

Miele

Peka – pečenje – kuhanje v pari

Kuharska knjiga

Vsebina

O tej kuharski knjigi	6
Načini delovanja	7
Posebne uporabe	9
Udobno upravljanje/Dobro je vedeti.....	11
Količine in mere	13
Oprema Miele	14
Mielejevi izdelki za nego.....	16
Kolači.....	17
Fina jabolčna pita	17
Pokrita jabolčna pita.....	18
Jabolčni zavitek	20
Kolač na lončke	22
Biskvitna podlaga.....	23
Nadevi za biskvitne podlage	24
Biskvitna plošča	26
Nadevi za biskvitno ploščo	28
Masleni kolač.....	30
Marmorni kolač.....	31
Sadna pita (listnato testo).....	32
Sadna pita (krhko testo)	33
Peščeni kolač	34
Čokoladna rulada	35
Božični kolač	36
Potresen kolač s sadjem	37
Drobno pecivo	38
Keksi.....	38
Borovničevi mafini	39
Sirovo pecivo.....	40
Mandljevi makroni	41
Brizgano pecivo.....	42
Vaniljevi rogljiči	43
Orehovi mafini	44
Princes krofi.....	45
Nadevi za princes krofe.....	46
Kruh	47
Francoske štručke	47

Švicarski kmečki kruh.....	48
Pirin kruh	49
Lepinja	50
Pletenica.....	51
Švicarska pletenica	52
Kruh z oreščki.....	53
Rženi mešani kruh	54
Kruh s semeni.....	55
Tigrasti kruh.....	56
Beli kruh (model).....	57
Beli kruh (brez modela).....	58
Temni mešani kruh	59
Sladki kruh.....	60
Žemljice	61
Sladke žemljice (kvašeno testo)	61
Sladke žemljice (skutno-oljno testo).....	62
Masleni briosi	63
Francoski rogljički.....	64
Polnozrnat žemljice.....	66
Rženi hlebčki	68
Bele žemlje	69
Pica in podobno	70
Tarte flambée.....	70
Lososova torta.....	71
Pica (kvašeno testo)	72
Pica (skutno-oljno testo).....	74
Quiche Lorraine	76
Quiche z dimljenim lososom	77
Slana pita (listnato testo)	78
Slana pita (krhko testo).....	79
Meso	80
Raca (nadevana).....	80
Raca (brez nadeva).....	82
Račje prsi po šanghajsko	84
Gos (brez nadeva)	85
Piščanec	86
Piščančji pilav	88
Piščančje prsi	90
Piščančja bedra.....	92
Piščanec s papriko	94
Puran (nadevan).....	96

Vsebina

Puranje prsi z zeleno-belim belušnim ragujem	98
Puranje stegno.....	100
Noj (pečenje z vlago)	101
Tikka masala z rižem	102
Telečji file (pečenje)	104
Telečji file (pečenje z vlago)	105
Telečja krača.....	106
Telečji hrbet (pečenje).....	108
Telečji hrbet (pečenje z vlago)	109
Dušena telečja pečenka	110
Jagnječja krača	111
Jagnječje stegno (pečenje z vlago)	112
Jagnječji hrbet (pečenje z vlago)	114
Zeljna rulada	116
Goveji file.....	118
Goveji file (pečenje)	119
Goveji file (pečenje z vlago).....	120
Goveji haše.....	121
Goveje rulade	122
Dušena goveja pečenka	124
Dušena govedina.....	126
Rostbif (pečenje).....	128
Rostbif (pečenje z vlago)	129
Kuhana govedina po dunajsko	130
Jorkširski puding	131
Pečenka iz mletega mesa.....	132
Prekajena svinjska rebra (pečenje)	133
Pečenka s kožo	134
Svinjska pečenka	135
Svinjski file (pečenje)	136
Jelenje stegno (pečenje z vlago)	138
Jelenji hrbet (pečenje z vlago)	140
Kunec	141
Srnino stegno (pečenje z vlago)	142
Srnin hrbet (pečenje z vlago).....	143
Stegno divjega prašiča (pečenje z vlago)	144
Ribe	145
Lososov file (pečenje pri nizki temperaturi)	145
Losos v listnatem testu.....	146
Školjke v omaki	147

Narastki in gratinirane jedi	148
Gratiniran radič	148
Gratiniran krompir.....	149
Sirov sufle z drobnjakom	150
Gratiniran krompir s sirom	151
Lazanja	152
Narastek iz testenin	154
Narastek iz testenin s šunko.....	155
Priloge in zelenjavne jedi	156
Krompirjevi krhlji	156
Pečeni sirovi cmoki.....	157
Bučna rižota	158
Juhe in enolončnice	159
Golaževa juha	159
Bučna juha na avstralski način	160
Riževo meso	161
Deserti	162
Božični puding (Christmas Pudding)	162
Cesarski praženec	164
Karamelna krema	165
Karamelni kolač z datlji.....	166
Kuhane hruške	167
Sirov kolač z limeto	168
Skutni cmoki.....	169
Angleški rahli puding s sirupom	170
Peka v kombinirani parni pečici Miele	171
Pečenje v kombinirani parni pečici Miele	179

O tej kuharski knjigi

Preden začnete, vas prosimo, da preberete nekaj napotkov za uporabo te kuharske knjige.

Za vsak avtomatski program je na voljo ustrezen recept, ki vam bo olajšal vstop v uporabo vaše kombinirane parne pečice Miele.

Pri mnogih avtomatskih programih lahko individualno izberete rezultat priprave, ki vam ustreza – stopnjo zapečenosti pri kruhu in pecivu ter stopnjo toplotne obdelave pri mesu.

O avtomatskih programih

- Avtomatski programi niso na voljo pri vseh modelih. Tudi če vaša kombinirana parna pečica ne nudi ustreznega avtomatskega programa, lahko pripravite vse recepte. V tem primeru uporabite ročne nastavitve.
- Pod vsakim receptom z avtomatskim programom je v podatkih o nastavitvah navedena pot za izbiro avtomatskega programa.
- Pri avtomatskih programih je tovarniško vedno vneseno srednje trajanje programa. Dejansko trajanje pa je pri številnih programih odvisno od zelene stopnje priprave. Le-to izberete pred začetkom avtomatskega programa.

O sestavinah

- Če je za posamezno sestavino vejica (,), besedilo, ki ji sledi, opisuje živilo. V večini primerov ga je mogoče kupiti v tem stanju, npr. pšenična moka, tip 400, jajca, velikost M, mleko, 3,5 % maščobe.
- Če je za posamezno sestavino navpična črta (|), se opis nanaša na obdelavo živila, ki se praviloma

izvede med kuhanjem. Ta korak obdelave v opisu priprave ni več omenjen. Na primer: sir, pikanten | nariban; čebula | narezana na drobne kocke; mleko, 3,5 % maščobe | mlačno

- Pri ribah je, če ni navedeno drugače, vedno podana teža obdelanega živila.
- Pri sadju in zelenjavi se podatki o teži načeloma nanašajo na neolupljene in neizkoščičene plodove
- Sadje in zelenjavo je treba pred pripravo vedno očistiti/oprati ter po potrebi olupiti. To v besedilu, ki opisuje pripravo, ni še enkrat navedeno.

O nastavitvah

Temperature in časi: podana so temperaturna in časovna območja. Na splošno se ravnajte po nižjih nastavitvah; pozneje imate še vedno možnost, da po pregledu ali preizkusu čas nekoliko podaljšate.

Nivoji vstavljanja: nivoji za vstavljanje pekačev in rešetk se štejejo od spodaj navzgor.

Lastni programi: za kar največje udobje uporabe lahko ročne nastavitve receptov tudi shranite kot lastne programe. Kombinirana parna pečica tako samodejno spreminja temperaturo ali način delovanja, ne da bi morali vi med postopkom priprave kakor koli ukrepati. Shranite lahko do 20 programov, vsak od njih ima lahko do devet korakov priprave.

Kombinirana peka

Za peko in pečenje v kombinaciji z vlago. Ta način delovanja uporabite za peko kruha in kvašenega peciva, pečenje rib in mesa ter pripravo številnih drugih jedi.

Mielejev senzor razmer v pečici natančno meri in uravnava vlago v notranjosti pečice in tako ustvarja popolno okolje za postopek priprave. Kruh dobi hrustljivo, sijočo skorjo. Meso in ribe so pečene natančno do zelene stopnje in se naravnost raztopijo v ustih. Sušenje zelišč, sadja in zelenjave poteka hitro in nežno.

Izbirate lahko med naslednjimi možnostmi kombinacij:

Kombin. peka + Vroč zrak plus

Kombin. peka + Zgor./sp. gretje

Kombinirana peka + Žar

Kuhanje v pari

Za nežno kuhanje vseh živil. Istočasno lahko kuhate na vseh nivojih, ne da bi se okusi prenašali z enega živila na drugega. S tehnologijo DualSteam in zmogljivim uparjalnikom se hranilne snovi, okusi in struktura živil optimalno ohranijo. Ribe in pusto meso ostanejo sočni, zelenjava ohrani svojo barvo in riž je čudovito nesprijet in zrnat.

Sous-vide

Za nežno kuhanje vakuumiranih živil pri nizkih temperaturah in dolgem trajanju. Zaradi vakuuma tekočina med postopkom priprave ne izhlapeva in vse arome se ohranijo v živilu.

Recepte za kuhanje sous-vide in druge zanimive teme lahko odkrijete v naši aplikaciji Miele@mobile.

Vroč zrak plus

Za peko. V tem načinu delovanja lahko živila pripravljate na več nivojih hkrati, in to pri nižjih temperaturah kot v načinu Zgornje/spodnje gretje, saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.

Zgornje/spodnje gretje

Za peko peciva in pečenje mesa po tradicionalnih receptih, za pripravo suflejev in za pečenje pri nizki temperaturi. Pri receptih iz starejših kuharskih knjig nastavite za 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno. Čas priprave se ne spremeni.

Intenzivno pečenje

Za peko peciva z vlažno oblogo, pri katerem mora dno ostati hrustljivo. Tega načina delovanja ne uporabljajte za peko nizkega peciva in za pečenje mesa, saj bi pecivo in mesni sok preveč potemnela.

Spodnje gretje

Ta način delovanja izberite proti koncu postopka, če se mora živilo bolj zapeči na spodnji strani.

Zgornje gretje

Ta način delovanja izberite proti koncu postopka, če se mora živilo bolj zapeči na zgornji strani.

Načini delovanja

Veliki žar

Za pečenje velikih količin ploščatih živil na žaru in za popečenje z vrha jedi v velikih modelih. Celoten grelnik za zgornje gretje/žar postane razbeljen, da oddaja potrebno toplotno sevanje.

Mali žar

Za pečenje manjših količin ploščatih živil (npr. steakov) na žaru in za popečenje z vrha jedi v majhnih modelih. Vklopljen je samo notranji del grelnika, ki rdeče žari, da oddaja potrebno infrardeče sevanje.

Žar s kroženjem zraka

Za pečenje na žaru živil z večjim premerom (npr. piščancev). V tem načinu delovanja lahko živila pečete na žaru pri nižjih temperaturah kot v načinu Žar, saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.

Posebni kolači

Za kolače iz umešanega testa. Vlaga se ne odvaja iz notranjosti pečice, zato so kolači posebej sočni in rahli.

Odvisno od opreme vaše kombinirane parne pečice so vam na voljo različne posebne uporabe. Tukaj predstavljamo njihov izbor.

Mix & Match

Za preprosto in nezapleteno pripravo jedi na krožniku vam je na voljo posebna uporaba Mix & Match. Z njo lahko pogrejete že pripravljena živila ali pa sestavite porcijsko jed iz svežih živil in jih istočasno toplotno obdelate.

Na izbiro imate hrustljiv, zapečen rezultat ali nežno pripravo jedi s sočnejšo površino – toda brez dodatnega porjavenja.

Da ugotovite, katera živila lahko kombinirate za Mix & Match, preprosto pogledjte v aplikacijo Miele@mobile.

Kuhanje menija

Ne morete vsega hkrati? Z avtomatskim programom Kuhanje menija lahko!

Na prikazovalniku kombinirane parne pečice lahko izberete do tri komponente menija, nato morate samo še slediti izpisanim navodilom.

Kombinirana parna pečica vam sporoči, kdaj morate v pečico dodati določeno komponento, in vas na to opozori z zvočnim signalom. Vse komponente se kuhajo pri 100 °C in so hkrati pripravljene za serviranje.

Vzhajanje testa

Ta program je bil razvit posebej za odlične rezultate pri kvašenem testu. Poljubno lahko izberete čas vzhajanja, da vaše testo podvoji svoj volumen.

Blanširanje

Želite zamrzniti sadje ali zelenjavo? Z blanširanjem poskrbite za optimalno ohranjanje kakovosti med shranjevanjem v zamrzovalniku. Blanširate 1 minuto pri 100 °C. S kratkotrajnim segrevanjem se zmanjša količina encimov v sadju in zelenjavi, ki med shranjevanjem v zamrzovalniku razgrajujejo arome in vitamine.

Odtajevanje

Odtajevanje v kombinirani parni pečici je veliko hitrejše kot pri sobni temperaturi: pri 50–60 °C lahko nežno odtajate vse običajne vrste zamrznjenih živil, kot so zelenjava, sadje, ribe, meso, perutnina in gotove jedi. Na ta način hitro pripravite za uživanje tudi zamrznjene mlečne izdelke ali pecivo.

Vkuhavanje

Vkuhavanje brez prilivanja vročih tekočin: to udobje vam nudi vaša kombinirana parna pečica Miele. Vkuhavate lahko sadje, zelenjavo, meso in klobase. Pečica prevzame tudi razkuževanje kozarcev. Prosimo, pri tem upoštevajte tudi informacije v navodilih za uporabo.

Posebne uporabe

Program Sabbath

Program Sabbath je namenjen za potrebe religiozne rabe. Potem ko izberete Program Sabbath, izberite način delovanja in temperaturo. Program se zažene šele po tem, ko odprete in zaprete vrata pečice:

Avtomatski izklop

Vaša kombinirana parna pečica je opremljena z inteligentno elektroniko, ki vam nudi kar največje udobje upravljanja. Po preteku časa priprave se pečica avtomatsko izklopi.

Prednastavitev zagona

Z vnosom konkretnega časa priprave, podatkov „Konec ob“ ali „Zagon ob“ lahko postopke priprave vnaprej krmilite in nastavite avtomatski izklop ali vklop in izklop.

Časi priprave

Čas, ki je potreben za pripravo živila, lahko nastavite vnaprej. Po preteku tega časa se gretje pečice avtomatsko izklopi. Če poleg tega izberete tudi funkcijo „Predhodno segrevanje“, se čas priprave začne šele, ko je dosežena izbrana temperatura in v pečico vstavite živilo.

Konec ob

Določite uro, ob kateri naj se postopek konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi.

Zagon ob

Določite uro, ob kateri naj se postopek začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.

Predhodno segrevanje

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil. Večino živil lahko pripravite tako, da jih vložite v hladno pečico, s čimer izrabite

tudi toploto, ki se razvija v fazi segrevanja pečice. Praviloma so podatki o tem v receptu.

Booster

Da se notranjost pečice čim hitreje segreje na želeno temperaturo, je kombinirana parna pečica opremljena s funkcijo Booster. Če nastavite temperaturo nad 100 °C in vklopite funkcijo Booster, se hkrati vklopijo grelnik za zgornje gretje/žar, obročasti grelnik in ventilator. Tako se segrevanje izjemno pospeši. Pri predhodnem segrevanju in v načinih delovanja Vroč zrak plus in Zgornje/spodnje gretje je funkcija Booster prednastavljena, vendar jo lahko po potrebi prekličete.

Crisp function

Za jedi, ki morajo biti posebej hrustljave, uporabite Crisp function. Redukcija vlage v pečici omogoča, da so pomfrit, pica, quiche in podobne jedi izjemno krhke – celo koža perutnine postane hrustljava, medtem ko meso ostane sočno. Funkcijo Crisp function lahko uporabite v vseh načinih delovanja in jo vklopite po potrebi.

Lastni programi

Ustvarite, shranite in poimenujete lahko do 20 lastnih programov. Ustvarite kombinacije do 9 korakov priprave, ki vodijo do popolnega rezultata vaših najljubših receptov ali pa vam olajšajo vsakdanje življenje, tako da shranite pogosto uporabljene nastavitve. V vsakem koraku priprave izberete nastavitve, kot so način delovanja, temperatura, vlaga in čas priprave ali središčna temperatura.

Termometer za živila

S termometrom za živila (odvisno od aparata) lahko zelo natančno nadzorujete potek priprave znotraj živila – pri nekaterih avtomatskih programih in posebnih uporabah vas pečica namensko opozori, da uporabite termometer za živila. Če vaša pečica nima termometra za živila, se držite navedenega trajanja priprave.

Kovinsko konico termometra potisnete v živilo, da med postopkom priprave meri središčno temperaturo v notranjosti živila. Središčna temperatura odraža stanje pripravljenosti živila. Odvisno od tega, ali želite pečenko pripraviti do stopnje medium ali pa povsem pečeno, nastavite nižjo ali višjo (maks. 99 °C) središčno temperaturo.

Podatke o živilih in ustreznih središčnih temperaturah najdete v tabelah pečenja na koncu te kuharske knjige.

žlička = čajna žlička

žlica = jedilna žlica

g = gram

kg = kilogram

ml = mililiter

noževa konica = količina, ki jo lahko zajamemo s konico noža

1 žlička ustreza približno:

- 3 g pecilnega praška
- 5 g soli/sladkorja/vaniljevega sladkorja
- 5 g moke
- 5 ml tekočine

1 žlica ustreza približno:

- 10 g moke/jedilnega škroba/drobtin
- 10 g masla
- 15 g sladkorja
- 10 ml tekočine
- 10 g gorčice

Oprema

Širok izbor opreme vam pomaga doseči najboljše rezultate. Vsak kos opreme je po merah in funkciji posebej prilagojen kombinirani parni pečici Miele in intenzivno preizkušen po Mielejevih standardih. Vse izdelke lahko preprosto naročite v spletni prodajalni Miele ali jih kupite v trgovini z opremo Miele.

PerfectClean

Čiščenje še nikoli ni bilo tako enostavno: edinstvena prevleka PerfectClean, s katero je opremljena notranjost pečice, omogoča preprosto odstranjevanje sveže umazanije.

Tudi Mielejevi plitvi in globoki pekači so oplemeniteni s prevleko PerfectClean. Ne samo da prevleka izjemno olajša čiščenje, ampak je večinoma odveč tudi uporaba papirja za peko. Kruh, žemljice in piškoti se skoraj ne primejo površine in zlahka zdrsnejo s pekača.

Izredno odporna površina celo omogoča, da pico, kolače in podobne jedi režemo neposredno na pekaču. In po uporabi jo samo še obrišemo.

Plitvi pekač

Plitvejši pekač je optimalen za vse jedi, ki med peko ali pečenjem izgubijo le malo tekočine. Primeren je na primer za drobno pecivo, kruh, pomfrit in pečeno zelenjavo.

Globoki pekač

Globoki pekač uporabite za višje, obloženo pecivo, za prestrezanje soka pečenke ali pečenje mesa.

Plitvi pekač Gourmet

Luknjičasti pekač Gourmet je zelo primeren za pecivo iz svežega kvašenega ali skutno-oljnega testa, kruh in žemljice. Drobne luknjice omogočajo porjavenje spodnje strani peciva.

Plitvi pekač Gourmet je poleg tega odličen tudi za sušenje sadja in zelenjave.

Okrogli model za peko

Okrogli model je primeren za vse jedi, ki jih pripravljamo v okrogli obliki, na primer pico, quiche in pito.

Prevleka PerfectClean zagotavlja, da dodatna namastitev ali uporaba papirja za peko ni potrebna. Za optimalno uporabo peke s paro je okrogli model na voljo tudi z luknjičastim dnom.

Plošča za pečenje in pečenje na žaru

Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite na globoki pekač, kjer prepreči, da bi živilo, ki se peče, ležalo v soku pečenke. Površina mesa tako ostane hrustljava, sok pečenke pa se ne zažge. Prestreženi sok je odličen za pripravo omake.

Rebrasta oblika plošče za pečenje in pečenje na žaru poleg tega preprečuje škropljenje maščobe in s tem poskrbi, da se notranjost pečice bistveno manj umaže.

Neperforirane posode za kuhanje

Za pripravo jedi v omakah, različnih osnovah in vodi, na primer riž, juhe ali enolončnice, z načinom kuhanja v pari so posebej primerne naše neperforirane posode za kuhanje.

Izbirate lahko med različnimi globinami in velikostmi: plitve posode so namenjene za pripravo manjših količin ali jedi, ki med kuhanjem niso v celoti prekrite s tekočino. Globlje posode so primerne za pripravo večjih količin ali živil, ki morajo biti popolnoma prekrita s tekočino, na primer enolončnice, dušeno meso ali juhe.

