76		
Fenyőmagos mézes sütemény	60	M	
Fogas fűszeres ágyon	102	Magos zsemlek	50
Fokhagymás nyúl	128	Malátás tökmagos zsemle	54
Fűszeres csirkemell	124	Mandulás kelt tészta	30
Fűszeres fehér formakenyer	52	Marhafilé portói szószban	108
		Marinált csirkecomb	126
G		Mazsolás kenyér	68
Gombás cannelloni	154		

O		SZ	
Olasz mozzarella kenyér	46	Szalonnás vagy fűszeres bagett	74
Olivás kenyér	62	Szilvalekváros gombóc	160
Ő		T	
Őzgerinc	138	Tavaszi pástétom	142
P		Tengeri lazacfilé delicioso	98
Párolt borjúfartó	112	Tésztás lazacos spenótos felfűjt	94
Párolt marharolád	110	Tortellini-rukkola-sonka felfűjt	156
Pikáns kemencés tészta	150	Töltött lazacpisztráng	92
Pulyka felsőcomb	130	Török kenyér	34
Pulykatekercs spenótos ricotta töltelékkel	132	Ú	
R		Újrasütött pékáruk	26
Reggeli csokoládés zsemle	36		
Rozskenyér	66		
Rafinált sajtpástétom	46		
S			
Sajtos, szezámagos zsemle	48		
Sajtszúflé	144		
Sárgabarackos kalács	28		
Sertésfilé egytál almával	116		
Sonkás sajtos zsemle	70		



Szerkesztőség:

Claudia Krumsiek, Oelde

Fotók:

Martina Urban, Hamfelde

Styling:

Frauke Riekmann, Hamburg

Foodstyling:

Anne Wiedey, Hamburg

Koncepció, összeállítás és gyártás:

Miele Marketing Communication International,
Gütersloh

Tördelés:

Miele Marketing Communication International,
Gütersloh

Utánnymás (részleges is) csak a Miele & Cie. KG
és a forrás megadásával engedélyezett.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh
Változtatások joga fenntartva.

1. kiadás

M.-Nr. 9 974 960 (08/14)