Perforirane posode za kuhanje

Perforirane posode so idealne za neposredno kuhanje v pari ali blanširanje živil. Para lahko skozi luknjice živilo doseže z vseh strani. Živila morajo biti zato plosko položena v posodo, ne da bi se prekrivala.

Pekač Miele Gourmet

Pekač Miele Gourmet lahko uporabljate tako na kuhalni plošči kot v kombinirani parni pečici. Potem ko ga uporabite na kuhalni plošči, ga brez težav vstavite na stranska vodila v pečico. Prelivanje s sokom pečenke ali mešanje jedi je z vodili FlexiClip posebno udobno, saj pekača Gourmet ni treba vzeti iz pečice, ampak ga samo izvlečete iz nje.

Pekač Miele Gourmet je opremljen s prevleko proti prijemanju in je primeren za pripravo mesnih in zelenjavnih dušenih jedi, juh, omak, narastkov in celo sladici. Na voljo so tudi ustrezni pokrovi.

Izvlečna vodila FlexiClip

Izvlečna vodila FlexiClip omogočajo udoben in varen izvlek posameznih pekačev ali rešetk. Povsem enostavno jih lahko namestite na različne nivoje notranjosti pečice in jih prav tako udobno prestavite na druge nivoje. Izvlečna vodila FlexiClip so na voljo s prevleko PerfectClean ali v različici PyroFit.

Mielejevi izdelki za nego

Z rednim čiščenjem in nego boste lahko uživali v optimalnem delovanju in dolgi življenjski dobi svojega aparata.

Originalni Mielejevi izdelki za nego so kar najbolje prilagojeni aparatom. Te izdelke lahko preprosto naročite v spletni prodajalni Miele ali jih kupite v trgovini z opremo Miele.

Miele DGClean

Pri močni umazaniji po pečenju vam čistilo Miele DGClean s svojo posebej razvito formulo pomaga zlahka očistiti površine. To čistilo je optimalno prilagojeno prevleki PerfectClean v notranjosti pečice.

Tablete za odstranjevanje vodnega kamna

Za odstranjevanje vodnega kamna iz vodne napeljave in posode za vodo je Miele razvil posebne tablete. Z njimi je odstranjevanje vodnega kamna iz aparata ne samo izjemno učinkovito, temveč tudi posebej nežno do materiala.

Komplet MicroCloth

S tem kompletom brez težav odstranite prstne odtise in rahlo umazanijo. Sestavljajo ga univerzalna krpa, krpa za steklo in krpa za poliranje. Izjemno trpežne krpe iz fino tkanih mikrovlačen se odlikujejo z izvrstno učinkovitostjo čiščenja.

Fina jabolčna pita

Čas priprave: 90 minut

Za 12 kosov

Za oblogo

500 g jabolk, kiselkastih

2 žlici limoninega soka

Za testo

150 g masla | zmehčanega

150 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

3 jajca, velikost M

150 g pšenične moko, tip 400

½ žličke pecilnega praška

Za model

1 žlička masla

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Jabolka olupite in narežite na četrtine.

Na zaobljeni strani naredite zareze

približno 1 cm narazen. Jabolka

zmešajte z limoninim sokom in

postavite na stran.

Vstavite rešetko.

Namastite tortni model.

Maslo, sladkor in vaniljev sladkor

mešajte približno 2 minuti, da nastane

kremasta masa. Postopoma dodajte

jajca, pri čemer vsako jajce mešajte

½ minute.

Moko zmešajte s pecilnim praškom in jo

primešajte drugim sestavinam.

Testo enakomerno porazdelite po

tortnem modelu. Jabolka z izbočenim

delom navzgor rahlo pritisnite v testo.

Tortni model postavite na rešetko in

vstavite v pečico. Pito specite skladno s

potekom programa ali ročnimi

nastavitvami.

Pito pustite v modelu še 10 minut. Nato

sprostite rob modela, pito položite na

rešetko in pustite, da se do konca

ohladi. Potresite s sladkorjem v prahu.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Fina jabolčna pita

Trajanje programa: 50 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–170 °C

Čas priprave: 50 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Namesto tega, da pito potresete s

sladkorjem v prahu, jo lahko tudi

premažete z rahlo pogreto, razmešano

marelično marmelado.

Kolači

Pokrita jabolčna pita

Čas priprave: 120–140 minut

Za 12 kosov

Za testo

200 g masla | zmehčanega
100 g sladkorja
16 g vaniljevega sladkorja
1 jajce, velikost M
350 g pšenične moke, tip 400
1 žlička pecilnega praška
1 ščepec soli

Za oblogo

1,25 kg jabolk
50 g rozin
1 žlica calvadosa
1 žlica limoninega soka
½ žličke cimeta, zmletega
50 g sladkorja

Za model

1 žlička masla

Za premaz

100 g sladkorja v prahu
2 žlici vode | tople

Oprema

Rešetka
Tortni model, Ø 26 cm
Prozorna folija za živila

Priprava

Penasto vmešajte maslo, sladkor, vaniljev sladkor in jajce. Dodajte moko, pecilni prašek in sol ter zgnetite testo. Testo postavite za eno uro v hladilnik.

Jabolka olupite in narežite na krhlje. Zmešajte jih z rozinami, calvadosom, limoninim sokom in cimetom.

Vstavite rešetko.

Namastite tortni model.

Testo razdelite na tri dele. Prvi del razvaljajte na dno tortnega modela. Sestavite tortni model. Iz drugega dela testa oblikujte dolg zvitek in ga pritisnite ob rob modela približno 4 cm visoko. Dno večkrat prebodite z vilicami. Tretji del testa položite med dve plasti folije in ga razvaljajte na velikost modela.

Med jabolka zmešajte sladkor in jih razporedite po dnu testa. Na vrh položite ploščo testa in jo stisnite ob robu.

Tortni model postavite na rešetko in vstavite v pečico. Pito pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Pito pustite v modelu še 10 minut. Nato sprostite rob modela, pito položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi.

V vodi razmešajte sladkor v prahu in s tem premažite pito.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Pokrita jabolčna pita

Trajanje programa: 72–92 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 100 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 2 minuti

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 160 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 70–90 minut

Kolači

Jabolčni zavitek

Čas priprave: 153 minut

Za 12 kosov

Za testo

30 g masla

250 g pšenične moke, tip 400

1 ščepec soli

1 jajce, velikost M

90 ml vode

Za delo

1 žlica pšenične moke, tip 400

Za nadev

100 g rozin

3 žlice calvadosa

60 g masla

80 g drobtin

900 g jabolk | olupljenih, narezanih na kocke

1 žlička cimeta, zmletega

60 g sladkorja

1 žlica sladkorja v prahu

Za premaz

20 g masla

Oprema

Papir za peko

Kuhinjska krpa

Globoki pekač

Priprava

Za testo na šibkem ognju raztopite maslo in pustite, da se ohladi. Nekaj masla prihranite za premaz. Preostalo maslo zmešajte z moko, soljo, jajcem in vodo ter gnetite, dokler ne nastane sijoče testo. Oblikujte ga v gladko kroglo in premažite s prihranjenim maslom. Zavitega v papir za peko dajte v skledo in pustite nepokrito počivati skladno z nastavitvami.

Za nadev zmešajte rozine s calvadosom in jih postavite na stran.

V ponvi segrejte maslo, dodajte drobtine in jih popražite. Nato pustite, da se ohladijo.

Jabolka zmešajte s cimetom in sladkorjem.

Testo ponovno pregnetite in ga na veliki, pomokani kuhinjski krpi razvaljajte v pravokotnik. Testo dodatno razvlecite, dokler se skozenj ne vidi vzorec na krpi (približno 60 x 40 cm). Z rokama sezite pod testo in ga vlecite prek hrbtišč dlani od sredine navzven.

Drobtine razporedite po testu tako, da na vseh robovih ostane širok pas brez drobtin. Na drobtine potresite jabolka in rozine. Okrog in okrog testa obrežite debele robove. Testo po daljši stranici zapognite in ga s krajše strani zvijte.

Za premaz raztopite maslo. Zavitek na stiku testa premažite z maslom, tako da drži skupaj.

Jabolčni zavitek položite na globoki pekač in ga na tanko premažite z maslom. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Jabolčni zavitek premažite s preostalim maslom, ga potresite s sladkorjem v prahu in servirajte še toplega.

Nastavitev

Počivanje testa

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 30 °C

Vlaga: 20 %

Čas mirovanja: 30 minut

Avtomatski program

Kolači | Jabolčni zavitek

Trajanje programa: 44–70 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 30 °C

Vlaga: 90 %

Čas priprave: 7 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 190 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 37–63 minut

Kolači

Kolač na lončke

Čas priprave: 80 minut

Za 12 kosov

Za kolač

4 jajca, velikost M

250 g masla

250 g sladkorja

1 žlička soli

250 g pšenične moke, tip 400

3 žličke pecilnega praška

100 g čokoladnih kapljic

1 žlička cimeta, zmletega

Za model

1 žlička masla

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Rumenjake ločite od beljakov. Penasto vmešajte maslo, sladkor, sol in rumenjake.

Iz beljakov stepite čvrst sneg. Polovico ga previdno vmešajte v mešanico sladkorja in rumenjakov. Moko zmešajte s pecilnim praškom in jo dodajte mešanici. Rahlo vmešajte še preostali sneg.

Primešajte čokoladne kapljice in cimet.

Tortni model namastite in vanj nadevajte testo.

Model vstavite v pečico in kolač zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Kolač na lončke

Trajanje programa: 55–70 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 140–180 °C

Vlaga: 80 %

Čas priprave: 55–70 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Za intenzivnejši okus lahko petino sladkorja nadomestite z medom. Testo po želji izboljšajte s suhim sadjem, sesekljanimi oreščki ali vaniljevo aromo.

Biskvitna podlaga

Čas priprave: 75 minut

Za 12 kosov

Za testo

4 jajca, velikost M

4 žlice vode | vroče

175 g sladkorja

200 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

Za model

1 žlička masla

Oprema

Rešetka

Cedilo, drobno

Tortni model, Ø 26 cm

Papir za peko

Priprava

Rumenjake ločite od beljakov. Iz beljakov in vode stepite čvrst sneg. Počasi dodajajte sladkor. Razžvrkljajte rumenjake in jih vmešajte v sneg.

Rešetko vstavite v pečico in segrejte. V ta namen zaženite avtomatski program ali pečico ročno nastavite.

Moko zmešajte s pecilnim praškom, jo presejte čez jajčno mešanico in rahlo vmešajte z metlico.

Dno tortnega modela namastite in obložite s papirjem za peko. Testo nadevajte v model in zgladite.

Model položite na rešetko v pečici. Biskvitno podlago zlatorumeno zapecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Ko je biskvit pečen, ga pustite v modelu 10 minut, da se ohladi. Nato ga sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi. Biskvit dvakrat vodoravno prerežite, tako da dobite tri plasti.

Namažite s pripravljenim nadevom.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Biskvitna podlaga

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 140–160 °C

Predgretje: Vklop

Čas priprave: 40 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Za pripravo čokoladne biskvitne podlage dodajte moki 2–3 žličke kakava.

Kolači

Nadevi za biskvitne podlage

Čas priprave: 30 minut

Za skutno-smetanov nadev

500 g skute, 20 % maščobe v suhi snovi

100 g sladkorja

100 ml mleka, 3,5 % maščobe

8 g vaniljevega sladkorja

1 limona | samo sok

6 listov želatine, bele

500 g smetane

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Za kapučinov nadev

100 g čokolade, temne

500 g smetane

6 listov želatine, bele

80 ml ekspresa

80 ml kavnega likerja

16 g vaniljevega sladkorja

1 žlica kakava

Za posip

1 žlica kakava

Oprema

Krožnik za torte

Cedilo, drobno

Priprava skutno-smetanovega nadeva

Skuto zmešajte s sladkorjem, mlekom, vaniljevim sladkorjem in limoninim sokom. Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči.

V želatino vmešajte malo skutne mase.

To mešanico dodajte v preostalo skutno maso, premešajte in postavite v hladilnik. Smetano čvrsto stepite in jo vmešajte v skutno maso.

Za sadno različico v maso vmešajte mandarine.

Na krožnik za torte položite prvo biskvitno podlago, jo premažite s skutno maso in pokrijte z drugo podlago. Tudi to premažite s skutno maso in na vrh položite še tretjo biskvitno podlago.

Torto dobro ohladite. Pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava kapučinovega nadeva

Raztopite čokolado. Smetano čvrsto stepite. Malo je prihranite za premaz vrhnje plasti torte.

Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. Pustite, da se nekoliko ohladi.

Polovico ekspresa in kavnega likerja zmešajte v želatino in narahlo dodajte v smetano.

Smetanovo maso razpolovite. V polovico vmešajte vaniljev sladkor, v drugo polovico pa čokolado in kakav.

Na krožnik za torte položite prvo biskvitno podlago, jo namočite z malo kavnega likerja in ekspresa in premažite s temno smetano. Na to položite drugo biskvitno podlago, jo pokapajte s preostalo tekočino in premažite s svetlo smetano. Na vrh položite tretjo podlago, jo premažite s prihranjeno smetano in potresite s kakavom.

Nasvet

Za sadno različico skutno-smetanovega nadeva v pripravljeno maso vmešajte malo naribane limonine lupinice in 300 g odcejenih krehljev mandarine ali koščkov marelic.

Kolači

Biskvitna plošča

Čas priprave: 55 minut

Za 12 kosov

Za testo

190 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

1 ščepec soli

125 g pšenične moke, tip 400

70 g jedilnega škroba

1 žlička pecilnega praška

4 jajca, velikost M

4 žlice vode | vroče

Za model

1 žlička masla

Oprema

Cedilo, drobno

Papir za peko

Globoki pekač

Kuhinjska krpa

Priprava

V skledi zmešajte sladkor, vaniljev sladkor in sol. V drugi skledi zmešajte moko, jedilni škrob in pecilni prašek.

Rumenjake ločite od beljakov. Iz beljakov in vroče vode stepite čvrst sneg. Počasi dodajte sladkorno mešanico in zmešajte. Enega za drugim vmešajte rumenjake.

Na jajčno maso presejete mešanico z moko. Narahlo vmešajte z redko metlico.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Namastite globoki pekač in ga obložite s papirjem za peko. Nanj nadevajte testo in ga zgladite.

Biskitno ploščo vstavite v pečico in specite.

Če boste biskvitno ploščo uporabili za rulado, jo takoj, ko je pečena, prevrnite na navlaženo kuhinjsko krpo, z nje potegnite papir za peko in jo zvijte. Pustite, da se ohladi.

Nato jo namažite s pripravljenim nadevom in ponovno zvijte.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Biskvitna plošča

Trajanje programa: 16 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 160 °C

Predgretje: Vklop

Čas priprave: 16 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Za pripravo temnega čokoladnega
biskvita 25 g moke nadomestite s 25 g
kakava.

Kolači

Nadevi za biskvitno ploščo

Čas priprave: 30 minut

Za smetanov nadev z jajčnim likerjem

3 listi želatine, bele
150 ml jajčnega likerja
500 g smetane

Za smetanov nadev z brusnicami

500 g smetane
16 g vaniljevega sladkorja
200 g brusnic iz kozarčka

Za smetanov nadev z mangom

2 manga, zrela (po 300 g)
½ pomaranče, neškropljene | samo lupina | naribana
120 g sladkorja
2 pomaranči | samo sok (po 120 ml)
1 limeta | samo sok
7 listov želatine, bele
500 g smetane

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Oprema

Krožnik za torte
Sito, drobno

Priprava smetanovega nadeva z jajčnim likerjem

Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. Pustite, da se nekoliko ohladi.

V želatino vmešajte malo jajčnega likerja. To dodajte v preostali jajčni liker in zmešajte. Maso dajte v hladilnik, da se zgosti.

Smetano čvrsto stepite. Ko se mešanica z jajčnim likerjem toliko strdi, da so sledovi mešanja dobro vidni, previdno vmešajte smetano. Kremo postavite v hladilnik za približno 30 minut, da se zgosti.

Na koncu kremo razmažite po biskvitni plošči. Ploščo zvijte po daljši stranici in rulado shranite v hladilniku, dokler je ne postrežete.

Tik pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva z brusnicami

Smetano čvrsto stepite z vaniljevim sladkorjem.

Brusnice razmažite po biskvitni plošči. Vse skupaj premažite s smetano. Ploščo zvijte po daljši stranici in rulado shranite v hladilniku, dokler je ne postrežete.

Tik pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva z mangom

Mango pirirajte skupaj s pomarančno lupinico, sladkorjem ter pomarančnim in limetinim sokom.

Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči.

V želatino vmešajte malo mangovega pireja. To dodajte v preostali mangov pire in zmešajte. Maso dajte v hladilnik, da se zgosti.

Smetano čvrsto stepite. Ko se mangova mešanica toliko strdi, da so sledovi mešanja dobro vidni, previdno vmešajte smetano. Kremo postavite v hladilnik za približno 30 minut, da se zgosti.

Na koncu kremo razmažite po biskvitni plošči. Ploščo zvijte po daljši stranici in rulado shranite v hladilniku, dokler je ne postrežete.

Tik pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Kolači

Masleni kolač

Čas priprave: 95 minut

Za 20 kosov

Za testo

42 g kvasa, svežega

200 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

500 g pšenične moke, tip 400

50 g sladkorja

½ žličke soli

50 g masla

1 jajce, velikost M

Za oblogo

100 g masla | zmečanega

16 g vaniljevega sladkorja

120 g sladkorja

100 g mandljevih lističev

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku.

S preostalimi sestavinami gnetite

3–4 minute, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Testo rahlo pregnetite, ga razvaljajte in položite na globoki pekač. Ponovno pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Pripravite oblogo: zmešajte maslo, vaniljev sladkor in polovico sladkorja. S prsti naredite jamice v testo. V jamice dajte masleno-sladkorno mešanico. Preostali sladkor in mandljeve lističe razporedite po testu.

Kolač vstavite v pečico in ga specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. in 2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: vsakič po 20 minut

Avtomatski program

Kolači | Masleni kolač

Trajanje programa: 25 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +
Zgor./sp. gretje

Temperatura: 160 °C

Vlaga: 90 %

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +
Zgor./sp. gretje

Temperatura: 120–165 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 10 minut

Marmorni kolač

Čas priprave: 85 minut

Za 18 kosov

Za testo

250 g masla | zmehčanega

200 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

4 jajca, velikost M

200 g kisle smetane

400 g pšenične moke, tip 400

16 g pecilnega praška

1 ščepec soli

3 žlice kakava

Za model

1 žlica masla

Oprema

Model v obliki venca, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Penasto vmešajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor. Eno za drugim dodajte jajca in vsakega mešajte ½ minute. Dodajte kisko smetano. Moko zmešajte s pecilnim praškom in soljo ter vmešajte v preostale sestavine.

Namastite model in vanj nadevajte polovico testa.

V drugo polovico testa vmešajte kakav. Temno testo razporedite po svetlem. Z vilicami potegnite skozi plasti testa v obliki spirale.

Model postavite na rešetko in vstavite v pečico. Kolač specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Kolač pustite v modelu še 10 minut.

Nato ga sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi. Potresite s sladkorjem v prahu.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Marmorni kolač

Trajanje programa: 55 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Posebni kolači

Temperatura: 145–180 °C

Čas priprave: 55 minut

Nivo vstavljanja: 1

Kolači

Sadna pita (listnato testo)

Čas priprave: 45–55 minut

Za 8 porcij

Za testo

230 g listnatega testa

Za oblogo

30 g lešnikov, zmletih

500 g sadja (npr. marelic, češpelj, hrušk, jabolk, češenj) | narezanega na majhne koščke

Za preliv

2 jajci, velikost M

200 g smetane

50 g sladkorja

1 žlička vaniljevega sladkorja

Oprema

Okrogli model za peko, Ø 27 cm

Rešetka

Priprava

Model za peko obložite z listnatim testom in potresite z lešniki.

Koščke sadja porazdelite po testu.

Vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Zmešajte jajci, smetano, sladkor in vaniljev sladkor ter s tem prelijte sadje.

Pito vstavite v pečico in jo specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Švicarska sadna pita | Listnato testo

Trajanje programa: 45–50 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 220 °C

Predgretje: Vkllop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 190–205 °C

Čas priprave: 10 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Spodnje gretje

Temperatura: 200 °C

Čas priprave: 35–40 minut

Sadna pita (krhko testo)

Čas priprave: 120 minut

Za 8 porcij

Za testo

200 g pšenične moke, tip 400

65 ml vode

80 g masla

¼ žličke soli

Za oblogo

30 g lešnikov, zmletih

500 g sadja (npr. marelic, češpelj, hrušk, jabolk, češenj) | narezanega na majhne koščke

Za preliv

2 jajci, velikost M

200 g smetane

50 g sladkorja

1 žlička vaniljevega sladkorja

Oprema

Okrogli model za peko, Ø 27 cm

Rešetka

Priprava

Maslo razrežite na kocke in ga z moko, soljo in vodo na hitro zgnetite v gladko testo. Za pol ure ga postavite v hladilnik.

Model obložite s testom in potresite z lešniki.

Po testu enakomerno porazdelite sadje.

Vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Zmešajte jajci, smetano, sladkor in vaniljev sladkor ter s tem prelijte sadje.

Pito vstavite v pečico in jo specite skladno s potekom programa ali 2. in 3. korakom priprave ročnih nastavitvev.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Švicarska sadna pita | Krhko testo

Trajanje programa: 36–42 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 220 °C

Predgretje: Vkllop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 190–210 °C

Čas priprave: 10 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Spodnje gretje

Temperatura: 190–200 °C

Čas priprave: 26–32 minut

Kolači

Peščeni kolač

Čas priprave: 95 minut

Za 18 kosov

Za testo

250 g masla | zmehčanega

250 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

4 jajca, velikost M

2 žlici ruma

200 g pšenične moke, tip 400

100 g jedilnega škroba

2 žlički pecilnega praška

1 ščepec soli

Za model

1 žlička masla

1 žlica drobtin

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Rešetka

Priprava

Model namastite in potresite z drobtinami.

Penasto vmešajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor. Postopoma dodajte jajca in rum.

Moko zmešajte z jedilnim škrobom, pecilnim praškom in soljo ter vmešajte v preostale sestavine.

Model napolnite s testom in ga vzdolžno položite na rešetko v pečici. Kolač pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Kolač pustite v modelu še 10 minut. Nato ga sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Peščeni kolač

Trajanje programa: 60 minut

Ročno

Peka

Načini delovanja: Posebni kolači

Temperatura: 170 °C

Čas priprave: 60 minut

Nivo vstavljanja: 1

Čokoladna rulada

Čas priprave: 30 minut

Za en kolač

Za čokoladni biskvit

2 žlici sladkorja

6 jajc, velikost M

175 g sladkorja

1 žlička vaniljeve arome

50 g kakava v prahu, presejanega

2 žlici sladkorja

Za nadev

1 kozarec višenj (390 g)

150 g smetane

150 g kisle smetane

2 žlici sladkorja v prahu

Oprema

Model za peko, pravokoten

33 cm x 23 cm

Papir za peko

Globoki pekač

Kuhinjska krpa

Priprava

Model obložite s papirjem za peko in potresite s sladkorjem.

Globoki pekač vstavite v pečico.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Jajca ločite in beljake prihranite za pozneje. Kremasto zmešajte rumenjake, sladkor in vaniljevo aromo. Vmešajte kakav.

Beljake stepite v čvrst sneg in jih previdno vmešajte v čokoladno maso. Maso enakomerno razmažite po dnu modela.

Model položite na globoki pekač in pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Velik kos papirja za peko položite na delovno površino in ga potresite s sladkorjem. Čokoladno podlago takoj po peki prevrnite na papir za peko, pokrijte s kuhinjsko krpo in pustite, da se ohladi.

Višnje odcedite in prestrezite sok.

Višnje razpolovite.

Smetano čvrsto stepite in vmešajte še kislo smetano.

Z ohlajene podlage odstranite papir za peko. Podlago premažite z malo višnjevega soka in ravno prirežite robove. Eno izmed krajših stranic zarezite po dolgem približno 1½ cm od roba. Premažite s smetanovo mešanico, po njej porazdelite višnje in zvijte, tako da začnete na zarezani strani.

Rulado položite na pladenj in potresite s sladkorjem v prahu.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Čokoladni zvitek

Trajanje programa: 20 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 160 °C

Vlaga: 50 %

Predgretje: Vklop

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 1

Kolači

Božični kolač

Čas priprave: 160 minut

Za 15 rezin

Za testo

42 g kvasa, svežega

8 g vaniljevega sladkorja

70 ml mleka, 3,5 % maščobe | mlačnega

200 g rozin

50 g mandljev, sesekljanih

50 g kandirane limonine lupine

50 g kandirane pomarančne lupine

2–3 žlice ruma

275 g masla

500 g pšenične moke, tip 400

1 ščepec soli

100 g sladkorja

½ žličke naribane limonine lupinice

1 jajce, velikost M

Za premaz

75 g masla

Za posip

50 g sladkorja

Za posip

35 g sladkorja v prahu

Oprema

Globoki pekač

Cedilo, drobno

Priprava

Kvas in vaniljev sladkor raztopite v mleku, pokrijte in pustite vzhajati 15 minut. Zmešajte rozine, mandlje, limonino in pomarančno lupino ter rum in mešanico postavite na stran.

Kvasni nastavek zgnetite z maslom, moko, soljo, sladkorjem, limonino lupinico in jajcem v gladko testo. Na hitro vgnete limonino in pomarančno lupino, rozine in mandlje, prepojene z

rumom. Testo v nepokriti skledi vstavite v pečico in pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Testo na rahlo pomokani površini oblikujte v približno 30 cm dolgo štruco. Položite jo na globoki pekač, vstavite v pečico in specite.

Še vroč kolač premažite z raztopljenim maslom in ga potresite s sladkorjem.

Pustite, da se ohladi, nato ga na debelo potresite s sladkorjem v prahu.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 60 minut

Avtomatski program

Kolači | Božični kolač

Trajanje programa: 65 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlaga: 80 %

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 130–160 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 45 minut

Nasvet

Kolač zavijte v aluminijasto folijo in ga neprodušno shranite v plastični vrečki.

Potresen kolač s sadjem

Čas priprave: 100 minut

Za 20 kosov

Za testo

42 g kvasa, svežega

150 ml mleka, 3,5 % maščobe | mlačnega

450 g pšenične moke, tip 400

50 g sladkorja

90 g masla | zmehčanega

1 jajce, velikost M

Za oblogo

1,25 kg jabolk

Za drobtine testa

240 g pšenične moke, tip 400

150 g sladkorja

16 g vaniljevega sladkorja

1 žlička cimeta

150 g masla | zmehčanega

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku. Skupaj z moko, sladkorjem, maslom in jajcem zgnetite gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Jabolka olupite in narežite na krhleje.

Testo rahlo pregnetite, ga razvaljajte in položite na globoki pekač. Po testu enakomerno porazdelite jabolka. Zmešajte moko, sladkor, vaniljev sladkor in cimet ter skupaj z maslom zgnetite drobtinasto testo. Porazdelite ga po vrhu jabolk.

Kolač vstavite v pečico in ga specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 20 minut

Avtomatski program

Kolači | Sadni potresen kolač

Trajanje programa: 45 minut

Ročno

Peka

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 145–165 °C

Vlaga: 30 %

Čas priprave: 45 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Namesto jabolk lahko uporabite tudi 1 kg razkoščičenih sliv ali češenj.

Drobno pecivo

Keksi

Čas priprave: 161 minut
Za 70 kosov (2 pekača)

Sestavine

250 g pšenične moke, tip 400
½ žličke pecilnega praška
80 g sladkorja
8 g vaniljevega sladkorja
1 steklenička rumove arome
3 žlice vode
120 g masla | zmehčanega

Oprema

Modelčki za piškote
Globoki pekač

Priprava

Zmešajte moko, pecilni prašek, sladkor in vaniljev sladkor. Skupaj s preostalimi sestavinami jih na hitro zgnetite v gladko testo, ki naj počiva na hladnem vsaj eno uro.

Testo razpolovite, prvo polovico razvaljajte približno 3 mm debelo in izrežite piškote.

Piškote polagajte na globoki pekač in jih vstavite v pečico. Specite skladno z avtomatskim programom ali ročnimi nastavitvami.

Postopek ponovite še z drugo polovico testa.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Keksi | 1 pekač
Trajanje programa: 20–28 minut na pekač

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus
Temperatura: 160 °C
Vlaga: 60 %
Čas priprave: 10 minut
Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus
Temperatura: 160 °C
Vlaga: 0 %
Čas priprave: 10–18 minut

Borovničevi mafini

Čas priprave: 55 minut

Za 12 kosov

Sestavine

225 g pšenične moke, tip 400

110 g sladkorja

8 g pecilnega praška

8 g vaniljevega sladkorja

1 ščepec soli

1 žlica medu

2 jajci, velikost M

100 ml pinjenca

60 g masla | zmehčanega

250 g borovnic

1 žlica pšenične moke, tip 400

Oprema

12 papirnatih modelčkov, Ø 5 cm

Pekač za 12 mafinov po Ø 5 cm

Rešetka

Priprava

Zmešajte moko, sladkor, pecilni prašek, vaniljev sladkor in sol. Dodajte med, jajci, pinjenec in maslo ter na hitro zmešajte.

Borovnice zmešajte z moko in jih previdno vmešajte v testo.

V pekač za mafine vložite papirnate modelčke. Testo enakomerno porazdelite po modelčkih.

Pekač za mafine postavite na rešetko in vstavite v pečico. Mafine specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Borovničevi mafini

Trajanje programa: 32 minut

Ročno

Načini delovanja: Posebni kolači

Temperatura: 140–180 °C

Čas priprave: 32 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Najboljše so sveže borovnice.

Drobno pecivo

Sirovo pecivo

Čas priprave: 65 minut

Za 15–20 kosov

Za testo

125 g masla

1 jajce, velikost M

¼ žličke soli

200 g pšenične moke, tip 400

10 g maka

125 g gavde, naribane

Za delo

1 žlica pšenične moke, tip 400

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Maslo narežite na kocke in ga skupaj z jajcem, soljo, moko, makom in gavdo na hitro zgnetite v krhko testo. Za ½ ure ga postavite v hladilnik.

Ohlajeno testo na pomokani površini razvaljajte približno ½ cm debelo. Izrežite piškote, jih položite na globoki pekač in pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Sirovo pecivo

Trajanje programa: 18–23 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 185 °C

Čas priprave: 18–23 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Pri drugem pekaču čas priprave skrajšajte za 3 minute.

Mandljevi makroni

Čas priprave: 35 minut
Za 30 kosov

Sestavine

100 g grenkih mandljev, olupljenih
200 g mandljev, sladkih, olupljenih
600 g sladkorja
1 ščepec soli
3 do 4 jajca, velikost M | samo beljaki

Oprema

Globoki pekač
Papir za peko
Brizgalna vrečka z okroglim tulcem

Priprava

Mandlje zmeljite v dveh korakih skupaj s približno tretjino sladkorja.

Mandljevo maso zmešajte s preostalim sladkorjem, malo soli in toliko beljaki, da nastane gosto tekoče testo.

Globoki pekač obložite s papirjem za peko in z brizgalno vrečko nabrizgajte majhne kroglice testa.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Navlažite žlico in z njeno hrbtno stranjo sploščite kroglice.

Makrone vstavite v pečico in jih specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Mandljeve makrone pustite na papirju za peko, da se ohladijo, nato jih odstranite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Mandljevi makroni
Trajanje programa: 10–15 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus
Temperatura: 175 °C
Vlaga: 10 %
Predgretje: Vklop
Čas priprave: 10–15 minut
Nivo vstavljanja: 1

Drobno pecivo

Brizgano pecivo

Čas priprave: 80 minut
Za 50 kosov (2 pekača)

Sestavine

160 g masla | zmehčanega
50 g sladkorja, rjavega
50 g sladkorja v prahu
8 g vaniljevega sladkorja
1 ščepec soli
200 g pšenične moke, tip 400
1 jajce, velikost M | samo beljak

Oprema

Brizgalna vrečka
Zvezdasti tulec, 9 mm
Globoki pekač

Priprava

Penasto vmešajte maslo. Dodajte sladkor, sladkor v prahu, vaniljev sladkor in sol ter mešajte, dokler ne nastane mehka masa. Vmešajte moko in nazadnje še beljak.

Testo razpolovite in prvo polovico nadevajte v brizgalno vrečko. Na globoki pekač nabrizgajte 5–6 cm dolge trakove.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Pecivo vstavite v pečico in ga zlatorumeno zapecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Postopek ponovite še z drugo polovico testa.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Brizgano pecivo | 1 pekač
Trajanje programa: 29 minut na pekač

Ročno

Načini delovanja: Posebni kolači
Temperatura: 135–155 °C
Predgretje: Vklop
Čas priprave: 29 minut
Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Količina sestavin velja za dva pekača. Za en pekač količine razpolovite ali piškote specite ene za drugimi.

Vaniljevi rogljiči

Čas priprave: 120 minut
Za 90 kosov (2 pekača)

Za testo

280 g pšenične moke, tip 400
210 g masla | zmehčanega
70 g sladkorja
100 g mandljev, zmletih

Za posip

70 g vaniljevega sladkorja

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Moko, maslo, sladkor, in mandlje zgnete v gladko testo. Postavite v hladilnik za 30 minut.

Testo razpolovite in prvo polovico razdelite na majhne koščke po približno 7 g. Oblikujte jih v zvitke, nato jih upognite v rogljičke in položite na globoki pekač.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Vaniljeve rogljičke vstavite v pečico in svetlorumeno zapecite skladno z nastavitvami.

Rogljčke še tople povaljajte v vaniljevem sladkorju.

Postopek ponovite še z drugo polovico testa.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Vaniljevi rogljiči | 1 pekač

Trajanje programa: 12–17 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 170 °C

Predgretje: Vklon

Čas priprave: 12–17 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Količina sestavin velja za dva pekača. Za en pekač količine razpolovite ali piškote specite ene za drugimi. Pri drugem pekaču čas priprave skrajšajte za 2 minuti.

Drobno pecivo

Orehovi mafini

Čas priprave: 90 minut

Za 12 kosov

Sestavine

80 g rozin

40 ml ruma

120 g masla | zmehčanega

120 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

2 jajci, velikost M

140 g pšenične moke, tip 400

8 g pecilnega praška

120 g orehov | grobo sesekljanih

Oprema

Pekač za 12 mafinov po \varnothing 5 cm

Papirnati modelčki, \varnothing 5 cm

Rešetka

Priprava

Rozine poškopite z rumom in jih pustite približno 30 minut, da se prepojijo.

Penasto vmešajte maslo. Postopoma dodajte sladkor, vaniljev sladkor in jajci. Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju vmešajte v masleno maso. Dodajte orehe. Nazadnje vmešajte še rozine z rumom.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

V pekač za mafine vložite papirnate modelčke. Testo z dvema žlicama enakomerno porazdelite po modelčkih.

Pekač za mafine postavite na rešetko in vstavite v pečico. Mafine specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Orehovi mafini

Trajanje programa: 32 minut

Ročno

Načini delovanja: Posebni kolači

Temperatura: 140–180 °C

Čas priprave: 32 minut

Nivo vstavljanja: 2

Princes krofi

Čas priprave: 80 minut

Za 12 kosov

Sestavine

250 ml vode

50 g masla

1 ščepec soli

170 g pšenične moke, tip 400

4–5 jajc, velikost M

1 žlička pecilnega praška

Oprema

Brizgalna vrečka

Zvezdasti tulec, 11 mm

Globoki pekač

Priprava

Vodo, maslo in sol zavrite v posodi na kuhalni plošči.

Posodo odstavite. V vrelo tekočino stresite moko in mešajte, dokler ne nastane cmok. Cmok v posodi med mešanjem „palite“ na vroči plošči, dokler se na dnu posode ne ustvari bel sloj.

Maso dajte v skledo. Vmešajte jajca enega za drugim, dokler na površini testa ne nastajajo svilnato sijoče konice. Na koncu vmešajte še pecilni prašek.

Testo nadevajte v brizgalno vrečko. Na globoki pekač nabrizgajte oblike rožic. Zlatorumeno zapecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Pečene princes krofe takoj vodoravno prerežite in pustite, da se ohladijo. Če je v notranjosti še vlažen sloj testa, ga odstranite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Princes krofi

Trajanje programa: 35–50 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 185 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 35–50 minut

Nivo vstavljanja: 2

Drobno pecivo

Nadevi za princes krofe

Čas priprave: 20 minut

Za 12 princes krofov

Za smetanov nadev z mandarinami

400 g smetane

16 g vaniljevega sladkorja

16 g sredstva za učvrstitev smetane

350 g mandarin iz pločevinke (teža odcejenih) | odcejenih

Za smetanov nadev z višnjami

350 g višenj iz kozarca (teža odcejenih)

100 ml višnjevega soka (iz kozarca)

40 g sladkorja

1 žlica jedilnega škroba

1 žlica vode

500 g smetane

30 g sladkorja v prahu

8 g vaniljevega sladkorja

16 g sredstva za učvrstitev smetane

Za smetanov nadev s kavo

750 g smetane

100 g sladkorja

2 žlički kave, instant

16 g sredstva za učvrstitev smetane

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Oprema

Brizgalna vrečka

Zvezdasti tulec, 12 mm

Priprava smetanovega nadeva z mandarinami

Smetano čvrsto stepite z vaniljevim sladkorjem in sredstvom za učvrstitev. Mandarine položite na spodnje polovičke princes krofov. Smetano nadevajte v brizgalno vrečko in jo nabrizgajte na mandarine.

Krofe pokrijte z zgornjimi polovičkami. Preden postrežete, jih potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva z višnjami

Višnje odcedite, tako da prestrežete sok.

Višnje sok zavrite s sladkorjem.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in ga vmešajte v vročo tekočino. Pustite, da zavre, nato dodajte višnje in postavite na hladno.

Smetano stepajte približno pol minute. Sladkor v prahu presejte, ga zmešajte z vaniljevim sladkorjem in sredstvom za učvrstitev smetane ter vse skupaj dodajte v smetano. Čvrsto stepite.

Spodnje polovičke krofov napolnite z višnjevo maso. Smetano nadevajte v brizgalno vrečko in jo nabrizgajte na višnje.

Krofe pokrijte z zgornjimi polovičkami. Preden postrežete, jih potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva s kavo

Smetano s sladkorjem, kavnim prahom in sredstvom za učvrstitev dobro stepite in nadevajte v brizgalno vrečko.

Kavno-smetanovo maso nabrizgajte v spodnje polovičke krofov.

Krofe pokrijte z zgornjimi polovičkami. Preden postrežete, jih potresite s sladkorjem v prahu.

Francoske štručke

Čas priprave: 85 minut
Za 2 štručki po 10 rezin

Sestavine

21 g kvasa, svežega
270 ml vode | hladne
500 g pšenične moke, tip 400
2 žlički soli
½ žličke sladkorja
1 žlica masla | zmehčanega

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Testo razpolovite, ga oblikujte v dve 35 cm dolgi štručki in položite prečno na globoki pekač. Večkrat ju poševno zarezite 1 cm globoko.

Štručki vstavite v pečico in ju specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa
Čas vzhajanja: 20 minut

Avtomatski program

Kruh | Francoske štručke
Trajanje programa: 48 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 40 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 8 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 50 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 4 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 210 °C

Vlaga: 50 %

Čas priprave: 6 minut

4. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 180–210 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 30 minut

Kruh

Švicarski kmečki kruh

Čas priprave: 160 minut

Za 15 rezin

Za kruh

25 g kvasa, svežega

300 ml mleka | mlačnega

350 g pšenične moke, tip 400

150 g ržene moke, tip 1250

1 žlička soli

Za posip

1 žlica pšenične moke, tip 400

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku. Skupaj z moko in soljo ga zgnetite v mehko, gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. Pokrijte z vlažnim prtičem. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 60 minut.

Testo oblikujte v okrogel hlebec in ga položite na globoki pekač. Potresite z moko. Hlebec po vrhu vzdolžno in prečno ali krožno zarezite približno 1 cm globoko.

Pri sobni temperaturi naj vzhaja 30 minut.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Vstavite v pečico in pecite skladno s potekom programa ali 2. do 8. korakom priprave ročnih nastavitvev.

Nastavitev

Avtomatski program

Kruh | Švicarski kmečki kruh

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Predgretje: Vkllop

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 3 minute

Nivo vstavljanja: 1

3. korak priprave

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 3 minute

4. korak priprave

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 3 minute

5. korak priprave

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 3 minute

6. korak priprave

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 3 minute

7. korak priprave

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 3 minute

8. korak priprave

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 22 minut

Nasvet

Testo lahko obogatite s kockami slanine ali oreščki.

Pirin kruh

Čas priprave: 100 minut
Za 20 rezin

Sestavine

120 g korenja
42 g kvasa, svežega
210 ml vode | hladne
300 g pirine polnozrnate moke
200 g pirine moke, tip 630
2 žlički soli
100 g mandljev, celih

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Korenje olupite in na drobno naribajte.

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Z moko, soljo in korenčkom ga gnetite 4–5 minut, da nastane gladko testo.

Dodajte mandlje in gnetite nadaljnje 2–3 minute.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Testo rahlo pregnetite, ga oblikujte v 25 cm dolgo štruco in položite prečno na globoki pekač. Večkrat ga poševno zarezite ½ cm globoko.

Kruh vstavite v pečico in ga specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa
Čas vzhajanja: 20 minut

Avtomatski program

Kruh | Pirin kruh
Trajanje programa: 58 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus
Temperatura: 40 °C
Vlaga: 100 %
Čas priprave: 8 minut
Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave
Temperatura: 50 °C
Vlaga: 100 %
Čas priprave: 4 minute

3. korak priprave
Temperatura: 210 °C
Vlaga: 50 %
Čas priprave: 6 minut

4. korak priprave
Temperatura: 170–200 °C
Vlaga: 0 %
Čas priprave: 40 minut

Nasvet

Namesto mandljev lahko uporabite tudi orehe ali bučna semena.

Kruh

Lepinja

Čas priprave: 85 minut

Za 1 lepinjo (4 porcije)

Za testo

42 g kvasa, svežega

200 ml vode | hladne

375 g pšenične moke, tip 400

1½ žličke soli

2 žlici oljčnega olja

Za premaz

Voda

½ žlice oljčnega olja

Za posip

½ žlice črne kumine

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Z moko, soljo in oljem ga gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Testo razvaljajte v krog s premerom približno 25 cm in ga položite na globoki pekač.

Na tanko ga premažite z vodo, potresite s kumino in pritisnite. Premažite z oljčnim oljem.

Kruh vstavite v pečico in ga specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 20 minut

Avtomatski program

Kruh | Lepinja

Trajanje programa: 43 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 40 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 50 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 2 minut

3. korak priprave

Temperatura: 210 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 6 minut

4. korak priprave

Temperatura: 155–190 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 25 minut

Pletenica

Čas priprave: 100 minut

Za 16 rezin

Za testo

42 g kvasa, svežega

150 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

500 g pšenične moke, tip 400

70 g sladkorja

100 g masla

1 jajce, velikost M

1 žlička limonine lupinice

2 ščepca soli

Za premaz

2 žlici mleka, 3,5 % maščobe

Za posip

20 g mandljev, narezanih na palčke

20 g grobo mletega sladkorja

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku.

Dodajte moko, sladkor, maslo, jajce, limonino lupinico in sol ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Iz testa oblikujte tri trakove po 300 g dolžine 40 cm. Iz trakov spletite kito in jo položite na globoki pekač.

Pletenico premažite z mlekom in potresite z mandlji in grobim sladkorjem.

Pletenico vstavite v pečico in jo specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 30 minut

Avtomatski program

Kruh | Pletenica

Trajanje programa: 45 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 40 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 8 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 50 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 2 minut

3. korak priprave

Temperatura: 200 °C

Vlaga: 27 %

Čas priprave: 15 minut

4. korak priprave

Temperatura: 140–170 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 20 minut

Nasvet

Po želji lahko v testo vgnetete rozine.

Kruh

Švicarska pletenica

Čas priprave: 120 minut

Za 20 rezin

Sestavine

675 g pšenične moke, tip 400

75 g pirine moke, tip 630

120 g masla | zmehčanega

2 žlički soli

42 g kvasa, svežega

400 ml mleka | mlačnega

Oprema

Cedilo, drobno

Globoki pekač

Priprava

Moko presejete v skledo in ji dodajte maslo in sol. Kvas raztopite v mleku in ga dodajte moki.

Sestavine zgnetite v gladko testo. Iz testa oblikujete kroglo in jo dajte v skledo. Pokrijte z vlažnim prtičem. Pri sobni temperaturi naj vzhaja približno 60 minut.

Iz testa oblikujete tri trakove. Iz trakov spletite kito in jo položite na globoki pekač.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Vstavite v pečico in pecite skladno s potekom programa ali 2. do 6. korakom priprave ročnih nastavitvev.

Nastavitev

Avtomatski program

Kruh | Pletenica po švicarsko

Trajanje programa: 55 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 190 °C

Predgretje: Vkllop

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 170–200 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 3 minute

Nivo vstavljanja: 1

3. korak priprave

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 3 minute

4. korak priprave

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 3 minute

5. korak priprave

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 3 minute

6. korak priprave

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 43 minut

Kruh z oreški

Čas priprave: 200 minut

Za 25 rezin

Za testo

175 g rženega drobljenca
500 g pšenične polnozrnate moke
14 g suhega kvasa
2 žlički soli
75 g sirupa sladkorne pese
500 ml pinjenca | mlačnega
50 g orehovitih jedrc, razpolovljenih
100 g lešnikov, celih

Za model

1 žlička masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm
Rešetka
Kuhinjska mrežica

Priprava

Zmešajte drobljenec, moko, suhi kvas in sol. Skupaj s sirupom sladkorne pese in pinjencem jih gnetite 4–5 minut, da nastane mehko testo. Dodajte oreščke in gnetite nadaljnje 2–3 minute.

Testo dajte v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Namastite pravokotni model. Mehko testo na pomokani površini rahlo pregnetite, ga oblikujte v približno 28 cm dolg zvitek in položite v model.

Postavite ga na rešetko in vstavite v pečico ter specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Ko je kruh pečen, ga vzemite iz modela in pustite na kuhinjski mrežici, da se ohladi. Nato ga neprodušno zapakirajte.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa
Čas vzhajanja: 60 minut

Avtomatski program

Kruh | Kruh z orehi
Trajanje programa: 125 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus
Temperatura: 30 °C
Vlaga: 100 %
Čas priprave: 15 minut
Nivo vstavljanja: 1
2. korak priprave
Temperatura: 150 °C
Vlaga: 50 %
Čas priprave: 10 minut
3. korak priprave
Temperatura: 150 °C
Vlaga: 0 %
Čas priprave: 100 minut

Nasvet

Kruh je najboljši, če ga narežete naslednji dan.

Kruh

Rženi mešani kruh

Čas priprave: 105 minut
Za 20 rezin

Za testo

21 g kvasa, svežega
1 žlica sladnega ekstrakta
350 ml vode | hladne
350 g ržene moke, tip 1250
170 g pšenične moke, tip 400
2½ žličke soli
75 g kislega testa, tekočega

Za model

1 žlička masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 25 cm
Rešetka

Priprava

Kvas in sladni ekstrakt med mešanjem raztopite v vodi. Z moko, soljo in kislim testom ga gnetite 3–4 minut, da nastane gladko testo.

Testo dajte v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Namastite pravokotni model. Testo rahlo obdelajte z gumijasto lopatico in ga nadevajte v pravokotni model. Površino zgladite z moko gumijasto lopatico.

Postavite ga na rešetko in vstavite v pečico ter pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Ko je kruh pečen, ga vzemite iz modela in pustite na kuhinjski mrežici, da se ohladi. Nato ga neprodušno zapakirajte.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa
Čas vzhajanja: 20 minut

Avtomatski program

Kruh | Rženi mešani kruh
Trajanje programa: 75 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus
Temperatura: 30 °C
Vlaga: 100 %
Čas priprave: 20 minut
Nivo vstavljanja: 1
2. korak priprave
Temperatura: 210 °C
Vlaga: 50 %
Čas priprave: 5 minut
3. korak priprave
Temperatura: 190–210 °C
Vlaga: 0 %
Čas priprave: 50 minut

Nasvet

Namesto sladnega ekstrakta lahko uporabite tudi med ali sirup sladkorne pese.

Kruh s semeni

Čas priprave: 110 minut

Za 25 rezin

Za testo

42 g kvasa, svežega

420 ml vode | hladne

400 g ržene moke, tip 1250

200 g pšenične moke, tip 400

3 žličke soli

1 žlička medu

150 g kislega testa, tekočega

20 g lanenih semen

50 g sončničnih semen

50 g sezama

Za posip

1 žlica sezama

1 žlica lanenih semen

1 žlica sončničnih semen

Za premaz

Voda

Za model

1 žlička masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi.

Moko, sol, med in kislota testo gnetite

3–4 minute, da nastane mehko testo.

Dodajte laneno, sončnično in sezamovo seme ter gnetite še 1–2 minuti.

Testo dajte v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Namastite pravokotni model. Testo rahlo obdelajte z gumijasto lopatico in ga nadevajte v pravokotni model.

Površino zgladite z vlažno gumijasto lopatico, premažite z vodo in potresite z mešanico semen.

Kruh vstavite v pečico in ga specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Ko je kruh pečen, ga vzemite iz modela in pustite na kuhinjski mrežici, da se ohladi.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 20 minut

Avtomatski program

Kruh | Kruh s semeni

Trajanje programa: 70 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 30 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 210 °C

Vlaga: 50 %

Čas priprave: 10 minut

3. korak priprave

Temperatura: 170–180 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 45 minut

Kruh

Tigrasti kruh

Čas priprave: 125 minut

Za 15 rezin

Za kruh

15 g kvasa, svežega

300 ml vode | mlačne

500 g pšenične moke, tip 400

2 žlički soli

20 g masla

Za preliv

100 g riževe moke

125 ml vode

1 žlička sladkorja

5 g suhega kvasa

Oprema

Pravokotni model, dolžina 25 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi.

Skupaj z moko, soljo in maslom ga zgnete v gladko testo.

Testo oblikujte v kroglo, ga dajte v skledo, pokrijte in pustite, da pri sobni temperaturi vzhaja 30 minut.

Testo razvaljajte v kvadrat velikosti 30 cm. 2 stranici prepognite proti sredini tako, da se stikata. Testo zvijte, tako da začnete pri eni od prepognjenih stranic, in ga položite v pravokotni model. Pokrito naj vzhaja še 30 minut.

Medtem zmešajte sestavine za preliv in jih pustite pokrite vzhajati pri sobni temperaturi 30 minut.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali pecite skladno s 1. korakom priprave.

Kruh premažite s pripravljenim prelivom.

Model položite na rešetko v pečici in pecite skladno s potekom programa ali 2. do 4. korakom priprave ročnih nastavitev.

Nastavitev

Avtomatski program

Kruh | Tigrasti kruh

Trajanje programa: 66–84 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus
Temperatura: 30 °C
Vlaga: 100 %
Booster: Vklop
Čas priprave: 30 minut
Nivo vstavljanja: 1
2. korak priprave
Temperatura: 220 °C
Vlaga: 80 %
Čas priprave: 10 minut
3. korak priprave
Vlaga: 20 %
Čas priprave: 10 minut
4. korak priprave
Vlaga: 0 %
Čas priprave: 16–34 minut

Beli kruh (model)

Čas priprave: 100 minut

Za 25 rezin

Za testo

21 g kvasa, svežega

290 ml vode | hladne

500 g pšenične moke, tip 400

2 žlički soli

½ žličke sladkorja

1 žlica masla

Za model

1 žlička masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Namastite pravokotni model. Testo na hitro pregnetite, ga oblikujte v približno 28 cm dolg zvitek in položite v model. Vzдолžno ga zarezite pribl. 1 cm globoko.

Kruh vstavite v pečico in specite.

Ko je kruh pečen, ga vzemite iz modela in pustite na kuhinjski mrežici, da se ohladi.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |

Čas vzhajanja: 30 minut

Avtomatski program

Kruh | Beli kruh | Model

Trajanje programa: 48 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 40 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 8 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 50 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 4 minute

3. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 210 °C

Vlaga: 50 %

Čas priprave: 6 minut

4. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 170–225 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 30 minut

Kruh

Beli kruh (brez modela)

Čas priprave: 100 minut

Za 20 rezin

Sestavine

21 g kvasa, svežega

260 ml vode | hladne

500 g pšenične moke, tip 400

2 žlički soli

½ žličke sladkorja

1 žlica masla

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Testo rahlo pregnetite, ga oblikujte v približno 25 cm dolgo štruco in položite prečno na globoki pekač. Večkrat zarezite 1 cm globoko.

Globoki pekač vstavite v pečico in pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 30 minut

Avtomatski program

Kruh | Beli kruh | Brez modela

Trajanje programa: 48 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 40 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 8 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 50 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 4 minute

3. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 210 °C

Vlaga: 50 %

Čas priprave: 6 minut

4. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 170–210 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 30 minut

Temni mešani kruh

Čas priprave: 145 minut

Za 20 rezin

Za testo

350 g pšenične polnozrnate moke

150 g ržene moke, tip 1250

7 g suhega kvasa

2½ žličke soli

300 ml vode | hladne

1 žlička medu

50 ml olja

Za posip

1 žlica pšenične polnozrnate moke

Za model

1 žlička masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 25 cm

Rešetka

Priprava

Zmešajte moko, suhi kvas in sol. Z vodo, medom in oljem jih gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Namastite pravokotni model. Testo na hitro pregnetite in ga oblikujte v 23 cm dolg zvitek. Nato ga večkrat zarezite najprej vzdolžno in potem še prečno približno 1 cm globoko, tako da nastanejo majhni kvadrati. Zvitek položite v pravokotni model in potesite z moko.

Model postavite na rešetko in vstavite v pečico ter pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Ko je kruh pečen, ga vzemite iz modela in pustite na kuhinjski mrežici, da se ohladi.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas priprave: 30 minut

Avtomatski program

Kruh | Mešan pšenični kruh, temni

Trajanje programa: 76 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 30 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 30 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 210 °C

Vlaga: 50 %

Čas priprave: 6 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Posebni kolači

Temperatura: 210 °C

Čas priprave: 5 minut

4. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 195–205 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 35 minut

Kruh

Sladki kruh

Čas priprave: 120 minut

Za 15 rezin

Za kruh

25 g kvasa, svežega

100 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

500 g pšenične moke, tip 400

1 noževa konica soli

90 g masla

2 jajci, velikost M

3 žlice ingverjevega sirupa

40 g ingverja, vložena | sesekljanega

1 žlička cimeta

100 g grobo mletega sladkorja

Za model

1 žlička masla

1 žlica sladkorja

Oprema

Pravokotni model, dolžina 25 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku.

Skupaj z moko, soljo, maslom, jajci in ingverjevim sirupom zgnetite gladko testo. Testo oblikujte v kroglo, ga dajte v skledo in pustite, da pri sobni temperaturi vzhaja 60 minut.

Model namastite in potresite s sladkorjem.

V testo vgnete ingver, cimet in grobi sladkor. Testo primerno oblikujte, ga dajte v model in pustite vzhajati nadaljnjih 15 minut.

Model položite na rešetko in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali pecite skladno s 1. korakom priprave.

Površino testa potresite s sladkorjem.

Zlatorjavo zapecite skladno s potekom programa ali 2. in 3. korakom priprave ročnih nastavitvev.

Nastavitev

Avtomatski program

Kruh | Sladki kruh

Trajanje programa: 59–65 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 30 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 30 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 190 °C

Vlaga: 80 %

Čas priprave: 5 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 24–30 minut

Sladke žemljice (kvašeno testo)

Čas priprave: 70 minut

Za 12 žemljic

Za žemljice

500 g pšenične moke, tip 400

60 g sladkorja

45 g masla

1 žlička soli

42 g kvasa, svežega

250 ml mleka, 3,5 % maščobe |

mlačnega

Za 1. različico, rozinove žemljice

75 g rozin

Za 2. različico, čokoladne žemljice

75 g čokoladnih kapljic za peko

Oprema

Globoki pekač

Priprava

V skledo dajte moko, sladkor, maslo in sol. Kvas med mešanjem raztopite v mleku in ga s preostalimi sestavinami gnetite približno 7 minut, tako da nastane gladko testo.

Za 1. različico dodajte rozine.

Testo v nepokriti skledi vstavite v pečico in pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Za 2. različico dodajte čokoladne koščke.

Testo na hitro pregnetite, oblikujte 12 žemljic in jih položite na globoki pekač. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 20 minut

Avtomatski program

Žemljice | Sladke žemljice | Kvašeno testo

Trajanje programa: 33 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 40 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 8 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 50 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 2 minuti

3. korak priprave

Temperatura: 140 °C

Vlaga: 50 %

Čas priprave: 10 minut

4. korak priprave

Temperatura: 145–185 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 13 minut

Žemljice

Sladke žemljice (skutno-oljno testo)

Čas priprave: 60 minut

Za 12 žemljic

Za testo

250 g puste skute

90 ml mleka, 3,5 % maščobe

90 ml sončničnega olja

1 jajce, velikost M

500 g pšenične moke, tip 400

15 g pecilnega praška

100 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

½ žličke soli

Za 1. različico, rozinove žemljice

75 g rozin

Za 2. različico, čokoladne žemljice

75 g čokoladnih kapljic za peko

Za delo

1 žlica pšenične moke, tip 400

Oprema

Papir za peko

Globoki pekač

Priprava

Z metlico za stepanje zmešajte skuto, mleko, olje in jajce.

Moko zmešajte s pecilnim praškom, sladkorjem in vaniljevim sladkorjem.

Za 1. različico dodajte rozine.

Za 2. različico dodajte čokoladne koščke.

Suhe sestavine dodajte v skutno maso in vse skupaj gnetite 3 minute.

Testo pustite počivati 5–10 minut.

Testo razdelite na 12 enako velikih kosov.

S pomokanimi rokami vsak kos oblikujte v žemljico. Globoki pekač obložite s papirjem za peko in nanj položite žemljice.

Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Žemljice | Sladke žemljice | Skutno-oljno testo

Trajanje programa: 26–36 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 50 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 5 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 165 °C

Vlaga: 50 %

Čas priprave: 5 minut

3. korak priprave

Temperatura: 165 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 16–26 minut

Masleni brioši

Čas priprave: 125 minut

Za 2–3 kite

Za testo

500 g pšenične moke, tip 500

7 g soli

75 g sladkorja

90 g masla | zmehčanega

8 g vaniljevega sladkorja

2 jajci, velikost M | samo rumenjaka

7 g suhega kvasa

220 ml mleka, 3,5 % maščobe |

mlačnega

½ limone, neškropljene | samo naribana lupina

½ pomaranče, neškropljene | samo naribana lupina

Za premaz

1 jajce, velikost M | razžvrkljano

3 žlice grobo mletega sladkorja

5 žlic mandljev, v lističih

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Sestavine dajte v skledo za mešanje in jih gnetite približno 10 minut pri najnižji nastavitvi, tako da nastane gladko testo.

Testo pokrijte in ga pustite počivati 30 minut na toplem mestu.

Testo razdelite na porcije po 100 g. Te najprej zgnetite v kroglice, nato oblikujte podolgovate trakove in po tri splebite v kite.

Kite položite na globoki pekač in jih pustite vzhajati 35 minut na toplem mestu.

Premažite jih z jajcem in potresite z grobim sladkorjem in mandlji.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Globoki pekač vstavite v pečico in pecite skladno s potekom programa ali 2. do 4. korakom priprave ročnih nastavitvev.

Nastavitev

Avtomatski program

Žemljice | Masleni brioši

Trajanje programa: 15–25 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Predgretje: Vklon

2. korak priprave

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 5 minut

Nivo vstavljanja: 1

3. korak priprave

Vlaga: 70 %

Čas priprave: 5–10 minut

4. korak priprave

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 5–10 minut

Žemljice

Francoski rogljički

Čas priprave: 200 minut

Za 8 kosov

Za kvašeno testo

500 g pšenične moke, tip 400

1 žlička soli

50 g sladkorja

50 g masla | zmehčanega

42 g kvasa, svežega

300 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

Za oblogo

150 g masla | hladnega

Za delo

1 žlica pšenične moke, tip 400

Oprema

Globoki pekač

Priprava

V skledo dajte moko, sol, sladkor in maslo. Kvas raztopite v mleku in ga dodajte moki. Vse sestavine gnetite 7 minut, da nastane gladko testo. Testo v nepokriti skledi vstavite v pečico in pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Testo na rahlo pomokani delovni površini na hitro pregnetite, ga oblikujte v kroglo in pustite počivati eno minuto. Testo z rahlo pomokanim valjarjem razvaljajte v pravokotnik (40 cm x 25 cm).

Maslo narežite na 8–10 tankih rezin in z njim obložite eno polovico (20 cm x 25 cm) plošče testa, pri čemer na vseh straneh pustite 1 cm roba. Drugo polovico testa prepognite čez prvo in stisnite robove.

Ploščo testa ponovno razvaljajte v pravokotnik (40 cm x 25 cm). Obe krajši stranici prepognite do sredine testa, tako da se robova stikata. Nato ponovno prepognite krajši stranici do sredine, tako da nastanejo štirje sloji. Testo dajte na deski za 15 minut v hladilnik.

Testo ponovno razvaljajte v pravokotnik (40 cm x 25 cm) in ga s krajših stranic prepognite v trislojni pravokotnik. Testo dajte v hladilnik za 10 minut. Ta postopek še enkrat ponovite.

Testo razvaljajte v rombasto obliko (60 cm x 22 cm) in ga z velikim nožem razrežite na 2 x 4 trikotnike (15 cm x 22 cm). Testo pustite počivati 5 minut.

Trikotnike zvijte proti konici, oblikujte rogljiče in položite na globoki pekač.

Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 45 minut

Avtomatski program

Žemljice | Rogljčki

Trajanje programa: 42 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 90 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 2 minuti

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 160 °C

Vlaga: 90 %

Čas priprave: 10 minut

3. korak priprave

Temperatura: 160–170 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 30 minut

Žemljice

Polnozrnat žemljice

Čas priprave: 200 minut

Za 8 kosov

Za testo

10 g pšeničnih otrobov

25 g semen chia

25 g sončničnih semen

½ žličke soli

240 ml vode | mlačne

150 g pirine moke, tip 630

150 g pšenične polnozrnat moke

1 ščepec sladkorja

1 žlička soli

10 g kvasa, svežega

½ žličke kisa

1 žlička olja

Za premaz

Voda

Za posip

1 žlica lanenih semen

1 žlica sezama

1 žlica maka

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Zmešajte otrobe, semena chia, sončnična semena, sol in vodo ter pustite vsaj 90 minut, da mešanica nabrekne.

Zmešajte moko, sladkor in sol. Po vrhu razdrobite kvas. S kisom, oljem in semeni skupaj z vodo gnetite 9–10 minut, da nastane mehko testo.

Testo dajte v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Zmešajte še laneno seme, sezam in mak.

Iz mehkega testa oblikujte 8 žemljic po 75 g. Po vrhu jih premažite z malo vode, jih povaljajte v mešanici semen in položite na globoki pekač.

Vstavite jih v pečico in pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 45 minut

Avtomatski program

Žemljice | Večzrnate žemljice

Trajanje programa: 42 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč

zrak plus

Temperatura: 30 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč

zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlaga: 50 %

Čas priprave: 5 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Posebni kolači

Temperatura: 225 °C

Čas priprave: 5 minut

4. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč

zrak plus

Temperatura: 200–225 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 12 minut

Nasvet

Za hitrejše delo lahko sestavine, ki morajo nabrekniti, namočite že predhodni dan.

Žemljice

Rženi hlebčki

Čas priprave: 140 minut + 12–15 ur za kvasni nastavek
Za 8 kosov

Za testo

250 g ržene polnozrnate moke
75 g kislega testa, tekočega
7 g suhega kvasa
300 ml vode | hladne
300 g pšenične moke, tip 400
2 žlički soli

Za posip

2 žlici ržene polnozrnate moke

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Rženo moko, kislo testo, suhi kvas in vodo zmešajte v kašo. Mešanico dajte v skledo in pokrijte s krpo. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 12–15 ur.

S pšenično moko in soljo mešanico gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Testo razdelite na 8 delov po 110 g in položite na pomokano površino.

Vsak kos testa od zunaj povlecite rahlo navzgor in pritisnite v sredino. Ta postopek večkrat ponovite.

Z notranjo stranjo dlani kose testa oblikujte v kroglice.

S koncem testa navzgor jih položite na globoki pekač in jih na debelo potresite z moko.

Hlebčke nato specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa
Čas vzhajanja: 45 minut

Avtomatski program

Žemljice | Rženi hlebček
Trajanje programa: 65 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus
Temperatura: 30 °C
Vlaga: 100 %
Čas priprave: 30 minut
Nivo vstavljanja: 2
2. korak priprave
Temperatura: 155 °C
Vlaga: 90 %
Čas priprave: 10 minut
3. korak priprave
Temperatura: 190–210 °C
Vlaga: 0 %
Čas priprave: 25 minut

Bele žemlje

Čas priprave: 120 minut
Za 8 kosov

Za testo

10 g kvasa, svežega
200 ml vode | hladne
340 g pšenične moke, tip 400
1½ žličke soli
1 žlička sladkorja
1 žlička masla | zmehčanega

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Iz testa oblikujte 8 žemljic po 70 g in jih položite na globoki pekač. Po vrhu jih križno zarezite približno pol centimetra globoko.

Žemljice vstavite v pečico in jih specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa
Čas vzhajanja: 45 minut

Avtomatski program

Žemljice | Bele žemlje | 1 pekač
Trajanje programa: 42 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 30 °C

Vlaga: 100 %

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlaga: 50 %

Čas priprave: 5 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Posebni kolači

Temperatura: 225 °C

Čas priprave: 5 minut

4. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 180–220 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 12 minut

Nasvet

Oblikujte žemljice, jih premažite z vodo in pomočite v mak ali sezam.

Alternativno jih lahko potresete z grobo soljo in celo kumino.

Pica in podobno

Tarte flambée

Čas priprave: 115 minut

Za 4 kose

Za testo

180 g pšenične moke, tip 400

½ žličke soli

2 žlici oljčnega olja

80 ml vode | hladne

Za oblogo

120 g čebule

100 g slanine, prekajene

100 g crème fraîche

Sol

Poper

Muškatni orešček

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Iz moke, soli, olja in vode zgnatite gladko testo. Iz testa oblikujte kroglo, jo dajte v skledo in pokrijte s prtičem. Pri sobni temperaturi naj počiva 90 minut.

Za oblogo narežite na kocke čebulo in slanino. Segrejte ponev z oblogo proti prijemanju in v njej popražite slanino. Dodajte čebulo, podušite in pustite, da se ohladi. Crème fraîche začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Testo razvaljajte in položite na globoki pekač. Z vilicami ga večkrat prebodite. Crème fraîche razmažite po testu in po vrhu potresite mešanico slanine in čebule.

Vstavite v pečico in pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Tarte flambée

Trajanje programa: 17–20 minut

Ročno

Predhodno segrevanje

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Predgretje: Vkllop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 200 °C

Čas priprave: 17–20 minut

Lososova torta

Čas priprave: 95 minut

Za 6 porcij

Za testo

2 jajci, velikost M

200 g pšenične polnozrnate moke

100 g masla | zmehčanega

1 ščepec sladkorja

1 žlička soli

3 žlice vode | hladne

Za model

1 žlička masla

Za nadev

250 g špinače, zamrznjene | odtajane

150 g dimljenega lososa | drobno

sesekljanega

400 g lososovega fileja, brez kože,

pripravljenega za kuhanje | narezanega

na kocke

1 žlica kopra | sesekljanega

Sol

Poper

Muškatni orešček

1 žlica limoninega soka

200 g gavde, naribane

Za okrasitev

1 šopek kopra (20 g)

150 g mastne skute

Sol

Poper

100 g dimljenega lososa

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Jajca ločite in beljake prihranite za pozneje. Iz rumenjakov, moke, masla, sladkorja, soli in vode zgnetite gladko testo. Tortni model namažite z maslom

in ga obložite s testom, pri čemer izoblikujte 3 cm visok rob. Testo večkrat prebodite in postavite za 30 minut v hladilnik.

Iz beljakov stepite čvrst sneg in ga postavite na hladno. Špinačo dobro stisnite in drobno seseklajte.

Dimljenega lososa zmešajte s kockami lososa, špinačo in koprom. Začinite s soljo, poprom, muškatnim oreščkom in limoninim sokom. Vmešajte še sneg iz beljakov.

Pripravljenega maso nadevajte na testo in potresite z gavdo.

Model položite na rešetko v pečici.

Zaženite avtomatski program ali zlatorumeno zapecite skladno z ročnimi nastavitvami.

Pred serviranjem potrgajte vršičke kopra, jih drobno seseklajte in zmešajte s skuto, soljo in poprom. Dimljenega lososa narežite na šest kosov, na vsakega dajte malo skutno-koprove mešanice, zvijte v cvetke in z njimi okrasite lososovo torto.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Lososova pita

Trajanje programa: 50 minut

Ročno

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 185–210 °C

Čas priprave: 50 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Lososova torta je okusna vroča ali hladna.

Pica in podobno

Pica (kvašeno testo)

Čas priprave: 75 minut

Za 4 porcije (globoki pekač) ali za 2 porciji (okrogli model)

Za testo (globoki pekač)

23 g kvasa, svežega
170 ml vode | mlačne
300 g pšenične moke, tip 400
1 žlička sladkorja
1 žlička soli
½ žličke timijana, zdrobljenega
1 žlička origana, zdrobljenega
1 žlica oljčnega olja

Za oblogo (globoki pekač)

2 čebuli
1 strok česna
400 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih
2 žlici paradižnikove mezge
1 žlička sladkorja
1 žlička origana, zdrobljenega
1 lovorov list
1 žlička soli
Poper
125 g mocarele
125 g gavde, naribane

Za praženje (globoki pekač)

1 žlica oljčnega olja

Za testo (okrogli model)

10 g kvasa, svežega
70 ml vode | mlačne
130 g pšenične moke, tip 400
½ žličke sladkorja
½ žličke soli
Timijan, zdrobljen
½ žličke origana, zdrobljenega
1 žlička oljčnega olja

Za oblogo (okrogli model)

1 čebula
½ stroka česna
200 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih
1 žlica paradižnikove mezge
½ žličke sladkorja
½ žličke origana, zdrobljenega
½ lovorovega lista
½ žličke soli
Poper
60 g mocarele
60 g gavde, naribane

Za praženje (okrogli model)

1 žlička oljčnega olja

Oprema

Globoki pekač ali okrogli model in rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sladkor, sol, timijan, origano in olje ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Čebulo in česen narežite na drobne kocke. V ponvi segrejte olje. Na njem popražite čebulo in česen, tako da posteklenita. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo, sladkor, origano, lovorov list in sol.

Omako 5 minut kuhajte na šibkem ognju.

Odstranite lovorov list ter solite in poprajte. Mocarelo narežite na rezine.

Za globoki pekač: Testo razvaljajte in ga položite na globoki pekač.

Za okrogli model: Testo razvaljajte in ga položite v model.

Oblogo porazdelite po testu. Pri tem pustite približno 1 cm roba. Obložite z mocarelo in potresite z gavdo.

Globoki pekač (ali okrogli model na rešetki) vstavite v pečico ter pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Čas vzhajanja: 15 minut

Avtomatski program

Pica in podobno | Pica | Kvašeno testo | Globoki pekač ali Okrogli model

Trajanje programa: 25 (20) minut

Ročno

Globoki pekač

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 175–220 °C

Čas priprave: 30 minut

Nivo vstavljanja: 1

Okrogli model za peko

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 175–220 °C

Čas priprave: 25 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Po želji lahko pico obložite tudi s šunko, salamo, šampinjoni, čebulo ali tunino.

Pica in podobno

Pica (skutno-oljno testo)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije (globoki pekač) ali za 2 porciji (okrogli model)

Za testo (globoki pekač)

120 g skute, 20 % maščobe
v suhi snovi
4 žlice mleka, 3,5 % maščobe
4 žlice olja
2 jajci, velikost M | samo rumenjaka
1 žlička soli
2 žlički pecilnega praška
250 g pšenične moke, tip 400

Za oblogo (globoki pekač)

2 čebuli
1 strok česna
400 g paradižnika iz pločevinke,
olupljenega, v koščkih
2 žlici paradižnikove mezge
1 žlička sladkorja
1 žlička origana, zdrobljenega
1 lovorov list
1 žlička soli
Poper
125 g mocarele
125 g gavde, naribane

Za praženje (globoki pekač)

1 žlica oljčnega olja

Za testo (okrogli model)

50 g skute, 20 % maščobe v suhi snovi
2 žlici mleka, 3,5 % maščobe
2 žlici olja
½ žličke soli
1 jajce, velikost M | samo rumenjaka
1 žlička pecilnega praška
110 g pšenične moke, tip 400

Za oblogo (okrogli model)

1 čebula
½ stroka česna
200 g paradižnika iz pločevinke,
olupljenega, v koščkih
1 žlica paradižnikove mezge
½ žličke sladkorja
½ žličke origana, zdrobljenega
½ lovorovega lista
½ žličke soli
Poper
60 g mocarele
60 g gavde, naribane

Za praženje (okrogli model)

1 žlička oljčnega olja

Oprema

Globoki pekač ali
okrogli model in rešetka

Priprava

Čebulo in česen narežite na drobne kocke. V ponvi segrejte olje. Na njem popražite čebulo in česen, tako da posteklenita. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo, sladkor, origano, lovorov list in sol.

Omako 5 minut kuhajte na šibkem ognju.

Odstranite lovorov list. Solite in poprajte. Mocarelo narežite na rezine.

Za testo zmešajte skuto, mleko, olje, rumenjaka in sol. Moko zmešajte s pecilnim praškom. Polovico je vmešajte v testo. Preostalo polovico vnetite.

Testo razvaljajte in ga položite na univerzalni pekač ali okrogli model za peko.

Oblogo porazdelite po testu. Pri tem pustite približno 1 cm roba. Obložite z mocarelo in potresite z gavdo.

Globoki pekač ali okrogli model na rešetki vstavite v pečico ter pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Pica | Skutno-oljno testo | Globoki pekač ali Okrogli model
Trajanje programa: 25 (20) minut

Ročno

Globoki pekač

Načini delovanja: Intenzivno pečenje
Temperatura: 165–195 °C
Predgretje: Vklop
Čas priprave: 25 minut
Nivo vstavljanja: 2

Okrogli model za peko

Načini delovanja: Intenzivno pečenje
Temperatura: 165–195 °C
Predgretje: Vklop
Čas priprave: 20 minut
Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Po želji lahko pico obložite tudi s šunko, salamo, šampinjoni, čebulo ali tunino.

Pica in podobno

Quiche Lorraine

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Za testo

125 g pšenične moke, tip 400

40 ml vode

50 g masla

Za oblogo

25 g slanine, mastne, prekajene

75 g kmečkega pršuta

100 g šunke, kuhane

1 strok česna

25 g peteršilja, svežega

100 g gavde, naribane

100 g ementalca, naribanega

Za preliv

125 g smetane

2 jajci, velikost M

Muškatni orešček

Oprema

Okrogli model za peko

Rešetka

Priprava

Iz moke, masla in vode zgnetite gladko testo. Postavite ga v hladilnik za 30 minut.

Slanino, kmečki pršut in šunko narežite na kocke. Seseklajte česen in peteršilj. V ponvi s prevleko proti prijemanju popražite slanino. Dodajte pršut in šunko ter dušite. Na koncu vmešajte česen in peteršilj in pustite, da se ohladi.

Za preliv zmešajte smetano, jajci in muškatni orešček.

Testo razvaljajte in ga položite na okrogli model za peko. Pri tem naredite malo višji rob. Po testu razporedite mešanico s slanino in potresite s sirom. Prelijte s pripravljenim prelivom.

Quiche postavite na rešetko in vstavite v pečico ter specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Quiche Lorraine

Trajanje programa: 35 minut

Ročno

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 190–220 °C

Čas priprave: 35 minut

Nivo vstavljanja: 1

Quiche z dimljenim lososom

Čas priprave: 50 minut

Za 4 porcije

Za testo

125 g pšenične moke, tip 400

40 ml vode

50 g masla

½ žličke soli

Za oblogo

1 žlica masla

300 g pora | narezanega na kolobarje

150 g kisle smetane

1 žlica jedilnega škroba

2 jajci, velikost M

Sol

Poper

1 šopek kopra (20 g) | sesekljanega

200 g dimljenega lososa | narezanega na trakove

Oprema

Okrogli model za peko

Rešetka

Priprava

Iz moke, vode, masla in soli zgnete prožno testo. Nato ga razvaljajte in položite v okrogli model za peko. Pri tem naredite malo višji rob.

Za oblogo na kuhalni plošči segrejte maslo in na njem popražite por.

Kislo smetano zmešajte z jedilnim škrobom, jajci, soljo, poprom in koprom. Dodajte por in dimljenega lososa ter pripravljeno maso porazdelite po testu.

Quiche postavite na rešetko in vstavite v pečico ter specite skladno z nastavitvami.

Nastavitev

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 200 °C

Čas priprave: 30–35 minut

Nivo vstavljanja: 1

Pica in podobno

Slana pita (listnato testo)

Čas priprave: 70 minut

Za 8 porcij

Za testo

230 g listnatega testa

Za zelenjavno pito

500 g zelenjave (npr. pora, korenja, brokolija, špinače) | narezane na majhne koščke

1 žlička masla

50 g sira, aromatičnega | naribanega

Za sirovo pito

70 g slanine | narezane na kocke

280 g sira, aromatičnega | naribanega

Za preliv

2 jajci, velikost M

200 g smetane

Sol

Poper

Muškatni orešček

Oprema

Okrogli model za peko, Ø 27 cm

Rešetka

Priprava

Model obložite z listnatim testom.

Priprava zelenjavne pite:

Zelenjavo popražite na maslu in nato pustite, da se ohladi. Razporedite jo po testu in potresite s sirom.

Priprava sirove pite:

Kocke slanine popecite in pustite, da se ohladijo. Nato jih porazdelite po testu in potresite s sirom.

Vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Za preliv zmešajte jajci in smetano.

Solite, poprajte in začinite z muškatnim oreščkom.

Z jajčno mešanico prelijte pito.

Model položite na rešetko v pečici ter specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Pikantna švicarska pita | Listnato testo

Trajanje programa: 45–55 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 220 °C

Predgretje: Vkllop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 190–210 °C

Čas priprave: 10 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Spodnje gretje

Temperatura: 190–200 °C

Čas priprave: 26–31 minut

Nasvet

Pikantne vrste sira so npr. grojer, zbrinc in ementalec.

Slana pita (krhko testo)

Čas priprave: 120 minut

Za 8 porcij

Za krhko testo

200 g pšenične moke, tip 400

65 ml vode

80 g masla

¼ žličke soli

Za zelenjavni nadev

500 g zelenjave (npr. pora, korenja, brokolijska, špinac) | narezane na majhne koščke

1 žlička masla

50 g sira, aromatičnega | naribanega

Za sirov nadev

70 g slanine | narezane na kocke

290 g sira, aromatičnega (npr. grojerja, zbrinca in ementalerja) | naribanega

Za preliv

2 jajci, velikost M

200 g smetane

Sol

Poper

Muškatni orešček

Oprema

Okrogli model za peko, Ø 27 cm

Rešetka

Priprava

Maslo razrežite na kocke in ga z moko, soljo in vodo na hitro zgnetite v testo. Za pol ure ga postavite v hladilnik.

Model za peko obložite s testom.

Priprava zelenjavne pite:

Zelenjavo popražite na maslu in nato pustite, da se ohladi. Razporedite jo po testu in potresite s sirom.

Priprava sirove pite:

Kocke slanine popecite in pustite, da se ohladijo. Nato jih porazdelite po testu in potresite s sirom.

Vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Za preliv zmešajte jajci in smetano.

Solite, poprajte in začinite z muškatnim oreščkom. Z jajčno mešanico prelijte pito.

Model položite na rešetko v pečici ter specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Pikantna švicarska pita | Krhko testo

Trajanje programa: 36–42 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 220 °C

Predgretje: Vklop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 190–210 °C

Čas priprave: 10 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Spodnje gretje

Temperatura: 190–200 °C

Čas priprave: 26–32 minut

Meso

Raca (nadevana)

Čas priprave: 150–180 minut

Za 4 porcije

Za raco

1 raca (2 kg), pripravljena za kuhanje

1 žlička soli

Poper

1 žlička timijana

750 ml vode

Za nadev

2 pomaranči | narezani na kocke

1 jabolko | narezano na kocke

1 čebula | narezana na kocke

½ žličke soli

Poper

1 žlička timijana, zdrobljenega

1 lovorov list

Za omako

125 ml belega vina

350 ml perutninske osnove

125 ml pomarančnega soka

3 žličke jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Sol

Poper

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

4 lesene palčke

Kuhinjski sukanec

Priprava

Raco solite, poprajte in začinite s timijanom.

Pripravite nadev: zmešajte pomarančne, jabolčne in čebulne kocke. Začinite jih s soljo, poprom, timijanom in lovorjem.

Raco napolnite z nadevom in odprtino zaprite z lesenimi palčkami in kuhinjskim sukancem.

Raco s prsno stranjo navzgor položite na rešetko. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Pri rešetki pazite, da so stegna race obrnjena proti vratom. V globoki pekač nalijte vodo.

Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Za omako v posodi zavrite vino, perutninsko osnovo in pomarančni sok. Pustite, da povre za polovico.

Proti koncu časa pečenja raco vzemite iz pečice, s soka pečenke po potrebi posnemite mast in ga dajte v merilno posodo. 400 ml soka pečenke dodajte omaki in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Nato omako zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Raca | Celo |

Nadevano

Trajanje programa: 120–150 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 130 °C

Vlaga: 80 %

Čas priprave: 75 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka na globokem pekaču: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Vlaga: 40 %

Čas priprave: 30–60 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 190 °C

Čas priprave: 15 minut

Meso

Raca (brez nadeva)

Čas priprave: 125–155 minut

Za 4 porcije

Za raco

1 raca (2 kg), pripravljena za kuhanje

1 žlička soli

Poper

1 žlička timijana

750 ml vode

Za omako

250 g korenja | narezanega na večje koščke

250 g gomoljne zelene | narezane na večje koščke

2 čebuli | narezani na večje koščke

2 žlici olja

2 žlici paradižnikove mezge

250 ml rdečega vina, suhega

25 g pšenične moke, tip 400

400 ml vode | hladne

250 g pora | narezanega na večje kose

1 vejica timijana

Sol

Poper

Oprema

Kuhinjski sukanec

Rešetka

Globoki pekač

Cedilo, drobno

Priprava

Raco začinite s soljo, poprom in timijanom. Stegna zvežite s kuhinjskim sukancem. Raco s prsno stranjo navzgor položite na rešetko.

Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Pri rešetki pazite, da so stegna race obrnjena proti vratom. V globoki pekač nalijte vodo. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Na kuhalni plošči segrejte olje in na njem popražite korenje, zeleno in čebulo. Dodajte paradižnikovo mezgo in pražite naprej. Zalijte s četrtno rdečega vina in toliko časa kuhajte, dokler se zelenjava ponovno ne začne pražiti. Ta postopek trikrat ponovite. Na koncu omako potresite z moko. Na kratko še malo popražite.

Zalijte z vodo. Dodajte por in pustite, da počasi vre. Dodajte timijan in kuhajte 15 minut.

Odstranite timijan. Omako pirajte in precedite v posodo za kuhanje.

Ko je raca pečena, pečenkin sok prelijte iz pekača v merilno posodo. Po želji z zajemalko posnemite maščobo.

Sok pečenke iz globokega pekača dodajte omaki in toliko časa kuhajte, dokler se omaka ne zgosti. Omako precedite skozi fino sito. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Raca | Celo | Brez
nadeva

Trajanje programa: 105–135 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus

Temperatura: 130 °C

Vlaga: 80 %

Čas priprave: 60 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka na globokem pekaču: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus

Temperatura: 170 °C

Vlaga: 40 %

Čas priprave: 30–60 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 190 °C

Čas priprave: 15 minut

Meso

Račje prsi po šanghajsko

Čas priprave: 15 minut + 60 minut za mariniranje

Za 4 porcije

Za račje prsi

4 račje prsi s kožo (po 300 g)

1 žlička soli

Za marinado

4 žlice sojine omake, sladke (Ketjap manis)

1 ½ žlice mirina (japonskega riževega vina)

1 strok česna

1 zvezdasti janež, zdrobljen

1 žlička sezamovega olja

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Sito

Priprava

Kožo na račjih prsih večkrat poševno zarezite in natrite s soljo.

Zmešajte sestavine za marinado, vanjo dodajte račje prsi in jih natrite z marinado. Pustite 1 uro, da se prepojijo.

Rešetko na globokem pekaču vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Račje prsi položite na rešetko in specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Marinado precedite v posodo in zavrite, da iz nje pripravite omako.

Servirajte jo poleg race.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Raca | Račja prsa po šanghajsko

Trajanje programa: 6–12 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 210 °C

Predgretje: Vklop

Nivo vstavljanja: 3

2. pečenje

Načini delovanja: Kombinirana peka +

Žar

Stopnja: 3

Vlaga: 85 %

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 6–12 minut

Nasvet

Zraven lahko postrežete v pari kuhan pak choi in kokosov riž.

Gos (brez nadeva)

Čas priprave: 185–275 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 gos (4,5 kg), pripravljena za kuhanje

2 žlici soli

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

3. korak priprave

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 190 °C

Čas priprave: 23 minut

Priprava

Gos od zunaj in znotraj natrite s soljo.

Gos s prsno stranjo navzgor položite na rešetko in to skupaj z globokim pekačem vstavite v pečico.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Gos

Trajanje programa: 173–263 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 190 °C

Vlaga: 40 %

Čas priprave: 30 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka na globokem pekaču: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 100 °C

Vlaga: 80 %

Čas priprave: 120–210 minut

Meso

Piščanec

Čas priprave: 70–90 minut

Za 2 porciji

Sestavine

1 piščanec, pripravljen za kuhanje

(1,2 kg)

2 žlici olja

1½ žličke soli

2 žlički paprike v prahu, sladke

1 žlička karija

500 ml vode

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Kuhinjski sukanec

Priprava

Olje zmešajte s soljo, papriko v prahu in karijem ter s tem premažite piščanca.

Piščančja stegna zvežite skupaj s kuhinjskim sukancem in piščanca s prsno stranjo navzgor položite na rešetko. Vstavite ga v pečico, tako da so stegna obrnjena proti vratom.

Globoki pekač vstavite v pečico. V globoki pekač nalijte vodo.

Zaženite avtomatski program ali specite piščanca skladno z ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Celo

Trajanje programa: 60–80 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Vlaga: 30 %

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlaga: 55 %

Čas priprave: 30–50 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Veliki žar

Stopnja: 3

Čas priprave: 15 minut

Meso

Piščančji pilav

Čas priprave: 40 minut

Za 4 porcije

Za piščanca

4 piščančji fileji

4 žlice mangovega čatnija

1 žlica karija v prahu, srednje
pikantnega

3 žličke rimske kumine, cele

4 žličke sončničnega olja

Sol

Popper

Za začinjeni riž

200 g riža basmati

10 karijevih listov

½ palčke cimeta

¼ žličke kurkume

400 ml zelenjavne osnove

1 prgišče koriandrovih listov, svežih

½ limone | samo sok

Za serviranje

2–4 šalotke | narezane na obročke

1 žlica rastlinskega olja

1 žlička masla

Jogurt

Meta

Limonini krhliji

Oprema

Lesena palčka

Plitvi pekač

Posoda za kuhanje, neperforirana,
majhna

Priprava

V piščančji file zarezite majhen žep, pri čemer pazite, da ga na zadnjem delu ne prerežite do konca. Žep napolnite z mangovim čatnijem in zaprite z leseno palčko.

Zmešajte kari v prahu, rimsko kumino in sončnično olje in začinite s soljo in poprom. S to mešanico premažite file in ga položite na plitvi pekač.

Riž dajte v neperforirano posodo za kuhanje, dodajte karijeve liste, cimet, kurkumo in zelenjavno osnovo in dobro premešajte.

Riž vstavite na nivo 1 in piščanca na nivo 2. Zaženite avtomatski program ali pripravite skladno s 1. korakom ročnih nastavitvev.

Riž vzemite iz pečice, vmešajte koriander in limonin sok, pokrijte in postavite na stran.

Ročno: Piščančji file pecite naprej skladno z 2. korakom priprave.

V ponvi segrejte olje in maslo ter popražite šalotke, tako da porjavijo in postanejo hrustljave.

Piščančji file vzemite iz pečice in sok vmešajte v riž.

Okrasite s šalotkami, jogurtom, meto in limoninimi krhliji ter postrezite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Piščančji pilav

Trajanje programa: 20 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Vlaga: 100 %

Nivo vstavljanja:

Neperforirana posoda za kuhanje (riž): 1

Plitvi pekač (piščanec): 2

Čas priprave: 15 minut

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombinirana peka + Žar

Stopnja: 3

Vlaga: 30 %

Čas priprave: 5 minut

Meso

Piščančje prsi

Čas priprave: 30 minut + 120 minut za mariniranje

Za 6–8 porcij

Za marinado

- 1 žlička limonine lupinice, naribane
- 4 ½ žlice limoninega soka
- 5 ½ žlice olja
- 2 stroka česna
- 3 cm ingverja | sveže naribanega
- 2 žlički rimske kumine, zmlate
- 1 žlica koriandra, zmlatega
- ½ žličke kajenskega popra, zmlatega
- 1 ¼ žličke paprike v prahu, sladke

Za piščančje fileje

- 4 piščančji fileji, s kožo
- Sol
- Popper

Za jogurtovo omako z meto

- 200 ml jogurta, 3,5 % maščobe
- 1 ½ žlice mete, sveže | sesekljane
- ¾ žlice drobnjaka | sesekljanega
- 2 stroka česna | drobno sesekljana
- 2–3 žlice limoninega soka
- ⅓ žlice morske soli, grobe

Oprema

- Rešetka
- Globoki pekač
- Aluminijasta folija

Priprava

Zmešajte sestavine za marinado in v njej pustite piščančje fileje vsaj 2 uri.

Fileje na obeh straneh solite in poprajte.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Piščančje fileje s kožo navzgor položite na rešetko. Rešetko skupaj z globokim pekačem vstavite v pečico. Pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Zmešajte vse sestavine za metino-jogurtovo omako.

Fileje pokrijte z aluminijasto folijo in jih pustite 5 minut mirovati.

Fileje narežite in jih servirajte z metino-jogurtovo omako.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Piščančja
prsa

Trajanje programa: 15 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus

Temperatura: 225 °C

Vlaga: 60 %

Predgretje: Vklop

2. pečenje in pečenje na žaru

Načini delovanja: Kombinirana peka +
Žar

Stopnja: 3

Vlaga: 85 %

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja: 3

Meso

Piščančja bedra

Čas priprave: 95 minut

Za 4 porcije

Za piščančja bedra

2 žlici olja

1½ žličke soli

Popper

1 žlička paprike v prahu

4 piščančja bedra (po 200 g),

priljubljena za kuhanje

Za zelenjavo

1 paprika, rdeča | narezana na večje, enako velike kose

1 paprika, rumena | narezana na večje, enako velike kose

1 jajčevец | narezan na večje, enako velike kose

1 bučka | narezana na večje, enako velike kose

2 čebuli, rdeči

2 stroka česna | rahlo stisnjena

200 g češnjevca paradižnika

4 žlice olja

2 vejici rožmarina, svežega

4 vejice timijana, svežega

200 ml paradižnika, pretlačenega

100 ml zelenjavne osnove

1 žlička sladkorja

½ žličke soli

Popper

Paprika v prahu, pekoča

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Pekač Gourmet

Priprava

Zmešajte olje, sol, poper in papriko in s tem premažite piščančja stegna.

Piščančja bedra položite na rešetko in vstavite v pečico. Globoki pekač vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

V pekaču Gourmet na kuhlalni plošči segrejte olje pri srednji do visoki stopnji moči. Na njem med stalnim mešanjem pražite papriko in jajčevец približno 4 minute. Dodajte še bučke, čebulo in česen ter pražite približno 5 minut pri srednji nastavitvi. Večkrat premešajte.

Rožmarin in timijan zvežite skupaj. Dodajte zelišča, polovičke paradižnikov, pretlačen paradižnik in zelenjavno osnovo ter na hitro zavrite na srednji do visoki nastavitvi. Pustite, da pri srednji nastavitvi približno 15 minut počasi vre, medtem večkrat premešajte.

Začinite s soljo, poprom, sladkorjem in papriko v prahu.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Piščančje
stegno

Trajanje programa: 42 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus

Temperatura: 200 °C

Vlaga: 30 %

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlaga: 55 %

Čas priprave: 15 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Veliki žar

Stopnja: 3

Čas priprave: 12 minut

Meso

Piščanec s papriko

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Sestavine

2 papriki, rumeni | narezani na velike kose
2 papriki, rdeči | narezani na velike kose
4 šalotke | narezane na večje koščke
2 stroka česna
4 piščančja bedra
Sol
Paprika v prahu, sladka
1 limona | samo sok
100 g kisle smetane

Oprema

Pekač Gourmet
Palični mešalnik

Priprava

Papriko, šalotke in česen dajte v pekač Gourmet.

Piščančja bedra začinite s soljo in papriko v prahu ter jih razporedite po zelenjavi.

Zelenjavo in bedra prelijte z limoninim sokom in pekač Gourmet vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Piščančja bedra vzemite iz pekača in jih postavite na toplo.

Paprikovo omako pirirajte, dodajte kislino smetano in zmešajte, da njena tekstura postane žametna.

Omako posolite in vanjo vložite piščančja bedra.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Piščanec
s papriko

Trajanje programa: 45 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus

Temperatura: 225 °C

Vlaga: 70 %

Nivo vstavljanja: 1

Čas priprave: 20 minut

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus

Temperatura: 160 °C

Vlaga: 40 %

Čas priprave: 20 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Kombinirana peka +
Žar

Stopnja: 3

Vlaga: 10 %

Čas priprave: 5 minut

Nasvet

Za prilogo se priležejo polenta,
testenine ali cmočki.

Meso

Puran (nadevan)

Čas priprave: 180–205 minut

Za 8 porcij

Za nadev

125 g rozin

2 žlici desertnega vina (madeira)

3 žlice olja

3 čebule | narezane na kocke

100 g riža parboiled

150 ml vode

½ žličke soli

100 g pistacij, olupljenih

Sol

Popper

Kari

Garam masala (mešanica začimb)

Za purana

1 puran (5 kg), pripravljen za kuhanje

1 žlica soli

2 žlički popra

Za omako

250 ml vode

150 g crème fraîche

2 žlici jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Sol

Popper

Oprema

Posoda za kuhanje, neperforirana

6 lesenih palčk

Kuhinjski sukanec

Rešetka

Globoki pekač

Cedilo, drobno

Folija, odporna proti pari

Priprava

Rozine pokapajte z vinom. Čebulo in olje dajte v neperforirano posodo za kuhanje, pokrijte in vstavite v pečico. Čebulo dušite skladno z nastavitvami.

Dodajte riž, vodo, sol, pistacije in vložene rozine ter skuhamo skladno z nastavitvami. Začinite s soljo, poprom, karijem in garam masalo.

Purana solite in poprajte. Purana napolnite z nadevom in odprtino zaprite z lesenimi palčkami in kuhinjskim sukancem. Stegna po potrebi rahlo zvežite skupaj.

Purana položite na rešetko s prsno stranjo navzgor, tako da so stegna obrnjena proti vratom. Rešetko skupaj z globokim pekačem vstavite v pečico. Žaženite avtomatski program ali purana specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Purana vzemite iz pečice. Sok pečenke precedite v posodo. Dodajte vodo in crème fraîche. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Nato omako zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Puran | Celo

Trajanje programa: 125–150 minut

Dušenje čebule

Posebna podr. uporabe | Praženje
čebule

Trajanje programa: 4 minute

Kuhanje riža

Načini delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas priprave: 14 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč

zrak plus

Temperatura: 190 °C

Vlaga: 40 %

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka na globokem pekaču: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč

zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlaga: 70 %

Čas priprave: 95–120 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 190 °C

Čas priprave: 10 minut

Meso

Puranje prsi z zeleno-belim belušnim ragujem

Čas priprave: 110 minut

Za 4 porcije

Za puranja prsa

2 žlici olja

1 žlička soli

½ žličke popra

1 kg puranjih prsi, pripravljenih za kuhanje

Za zelenjavo

600 g beluši, belih

600 g beluši, zelenih

500 ml vode

Sol

1 žlička masla

1 žlička sladkorja

Za omako

50 g masla

1 šopek mlade čebule | narezane na ozke kolobarje

30 g pšenične moke, tip 400

100 g smetane

¼ limone, neškropljene | naribana lupina in sok

1 žlička sladkorja

Poper

1 šopek krebujlice (15 g) | drobno seseklani listki

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Sito

Priprava

Olje zmešajte s soljo in poprom ter s tem premažite puranje prsi.

Puranje prsi položite na rešetko in le-to skupaj z globokim pekačem vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Beluši operite. Bele beluše povsem olupite in odrežite glavice. Zelene beluše olupite samo na spodnji tretjini. Lesene konce belušev odrežite in stebila narežite na približno 4 cm dolge koščke.

Lesene konce in lupine belušev dajte v posodo, prilijte toliko vode, da so pokriti, in zavrite. Rahlo osolite in 10 minut pokrito kuhajte. Precedite in prestrezite tekočino.

Tekočino prelijte v posodo, dodajte maslo in sladkor ter zavrite. Dodajte bele koščke belušev (brez glavic) in kuhajte 5 minut. Dodajte še zelene koščke belušev in bele glavice ter kuhajte nadaljnjih 3–5 minut. Tekočino odlijte in prestrezite.

Za omako v posodi pri srednji nastavitvi raztopite maslo in na njem popražite mlado čebulo, da postekleni. Potresite z moko, svetlo popražite in zalijte s tekočino belušev. Pustite, da 3–4 minute počasi vre. Dodajte smetano ter začinite z limonino lupinico in sokom, sladkorjem, soljo in poprom.

Koščke belušev dajte v omako in segrejte. Primešajte listke krebujlice.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Puran | Puranja prsa |
Pečenje

Trajanje programa: 87 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus

Temperatura: 170 °C

Vlaga: 65 %

Čas priprave: 85 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Veliki žar

Stopnja: 3

Čas priprave: 2 minuti

Meso

Puranje stegno

Čas priprave: 115 minut

Za 4 porcije

Za puranje stegno

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 puranje stegno s kostjo (1,2 kg),

pripravljeno za kuhanje

Za omako

150 ml vode

200 g smetane

200 g mangovega čatnija

1 pločevinka polovic marelic (280 g) |
odcejenih | koščki

Sol

Poper

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Cedilo, drobno

Kuhinjski sukanec

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite stegno. Puranje stegno položite na rešetko, tako da je stran s kožo zgoraj. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico in pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Odstranite puranje stegno. Za omako pečenkino usedlino razredčite z vodo in jo skozi cedilo prelijte v posodo. Dodajte smetano in čatni ter na hitro prevrite.

V omako dodajte koščke marelic. Solite in poprajte. Pustite, da še enkrat zavre.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Puran | Puranje stegno

Trajanje programa: 95 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Vlaga: 30 %

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlaga: 55 %

Čas priprave: 60 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 200 °C

Čas priprave: 20 minut

Noj (pečenje z vlago)

Čas priprave: 195 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 žlica olja

Sol

Poper

800 g nojevega mesa, pripravljenega za kuhanje

Oprema

Globoki pekač

Rešetka

Priprava

Globoki pekač in rešetko vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Olje zmešajte s soljo in poprom ter s tem premažite meso.

Nojevo meso položite na rešetko in specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Nojevo meso |

Pečenje z vlago

Trajanje programa: 190–195 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Meso

Tikka masala z rižem

Čas priprave: 60 minut + 30 minut za mariniranje

Za 4 porcije

Za marinado

4 stroki česna
2½ cm ingverja
1 čili, rdeč, velik
2 žlički rimske kumine, zmlete
2 žlički koriandra, zmlatega
1 žlička kurkume
1 žlička paprike v prahu
1 žlička garam masale
1 žlička soli
1½ žlice olja
100 g jogurta, 3,5 % maščobe

Za piščanca

500 g piščančjega fileja, pripravljenega za kuhanje | narezanega na kocke

Za omako

2 čebuli | narezani na trakove
1 žlica olja
1 žlica masla
1 pločevinka paradižnika, sesekljanega (400 g)
1 žlica paradižnikove mezge
1 žlica mangovega čatnija
100 ml smetane

Za riž

300 g riža basmati
450 ml vode

Za okrasitev

½ šopka koriandra (70 g) | sesekljanega

Oprema

2 neperforirani posodi za kuhanje
Palični mešalnik

Priprava

Česen, ingver in čili dajte v primerno posodo skupaj z začimbami, soljo in oljem in vse skupaj pirirajte s paličnim mešalnikom, da nastane pasta. To zmešajte z jogurtom in v pripravljeni marinadi pustite piščančji file najmanj 30 minut.

Čebulo pražite na kuhalni plošči na olju in maslu 10–12 minut, da postekleni. Dodajte meso skupaj z marinado in pražite še 3–4 minute pri srednji nastavitvi. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo, mangov čatni in smetano ter na hitro prevrte.

Vse skupaj dajte v neperforirano posodo za kuhanje in pokrijte. Zaženite avtomatski program ali pripravite skladno s 1. korakom ročnih nastavitvev.

Riž dajte v neperforirano posodo in ga zalijte z vodo.

Avtomatski program:

Skladno s potekom programa dodajte riž in kuhajte naprej.

Ročno:

Dodajte riž in skuhajte do konca skladno s 2. korakom priprave.

Okrasite s koriandrom.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Tikka
masala z rižem

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas priprave: 15 minut

2. korak priprave

Načini delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas priprave: 15 minut

Meso

Telečji file (pečenje)

Čas priprave: pribl. 60–90 minut

Za 4 porcije

Za telečji file

1 kg telečjega fileja, pripravljenega za kuhanje

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

Za omako

30 g mavrahov, posušenih

300 ml vode | vrele

1 čebula

30 g masla

150 g smetane

30 ml belega vina

3 žlice vode | hladne

1 žlica jedilnega škroba

Sol

Poper

Sladkor

Oprema

Rešetka

Termometer za živila

Globoki pekač

Cedilo, drobno

Priprava

Ploščati konec telečjega fileja prepognite na pol in zvežite s kuhinjskim sukancem.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Telečji file položite na rešetko in vanj zabodite termometer za živila. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico in meso specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Mavrahe prelijte z vodo in jih pustite 15 minut namakati.

Čebulo narežite na kocke. Mavrahe odcedite na cedilu, pri čemer vodo prihranite. Gobe stisnite in jih narežite na drobne kocke.

Čebulo pražite na maslu 5 minut. Dodajte mavrahe in pražite še 5 minut. Dodajte vodo od gob, smetano in vino ter zavrite. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji file | Celo | Pečenje

Trajanje programa: pribl. 30–60 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka
Temperatura: 175 °C (rožnato), 165 °C (rahlo prepečeno), 160 °C (povsem pečeno)

Središčna temperatura: 45 °C (rožnato), 55 °C (rahlo prepečeno), 75 °C (povsem pečeno)

Čas priprave: pribl. 30 minut (rožnato), 45 minut (rahlo prepečeno), 60 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

Nasvet

Namesto suhih mavrahov lahko uporabite tudi jurčke.

Telečji file (pečenje z vlago)

Čas priprave: 90–170 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 kg telečjega fileja, pripravljenega za kuhanje

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Kuhinjski sukanec

Priprava

Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Ploščati konec telečjega fileja prepognite na pol in zvežite s kuhinjskim sukancem.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso. Telečji file položite na rešetko in specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji file | Celo | Pečenje z vlago

Trajanje programa: 78–160 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Meso

Telečja krača

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za telečjo kračo

2 žlici olja

1½ žličke soli

½ žličke popra

1 telečja krača (1,5 kg), pripravljena za kuhanje

Za omako

1 čebula

1 klinček

2 korenčka

50 g zelene

1 žlica paradižnikove mezge

800 ml telečje osnove

150 ml vode

75 g smetane

1½ žlice jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Sol

Popper

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Palični mešalnik

Cedilo, drobno

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite telečjo kračo.

Telečjo kračo položite na rešetko in jo skupaj z globokim pekačem vstavite v pečico. Pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Čebulo narežite na četrtine in pretaknite s klinčkom. Zeleno in korenje olupite in narežite na večje kocke.

Zelenjavo zlatorjavo popražite v posodi pri visoki nastavitvi moči. Dodajte paradižnikovo mezgo in na hitro popražite. Prilijte osnovo in v njej kuhajte zelenjavo pri srednji nastavitvi moči.

Kračo vzemite z rešetke, sok pečenke zalijte z vodo in prelijte v posodo.

Klinček odstranite iz čebule in pirirajte zelenjavo. Pire pretlačite skozi sito, dodajte smetano in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečja krača

Trajanje programa: 127 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 100 °C

Vlaga: 84 %

Čas priprave: 110 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka na globokem pekaču: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 190 °C

Čas priprave: 17 minut

Nasvet

Pri večji krači se čas pečenja podaljša, in sicer na 500 g več teže za približno 30 minut v 1. koraku priprave.

Meso

Telečji hrbet (pečenje)

Čas priprave: pribl. 40–70 minut
Za 4 porcije

Sestavine

2 žlici olja
1 žlička soli
Poper
1 kg telečjega hrbta (brez kosti),
pripravljenega za kuhanje

Oprema

Rešetka
Termometer za živila
Globoki pekač

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite telečji hrbet.

Telečji hrbet položite na rešetko in zabodite vanj termometer za živila. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Meso pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji hrbet | Kos |
Pečenje
Trajanje programa: pribl. 30–60 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka
Temperatura: 175 °C (rožnato), 165 °C
(rahlo prepečeno), 160 °C (povsem
pečeno)
Središčna temperatura: 45 °C (rožnato),
55 °C (rahlo prepečeno), 75 °C (povsem
pečeno)
Čas priprave: pribl. 30 minut (rožnato),
45 minut (rahlo prepečeno), 60 minut
(povsem pečeno)
Nivo vstavljanja:
Rešetka: 2
Globoki pekač: 1

Telečji hrbet (pečenje z vlago)

Čas priprave: 90–170 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg telečjega hrbita (brez kosti),

pripravljenega za kuhanje

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Priprava

Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite telečji hrbet.

Telečji hrbet položite na rešetko in specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji hrbet | Kos |

Pečenje z vlago

Trajanje programa: 78–160 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Meso

Dušena telečja pečenka

Čas priprave: 130 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg teletine (stegno ali oreh),

pripravljene za kuhanje

2 korenčka | narezana na večje kocke

2 paradižnika | narezana na večje kocke

2 čebuli | narezani na večje kocke

2 mozgovi kosti (telečji ali goveji)

Za omako

250 g smetane

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Poper

Oprema

Globoki pekač

Palični mešalnik

Cedilo, drobno

Priprava

Korenje, paradižnik in čebulo narežite na večje kocke.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Teletino položite na globoki pekač in okrog nje razporedite zelenjavo in mozgove kosti. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Meso vzemite iz pekača in sok pečenke skozi cedilo prelijte v merilno posodo.

400 ml soka pečenke (po potrebi dopolnite z vodo) dajte v posodo, dodajte polovico zelenjave in vse skupaj pirirajte. Pire pretlačite skozi sito, dodajte smetano in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Dušena telečja pečenka

Trajanje programa: 90 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombinirana peka + Žar

Stopnja: 3

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Zgor./sp. gretje

Temperatura: 100 °C

Vlaga: 84 %

Čas priprave: 70 minut

Jagnječja krača

Čas priprave: 210 minut

Za 6 porcij

Sestavine

6 jagnječjih krač (po 250–300 g)
Sol
Poper
2 rezini slanine | narezane na kocke
1 čebula
3 žlice paradižnikove mezge
1 žlička cimeta
2 žlički rimske kumine
6 klinčkov
4 stroki česna, veliki | olupljeni
250 ml rdečega vina
100 ml goveje osnove
600 ml kokošje osnove
2 pomaranči | samo naribana lupina
1 vejica rožmarina

Oprema

Pekač Gourmet

Priprava

Jagnječje krače dajte v pekač Gourmet ter jih solite in poprajte. Dodajte preostale sestavine.

Pekač Gourmet vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Po približno 85 minutah obrnite.

Jagnječje krače vzemite iz pekača in jih postavite na toplo.

Tekočino zavrite na kuhalni plošči in iz nje odstranite maščobo in trde dele. Česen stisnite in ga dodajte omaki. Omako kuhajte, dokler se ne zgosti. Solite in poprajte.

Jagnječje krače dajte v pekač Gourmet, prekrijte z omako in servirajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječja krača

Trajanje programa: 170 minut

Ročno

Pečenje

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 130 °C

Vlaga: 90 %

Čas priprave: 170 minut

Nivo vstavljanja: 2

Meso

Jagnječje stegno (pečenje z vlago)

Čas priprave: 200–240 minut

Za 6 porcij

Za nadev

100 g ovčjega sira manchego | drobno naribanega

100 g orehov | sesekljanih

100 g suhih sliv | brez koščic in sesekljanih

1 žlička soli

Poper

1 žlica provansalskih zelišč

Za jagnječje stegno

1 jagnječje stegno, brez kosti (1,4 kg), pripravljeno za kuhanje

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

Za omako

250 g korenja | narezanega na večje koščke

250 g gomoljne zelene | narezane na večje koščke

2 čebuli | narezani na večje koščke

2 žlici olja

2 žlici paradižnikove mezge

250 ml rdečega vina, suhega

25 g pšenične moke, tip 400

400 ml zelenjavne osnove

400 ml vode | hladne

250 g pora

3 stebela peteršilja

Sol

Poper

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Kuhinjski sukanec

Pekač Gourmet

Cedilo, drobno

Priprava

Zmešajte nadev iz sira manchego, orehov in suhih sliv. Začinite ga s soljo, poprom in provansalskimi zelišči.

Jagnjetino razgrnite na delovno površino, jo obložite z nadevom, zvijte in prevezite s kuhinjskim sukancem v rulado.

Jagnjetino položite na rešetko, to pa vstavite v pečico skupaj z globokim pekačem. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

V pekaču Gourmet na kuhalni plošči segrejte olje in na njem popražite korenje, zeleno in čebulo.

Dodajte paradižnikovo mezgo in pražite naprej. Zalijte s četrtno rdečega vina in toliko časa kuhajte, dokler se zelenjava ponovno ne začne pražiti. Ta postopek trikrat ponovite. Na koncu omako potresite z moko. Na kratko še malo popražite.

Zalijte z zelenjavno osnovo in vodo. Dodajte por in peteršilj. Omako kuhajte toliko časa, dokler ni primerno gosta. Omako precedite v posodo.

Jagnjetino vzemite z rešetke. Sok pečenke iz pekača prelijte skozi cedilo v omako.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječje stegno |

Pečenje z vlago

Trajanje programa: 170–210 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Nasvet

Pri majhnem jagnječjem stegnu se čas pečenja skrajša, in sicer na 500 g manj teže za približno 30 minut v 2. koraku priprave. Pri večjem jagnječjem stegnu se čas pečenja podaljša, in sicer na 500 g več teže za približno 30 minut v 2. koraku priprave.

Meso

Jagnječji hrbet (pečenje z vlago)

Čas priprave: 160 minut

Za 2 porciji

Za jagnječji hrbet

1 kg jagnječjega hrbta s kostjo,

pripravljenega za kuhanje

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Priprava

Rešetko položite na globoki pekač in ju vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite jagnječji hrbet.

Jagnječji hrbet položite na rešetko in specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječji hrbet |

Pečenje z vlago

Trajanje programa: 151 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Meso

Zeljna rulada

Čas priprave: 85 minut

Za 4 porcije

Za zelje

1 zeljna glava (1,2 kg)

Za nadev

2 žemlji

1 čebula | narezana na drobne kocke

30 g kuhanega masla

450 g mletega mesa, polovico

govedine, polovico svinjine

1 jajce, velikost M

2 stroka česna | drobno sesekljana

Sol

Poper

Majaron

2 žlički peteršilja | sesekljanega

Za zelenjavo

4 šalotke | narezane na drobne kocke

2 stroka česna | drobno sesekljana

2 papriki (po 175 g), rumeni | narezani na večje kocke

2 papriki (po 175 g), rdeči | narezani na večje kocke

100 g kisle smetane

1 limona | samo sok

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Palični mešalnik

Priprava

Iz zelja odstranite štor in ga v neperforirani posodi blanširajte skladno z nastavitvijo.

Odstranite zunanje liste in jih položite na delovno površino.

Žemlji namočite v malo vode, ju močno stisnite in pretlačite.

Čebulo podušite na kuhanem maslu.

Zmešajte mleto meso, žemlji, jajce, česen, začimbe, peteršilj in čebulo.

Zeljne liste sploščite in nanje razporedite nadev. Ob strani jih zapognite in zvijte.

V neperforirano posodo za kuhanje dajte šalotko, česen in papriko, na to pa položite zeljne rulade, tako da so zaprti konci obrnjeni navzdol. Zaženite avtomatski program ali kuhajte skladno z ročnimi nastavitvami.

Rulade vzemite iz posode in jih postavite na toplo.

K zelenjavi dodajte kisló smetano in limonin sok, vse skupaj pirirajte s paličnim mešalnikom in posolite.

Avtomatski program in ročno:
Zeljne rulade položite v omako in skuhajte do konca skladno s korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program in ročno

Blanširanje zelja

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Trajanje: 10–15 minut

Nastavitev

Avtomatski program

Kuhanje zeljnih rulad

Meso | Govedina | Zeljna rulada

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

Kuhanje zeljnih rulad

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 30 minut

Avtomatski program in ročno

Zadnje kuhanje

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 5 minut

Meso

Goveji file

Čas priprave: 40–90 minut

Za 4 porcije

Za goveji file

450–650 g govejega fileja (kos ali medaljoni), pripravljenega za kuhanje
3 žlice olja

250 g kisle smetane

70 g majoneze

3 žličke hrenove kreme

2 žlički gorčice, grobozrnate

3–4 paradižniki, suhi | drobno sesekljeni

Sol

Poper

1–2 francoski štruci | vzdolžno

razpolovljeni

Za okrasitev

100 g rukole

Oprema

Kuhinjski sukanec

Neperforirana posoda za kuhanje

Priprava

Goveji file prevežite tako, da nastane enakomerno debel kos.

V ponvi segrejte olje in na njem zlatorjavo zapecite goveji file. Meso dajte v neperforirano posodo in kuhajte skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Goveji file pustite počivati 5–10 minut. Zmešajte kisko smetano, majonezo, hrenovo kremo, gorčico, paradižnik, sol in poper ter s to mešanico premažite polovice francoskih štručk.

Goveji file narežite na zelo tanke rezine in jih razporedite po francoskih štručkah. Okrasite z rukolo.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji file | Kos |
Kuhanje v pari

Trajanje programa, kos: 60 minut

Meso | Govedina | Goveji file | Medaljoni
| Pečenje pri nizki temperaturi

Trajanje programa, medaljoni: 20 minut

Ročno

Načini delovanja: Kuhanje v pari
Temperatura: 53 °C (angleško), 63 °C
(rahlo prepečeno), 75 °C (povsem
pečeno)

Čas priprave za en kos: 70 minut
(angleško), 60 minut (rahlo prepečeno),
50 minut (povsem pečeno)

Medaljoni za medaljone (debelina
1 cm): 10 minut

Medaljoni za medaljone (debelina
2 cm): 30 minut (angleško), 20 minut
(rahlo prepečeno), 20 minut (povsem
pečeno)

Medaljoni za medaljone (debelina
3 cm): 40 minut (angleško), 30 minut
(rahlo prepečeno), 30 minut (povsem
pečeno)

Nasvet

Stopnja toplotne obdelave je odvisna od debeline kosa mesa. Pri tankem kosu mesa najprej izberite krajše trajanje.

Goveji file (pečenje)

Čas priprave: pribl. 45–100 minut
Za 4 porcije

Sestavine

1 kg govejega fileja, pripravljenega za kuhanje
2 žlici olja
1 žlička soli
Poper

Oprema

Rešetka
Termometer za živila
Globoki pekač

Priprava

Ploščati konec govejega fileja prepognite na pol in zvežite s kuhinjskim sukancem.

Olje zmešajte s soljo in poprom ter s tem premažite meso.

File položite na rešetko in namestite termometer za živila. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Goveji file pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji file | Kos | Pečenje
Trajanje programa: pribl. 35–75 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka
Temperatura: 175 °C (angleško), 170 °C (rahlo prepečeno), 165 °C (povsem pečeno)

Središčna temperatura: 45 °C (angleško), 55 °C (rahlo prepečeno), 75 °C (povsem pečeno)

Čas priprave: pribl. 35 minut (angleško), 55 minut (rahlo prepečeno), 90 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

Meso

Goveji file (pečenje z vlago)

Čas priprave: 90–225 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 kg govejega fileja, pripravljenega za kuhanje

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Priprava

Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Ploščati konec govejega fileja prepognite na pol in zvežite s kuhinjskim sukancem.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso. Goveji file položite na rešetko in specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji file | Kos |

Pečenje z vlago

Trajanje programa: 80–213 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Goveji haše

Čas priprave: 250 minut

Za 8 porcij

Sestavine

30 g masla

3 žlice olja

1,2 kg govedine, pripravljene za kuhanje | narezane na kocke

Poper

Sol

500 g čebule | narezane na drobne kocke

2 lovorova lista

4 klinčki

1 žlica sladkorja, rjavega

2 žlici pšenične moke, tip 400

1,2 l goveje osnove

70 ml kisa

Oprema

Pekač Gourmet

Priprava

V pekaču Gourmet segrejte maslo.

Takoj ko se začne peniti, dodajte olje in segrejte.

Govedino solite in poprajte ter jo v ponvi z vseh strani popecite.

Dodajte čebulo, lovorova lista, klinčke in sladkor ter pražite nadaljnje 3 minute.

Meso potresite z moko in ga pražite še 2–3 minute.

Med stalnim mešanjem dodajte govejo osnovo in kis, tako da nastane gladka omaka.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Pekač Gourmet vstavite v pečico in pecite skladno z ročnimi nastavitvami. Po približno 90 minutah premešajte.

Pred serviranjem solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji haše | Pečenje

Trajanje programa: 180 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlaga: 90 %

Predgretje: Vkllop

Čas priprave: 180 minut

Nivo vstavljanja: 2

Meso

Goveje rulade

Čas priprave: 150 minut

Za 8 porcij

Za goveje rulade

8 rezin govedine za rulade (po 150 g)

Sol

Poper

Za nadev, različica 1

8 žlic gorčice

200 g čebule | narezane na drobne kocke

100 g slanine, narezane na kocke

8 kislih kumaric, srednje velikih (po 30 g) | po dolgem narezanih na četrtine

Za nadev, različica 2

8 žlic paradižnikove mezge

150 g čebule | narezane na tanke trakove

200 g paprike, rdeče | narezane na tanke rezine

200 g fete | narezane na tanke rezine

Za jušno zelenjavo

70 g čebule | narezane na večje kocke

100 g korenja | narezanega na večje kocke

100 g zelene | narezane na večje kocke

100 g pora | narezanega na večje kose

2 žlici paradižnikove mezge

Za omako

50 g sladkorja

250 ml rdečega vina, suhega

1 lovorov list

1 žlička brinovih jagod

½ žličke zrn popra

Sol

Poper

1 žlica jedilnega škroba

1 žlica vode

Oprema

8 lesenih palčk

Kuhinjski sukanec

Globoki pekač

Palični mešalnik

Cedilo, drobno

Priprava

Zmešajte čebulo, korenje, zeleno in por s paradižnikovo mezgo.

Govedino za rulade razgrnite na delovno površino in jo solite in poprajte. Odvisno od različice nadeva meso premažite z gorčico ali paradižnikovo mezgo in obložite z nadevom. Rulade zvijte in jih pritrdite z lesenimi palčkami ali kuhinjskim sukancem.

Goveje rulade dajte v globoki pekač skupaj z jušno zelenjavo. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

V srednje veliki posodi pri srednji nastavitvi moči karamelizirajte sladkor do srednje rjave barve, nato ga zalijte z rdečim vinom. Dodajte začimbe in pustite, da povre.

Sok pečenke iz globokega pekača skupaj z zelenjavo prestavite v posodo. Vse skupaj pirirajte in maso pretlačite še skozi fino sito. Solite in poprajte. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem rahlo gostite omako.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveje rulade |
Trajanje programa: 105 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombinirana peka +
Žar

Stopnja: 3

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +
Zgor./sp. gretje

Temperatura: 100 °C

Vlaga: 84 %

Čas priprave: 90 minut

Nasvet

Če je oblika rezin govedine zelo neenakomerna, lahko predele, ki molijo čez, zapognete navznoter na nadev ter zvijete.

Meso

Dušena goveja pečenka

Čas priprave: 270 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 korenčka | narezana na večje kocke

2 čebuli | narezani na večje kocke

50 g zelene | narezane na večje kocke

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg govedine (stegno ali pleče),
pripravljene za kuhanje

1 lovorov list

Za omako

200 ml vode ali telečje osnove

125 g crème fraîche

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Poper

Oprema

Globoki pekač

Palični mešalnik

Cedilo, drobno

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Govedino položite na globoki pekač, dodajte zelenjavo in lovorov list ter vstavite v pečico.

Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Govedino vzemite iz pekača in sok pečenke skozi cedilo prelijte v merilno posodo.

Sok pečenke dopolnite z vodo ali telečjo osnovo na 400 ml, dodajte polovico zelenjave in vse skupaj pirirajte. Pire pretlačite skozi cedilo, dodajte crème fraîche in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Dušena goveja
pečenka

Trajanje programa: 225 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombinirana peka +
Žar

Stopnja: 3

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Vlaga: 84 %

Čas priprave: 205 minut

Nasvet

Pri večjem kosu mesa se čas pečenja podaljša, in sicer na 500 g več teže za približno 30 minut v 2. koraku priprave.

Pri manjšem kosu mesa se čas pečenja skrajša, in sicer na 500 g manj teže za približno 30 minut v 2. koraku priprave.

Meso

Dušena govedina

Čas priprave:

150 minut

Za 4 porcije

Za govedino

60 g pšenične moke, tip 400

Popper | sveže zmlat

1 kg govedine (pleče) | narezane na majhne kocke

3 žlice olja

1 čebula, velika | narezana na tanke kolobarje

1 por, velik | narezan na tanke kolobarje

350 g korenja | narezanega na kocke

3 stebela zelene | narezane na kocke

250 g šampinjonov | narezanih na četrtnine

2–3 vejice timijana

2 lovorova lista

200 ml goveje osnove

200 ml temnega piva

2 žlici kečapa

Za cmoke

100 g pšenične moke, tip 400

3 g pecilnega praška

50 g kuhanega masla

1 žlička peteršilja | sesekljanega

½ žličke drobnjaka | narezanega

Sol

Popper v zrnju, sveže zmlat

4–5 žlic vode | hladne

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Priprava

Moko zmešajte s poprom in v njej povaljajte govedino.

V ponvi segrejte polovico olja in na njem v več porcijah popecite meso z vseh strani. Postavite na stran.

V ponvi segrejte drugo polovico olja in na njem 3 minute pražite čebulo. Dodajte por, korenje in zeleno ter pražite nadaljnjih 5 minut.

Dodajte še šampinjone, timijan in lovor.

Primešajte meso, govejo osnovo, pivo in kečap, vse skupaj na hitro zavrite ter preložite v neperforirano posodo za kuhanje in pokrijte. Zaženite avtomatski program ali kuhajte skladno s 1. korakom ročnih nastavitev.

Medtem v skledi zmešajte moko in pecilni prašek, dodajte kuhano maslo, peteršilj in drobnjak ter solite in poprajte. Na koncu primešajte še vodo in naredite mehko testo.

Testo razdelite na 8 delov in s pomokanimi rokami oblikujte majhne kroglice.

Avtomatski program:

Skladno s potekom programa govedino premešajte, dodajte cmoke in zalijte z malo tekočine ter kuhajte naprej.

Ročno:

Govedino na hitro premešajte, dodajte
smoke in zalijte z malo tekočine.

Skuhajte do konca skladno z 2.
korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Juhe in enolončnice | Goveji lonec

Trajanje programa: 120 minut

Ročno

1. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 90 minut

2. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 30 minut

Meso

Rostbif (pečenje)

Čas priprave: pribl. 55–100 minut

Za 4 porcije

Za rostbif

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg rostbifa, pripravljenega za kuhanje

Za remulado

150 g jogurta, 3,5 % maščobe

150 g majoneze

2 kislilni kumarici

2 žlici kaper

1 žlica peteršilja

2 šalotki

1 žlica drobnjaka

½ žličke limoninega soka

Sol

Sladkor

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Rostbif položite na rešetko in zabodite vanj termometer za živila. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Rostbif specite skladno z avtomatskim programom ali ročnimi nastavitvami.

Za remulado gladko zmešajte jogurt in majonezo. Kumarici, kape in peteršilj drobno seseklajte. Šalotki narežite na drobne kocke, drobnjak drobno narežite. Vse sestavine dajte v

mešanico jogurta in majoneze.

Remulado začinite z limoninim sokom, soljo in sladkorjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Rostbif | Kos |

Pečenje

Trajanje programa: pribl. 45–85 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 190 °C (angleško), 170 °C (rahlo prepečeno), 165 °C (povsem pečeno)

Središčna temperatura: 45 °C

(angleško), 55 °C (rahlo prepečeno),

75 °C (povsem pečeno)

Čas priprave: pribl. 45 minut (angleško),

60 minut (rahlo prepečeno), 90 minut

(povsem pečeno)

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

Rostbif (pečenje z vlago)

Čas priprave: 90–225 minut

Za 4 porcije

Sestavine

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg rostbifa, pripravljenega za kuhanje

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Priprava

Rešetko z globokim pekačem vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Rostbif položite na rešetko in specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Rostbif | Kos |

Pečenje z vlago

Trajanje programa: 80–213 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Meso

Kuhana govedina po dunajsko

Čas priprave: 160 minut

Za 10 porcij

Sestavine

2 kg govedine (črni krajec), v kosu,
pripravljene za kuhanje
2 čebuli | razpolovljeni
1 šop jušne zelenjave | grobo narezane
15 g luštreka
7 zrn popra
2 lovorova lista
5 brinovih jagod
Sol

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Priprava

Kos govedine položite z mastno stranjo navzdol v neperforirano posodo za kuhanje.

Čebulo z odrezano stranjo navzdol močno popecite v železni ponvi brez maščobe.

H govedini dodajte jušno zelenjavo, zelišča, čebulo in začimbe ter skuhajte.

Preden meso narežete, ga pustite, da nekaj časa počiva.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Kuh. govedina po dunajsko

Trajanje programa: 150 minut

Ročno

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 150 minut

Jorkširski puding

Čas priprave: 30 minut

Za 12 kosov

Sestavine

12 žličk olja

190 g pšenične moke, tip 400

1 žlička soli

3 jajca, velikost M

225 ml mleka, 3,5 % maščobe

Oprema

Pekač za 12 mafinov po Ø 5 cm

Rešetka

Priprava

V vsak modelček za mafine dajte po 1 žličko olja.

Model postavite na rešetko in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Zmešajte moko in sol. V sredini naredite jamico, dodajte jajca, razžvrkljajte in počasi z zunanje strani vsipajte moko.

Dodajte mleko in počasi zmešajte gladko testo.

Ko je v pečici dosežena nastavljena temperatura, testo enakomerno porazdelite po modelčkih za mafine. Vstavite v pečico.

Zlatorjavo zapecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Jorkširski puding

Trajanje programa: 25–28 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 200–215 °C

Vlaga: 50 %

Predgretje: Vklon

Čas priprave: 25–28 minut

Nivo vstavljanja: 2

Meso

Pečenka iz mletega mesa

Čas priprave: 75 minut

Za 10 porcij

Sestavine

1 kg mletega mesa, svinjine

3 jajca, velikost M

200 g drobtin

1 žlička paprike v prahu

Sol

Poper

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Mleto meso zmešajte z jajci, drobtinami, papriko, soljo in poprom ter oblikujte kruhu podobno štruco.

Pečenko položite na globoki pekač in jo vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Mleta pečenka

Trajanje programa: 60–70 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 140–180 °C

Vlaga: 80 %

Čas priprave: 60–70 minut

Nivo vstavljanja: 1

Prekajena svinjska rebra (pečenje)

Čas priprave: pribl. 80 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

1 kg svinjskih reber (hrbtini del),
pripravljenih za kuhanje

Za pesto

50 g pinjol
60 g paradižnika, suhega, vloženega v
olju
30 g peteršilja, gladkega
30 g bazilike
1 strok česna
50 g trdega sira (parmezana),
naribanega
5 žlic sončničnega olja
5 žlic oljčnega olja

Oprema

Rešetka
Globoki pekač
Termometer za živila
Palični mešalnik

Priprava

Rebra položite na rešetko in zabodite vanje termometer za živila. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico in rebra pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

V ponvi popražite pinjole. Paradižnik, peteršilj, baziliko in česen narežite na večje kose. Pirajte jih skupaj s pinjolami, parmezanom in sončničnim oljem. Vmešajte še oljčno olje.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Prekajena svinjska
rebra | Kos | Pečenje

Trajanje programa: pribl. 50–65 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus
Temperatura: 200 °C
Vlaga: 0 %
Čas priprave: 30 minut
Nivo vstavljanja:
Rešetka: 2
Globoki pekač: 1

2. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus
Temperatura: 130 °C
Vlaga: 100 %
Središčna temperatura: 63 °C
Čas priprave: pribl. 20–25 minut

Meso

Pečenka s kožo

Čas priprave: 140 minut

Za 6 porcij

Za pečenko

1,5 kg svinjine s kožo, pripravljene za kuhanje

3 žlice olja

1½ žličke soli

½ žličke popra

Za omako

400 ml zelenjavne osnove

150 g crème fraîche

3 žličke jedilnega škroba

3 žlice vode | hladne

Sol

Popper

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Cedilo, drobno

Priprava

Kožo z zelo ostrim nožem večkrat zarežite vzdolžno in počez v presledkih po 2 cm.

Olje zmešajte s soljo in poprom ter s tem premažite svinjino.

Meso s kožo navzgor položite na rešetko. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Svinjino pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Meso vzemite z rešetke. Izcejeno maščobo in sok pečenke zalijte z zelenjavno osnovo in skozi cedilo prelijte v posodo. Če želite, posnemite del maščobe. Dodajte crème fraîche in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Svinjska pečen. s skorjico

Trajanje programa: 128 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 160 °C

Vlaga: 80 %

Čas priprave: 120 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombinirana peka + Žar

Stopnja: 2

Vlaga: 20 %

Čas priprave: 8 minut

Svinjska pečenka

Čas priprave: pribl. 140 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 žlici olja

2 žlici gorčice

1 žlička soli

½ žličke popra

½ žličke paprike v prahu

1 kg svinjine (stegno), pripravljene za kuhanje

Za omako

300 ml zelenjavne osnove

100 g crème fraîche

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Poper

Sladkor

Oprema

Rešetka

Termometer za živila

Globoki pekač

Cedilo, drobno

Priprava

Olje zmešajte z gorčico, soljo, poprom in papriko v prahu ter s tem premažite svinjino.

Svinjino položite na rešetko in zabodite vanjo termometer za živila. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Meso vzemite iz pečice, sok pečenke zalijte z zelenjavno osnovo in ga skozi cedilo prelijte v posodo. Dodajte crème fraîche in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Svinjska pečenka

Trajanje programa: pribl. 120 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 180 °C

Čas priprave: 30 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 120 °C

Vlaga: 60 %

Čas priprave: 30 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 100 °C

Vlaga: 80 %

Središčna temperatura: 85 °C

Čas priprave: pribl. 60 minut

Meso

Svinjski file (pečenje)

Čas priprave: pribl. 60 minut

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

3 svinjski fileji (po 350 g), pripravljene za kuhanje

Za omako

500 g šalotke

20 g masla

1 žlica sladkorja

100 ml belega vina

400 ml zelenjavne osnove

4 žlice balzamičnega kisa

3 žličke medu

½ žličke soli

Poper

1½ žličke jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Olje zmešajte s soljo in poprom ter s tem premažite meso.

Fileje položite na rešetko in namestite termometer za živila. Rešetko in globoki pekač vstavite v pečico. Svinjske fileje pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Šalotke vzdolžno razpolovite in jih narežite na tanke rezine. V ponvi segrejte maslo. Na njem pri srednji nastavitvi popražite šalotke, tako da rahlo porjavijo.

Potresite jih s sladkorjem in jih karamelizirajte pri nizki nastavitvi. Zalijte z vinom, zelenjavno osnovo in balzamičnim kisom. Pri srednji nastavitvi naj vse skupaj rahlo vre približno 30 minut.

V omako dodajte med ter solite in poprajte. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Svinjski file | Kos

Trajanje programa: pribl. 25–35 minut

Ročno

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 225 °C (rožnato), 220 °C

(rožnato do povsem pečeno), 200 °C

(povsem pečeno)

Središčna temperatura: 60 °C (rožnato),

65 °C (rožnato do povsem pečeno),

75 °C (povsem pečeno)

Čas priprave: pribl. 25–35 minut

Nivo vstavljanja:

Rešetka: 2

Globoki pekač: 1

Meso

Jelenje stegno (pečenje z vlago)

Čas priprave: 200 minut

Za 4 porcije

Za jelenje stegno

2 žlici olja

1 žlička soli

½ žličke popra

800 g jelenjega stegna, brez kosti

Za zelenjavo

200 g leče, črne

2 žlici olja

70 g čebule | narezane na drobne kocke

400 ml zelenjavne osnove

2 lovorova lista

100 g korenja | narezanega na drobne kocke

100 g zelene | narezane na drobne kocke

100 g pora | narezanega na drobne koščke

1 žlica masla

1 hruška (200 g), zrela, čvrsta (npr. viljamovka) | olupljena, narezana na drobne kocke

40 g orehov | grobo sesekljanih

2 žlici balzamičnega kisa, temnega

2 žlički medu

Sol

Popper

1 ščepec cimeta

Za omako

30 g čebule | narezane na drobne kocke

1 žlica masla

1 žlica pšenične moke, tip 400

100 ml rdečega vina, suhega

3 žlice balzamičnega kisa, temnega

200 ml divjačinske osnove

75 g masla | hladnega | narezanega na kocke

Sol

Popper

Oprema

Kuhinjski sukanec

Rešetka

Globoki pekač

Priprava

Olje zmešajte s soljo in poprom ter s tem premažite jelenje stegno. Po potrebi ga povežite skupaj.

Globoki pekač vstavite v pečico.

Jelenje stegno položite na rešetko in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Pripravite zelenjavo: lečo operite in pustite, da se dobro odcedi. V posodi pri srednji nastavitvi segrejte olje in na njem popražite lečo in čebulo, tako da slednja postekleni. Prilijte zelenjavno osnovo, dodajte lovorova lista in pokrito počasi kuhajte 20–30 minut, dokler se leča ne zmehča.

V posodi pri srednji nastavitvi moči segrejte olje in na njem 2 minuti pražite korenje, zeleno in por. Dodajte hruško in pražite še 2–3 minute.

Lovorova lista odstranite iz leče. Lečo in orehe dodajte zelenjavi, premešajte in začinite z balzamičnim kisom, medom, soljo, poprom in cimetom.

Za omako na maslu popražite čebulo. Potresite z moko in jo 1 minuto pražite med stalnim mešanjem. Zalijte z rdečim vinom, balzamičnim kisom in divjačinsko osnovo ter počasi kuhajte 10 minut, tako da povre približno na polovico. V vinsko omako postopoma primešajte kocke masla, tako da se poveže. Solite in poprajte. Nato omaka ne sme več zavreti.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Jelen | Jelenje stegno
| Pečenje z vlago

Trajanje programa: 180 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Nasvet

Namesto stegna lahko uporabite tudi križ.

Meso

Jelenji hrbet (pečenje z vlago)

Čas priprave: 100–135 minut

Za 4 porcije

Sestavine

2 žlici olja

1 žlička soli

½ žličke popra

800 g jelenjega hrbita brez kosti,
pripravljenega za kuhanje

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite jelenji hrbet.

Globoki pekač in rešetko vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Jelenji hrbet položite na rešetko in specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Jelen | Jelenji hrbet |

Pečenje z vlago

Trajanje programa: 87–123 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Kunec

Čas priprave: 140 minut

Za 4 porcije

Za kunca

1,3 kg kunca, pripravljenega za kuhanje

1 žlička soli

Popper

2 žlici dijonske gorčice

100 g kmečkega pršuta, narezanega na kocke

2 čebuli | narezani na kocke

30 g masla

1 žlička timijana, zdrobljenega

125 ml belega vina

125 ml vode

Za omako

1 žlica dijonske gorčice

100 g crème fraîche

1 žlica jedilnega škroba

2 žlici vode

Sol

Popper

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Kunca razrežite na 6 kosov. Posolite ga in poprajte ter premažite z gorčico.

Kose mesa enega poleg drugega zložite v globoki pekač.

Kmečki pršut narežite na kocke. Čebulo narežite na drobne kocke in jo dajte v globoki pekač skupaj z maslom, belim vinom, vodo in timijanom.

Globoki pekač vstavite v pečico in pecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Po pečenju vzemite kose mesa iz pekača. Sok pečenke dajte v posodo. Dodajte gorčico in crème fraîche ter vse skupaj zavrite na kuhalni plošči.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Kunec

Trajanje programa: 90 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombinirana peka + Žar

Stopnja: 3

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 100 °C

Vlaga: 84 %

Čas priprave: 70 minut

Meso

Srnino stegno (pečenje z vlago)

Čas priprave: 165 minut

Za 4 porcije

Za srnino stegno

1 žlička soli

½ žličke popra

2 žlici olja

1,2 kg srninega stegna, brez kosti

Za šalotke

750 g šalotke

3 žlice oljčnega olja

4 žlice javorovega sirupa

5 žlic balzamičnega kisa

150 ml rdečega vina, suhega

400 ml soka pečenke

6 vejic timijana

1 žlica sredstva za zgoščevanje omak, temnega

Sol

Popper

Oprema

Kuhinjski sukanec

Rešetka

Globoki pekač

Priprava

Olje zmešajte s soljo in poprom in s tem premažite srnino stegno. Stegno po potrebi povežite.

Globoki pekač vstavite v pečico. Srnino stegno položite na rešetko in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Šalotke poparite z vrelo vodo, pustite eno minuto, da se prepojijo, nato odlijte vodo. Šalotke olupite in jih po potrebi razpolovite.

V posodi segrejte oljčno olje in na njem pražite šalotke približno 4 minute, da posteklenijo.

Šalotke pokapajte z javorovim sirupom in jih rahlo karamelizirajte.

Po koncu pečenja odstranite meso. Sok pečenke dopolnite z vodo do 400 ml.

Malo balzamičnega kisa prihranite za pozneje. Šalotke zalijte z balzamičnim kisom, rdečim vinom in sokom pečenke. Dodajte timijan in pustite, da počasi vre približno 15 minut, dokler se šalotke ne zmechajo.

Odstranite timijan in omako nekoliko zgostite s sredstvom za zgoščevanje. Začinite s soljo, poprom in preostalim balzamičnim kisom.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Srna | Srnino stegno
| Pečenje z vlago

Trajanje programa: 150 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Srnin hrbet (pečenje z vlago)

Čas priprave: 91–124 minut

Za 4 porcije

Za srnin hrbet

2 žlici olja

1 žlička soli

½ žličke popra

1,3 kg srninega hrbita s kostmi,

prilavljena za kuhanje

Za omako

50 g suhih sliv | narezanih na drobne kocke

1 čebula | narezana na drobne kocke

1 žlica masla

200 ml portskega vina

200 ml divjačinske osnove

1 žlička češpljeve čežane

100 g masla | ohlajenega, narezanega na kocke

Sol

Popper

Muškatni orešček

Oprema

Globoki pekač

Rešetka

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite srnin hrbet.

Globoki pekač in rešetko vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Srnin hrbet položite na rešetko in specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Suhe slive in čebulo pražite 2 minuti na maslu pri srednji nastavitvi. Zalijte s portskim vinom in divjačinsko osnovo. Dodajte češpljevo čežano in omako reducirajte na eno tretjino.

V omako postopoma primešajte kocke masla, tako da se poveže. Solite, poprajte in začinite z muškatnim oreščkom. Omaka nato ne sme več zavreti.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Srna | Srnin hrbet | Pečenje z vlago

Trajanje programa: 84–100 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Meso

Stegno divjega prašiča (pečenje z vlago)

Čas priprave: 155 minut

Za 4 porcije

Za stegno divjega prašiča

2 žlici olja

1 žlička soli

½ žličke popra

1 kg stegna divjega prašiča, brez kosti (debelina ne več kot 6 cm), pripravljenega za kuhanje

Za omako

25 g jurčkov, suhih

500 ml vode | vrele

100 g pancete | narezane na trakove

2 stroka česna | narezana na drobne kocke

100 g čebule | narezane na drobne kocke

2 žlici olja

½ šopka bazilike (15 g) | samo listki, narezani na trakove

250 g maskarponeja

Sol

Poper

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Papirnate brisače

Priprava

Olje zmešajte s soljo in poprom in s tem premažite stegno divjega prašiča. Meso po potrebi povežite skupaj.

Globoki pekač vstavite v pečico. Meso položite na rešetko in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Jurčke prelijte z vrelo vodo in pustite namakati 10 minut.

Medtem popecite panceto pri srednji do visoki nastavitvi, da postane hrustljava.

Cedilo obložite s papirnato brisačo in skoznjo precedite jurčke. Tekočino prestrezite. Jurčke sperite, odcedite in narežite na drobne koščke.

Čebulo in česen popražite na olju pri srednji nastavitvi, tako da posteklenita. Dodajte jurčke in pražite 1–2 minuti. Zalijte s 400 ml tekočine od jurčkov in pokrito kuhajte 5 minut.

V omako dodajte listke bazilike z maskarponejem in panceto, segrejte in solite ter poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Divji prašič | Stegno divjega prašiča | Pečenje z vlago

Trajanje programa: 150 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Za nastavitve glejte tabelo pečenja na koncu te kuharske knjižice.

Nasvet

Namesto papirnate brisače lahko za precejanje jurčkov uporabite kavni filter.

Lososov file (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 45 minut + 60 minut za mariniranje

Za 4 porcije

Za marinado

2 stebli limonske trave | samo beli del,
drobno nariban
110 ml sojine omake
½ šopka koriandrovih stebel (70 g) |
drobno seseklanih
2 cm kosa ingverja | drobno naribanega
1 strok česna | strt

Za lepljivo sojino omako

200 ml sojine omake
200 ml kecap manisa (indonezijske
sladke sojine omake)
100 ml medu

Za lososa

4 lososovi fileji (po 200 g)

Za okrasitev

2 žlici sojine omake
4 mlade čebule | drobno narezane
½ šopka koriandra (70 g) | samo listki
2 čilija, rdeča | drobno narezana
1 limeta | narezana na osem kosov

Oprema

Papir za peko
Perforirana posoda za kuhanje

Priprava

Pripravite marinado, tako da dobro
premešate vse sestavine.

Lososa dajte v pravokotno skledo,
prekrijte z marinado in pustite 60 minut,
da se prepoji.

Za lepljivo sojino omako dajte sestavine
v majhno posodo in zavrite pri srednji
nastavitvi. Nastavitev zmanjšajte na
minimum in kuhajte 25 minut, dokler
tekočina ne povre za eno tretjino.

Perforirano posodo za kuhanje obložite
s papirjem za peko in nanj položite
lososa. Po lososu pokapajte približno
eno žlico lepljive sojine omake.

Vstavite v pečico in zaženite avtomatski
program ali pripravite skladno z ročnimi
nastavitvami.

Pripravljenega lososa pokapajte z
lepljivo sojino omako.

Okrasite z mlado čebulo, koriandrovimi
lističi, čilijem in limeto ter postrezite.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Losos | Pečenje fileja pri nizki
temperaturi

Trajanje programa: 20–25 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč
zrak plus

Temperatura: 50–75 °C

Vlaga: 70 %

Čas priprave: 20–25 minut

Nivo vstavljanja: 2

Ribe

Losos v listnatem testu

Čas priprave: 50 minut

Za 6 porcij

Sestavine

240 g špinače, sveže

375 g listnatega testa

1 limona | samo naribana lupina

100 g skute

Sol

Poper

1 jajce, velikost M | razžvrkljano

1 lososov file, brez kože (800 g)

3 vejice kopra | sesekljanega

Oprema

Perforirana posoda za kuhanje

Plitvi pekač

Priprava

Špinačo blansirajte.

Dajte jo v čisto kuhinjsko krpo in iztisnite sok. Nato špinačo drobno sesekljajte.

Listnato testo razvaljajte v velik kvadrat (dvakrat tako velik kot lososov file) in ga prerežite na dva pravokotnika.

K špinači dodajte limonino lupino, skuto, sol in poper ter dobro premešajte.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno s 1. korakom ročnih nastavitvev.

En pravokotnik testa položite na plitvi pekač in ga premažite z jajcem. Nanj enakomerno porazdelite špinačno mešanico, na to položite lososov file in ga potresite s koprom. Ponovno poprajte.

Na file položite drugi pravokotnik testa, ga ob robovih stisnite in obrežite.

Premažite z jajcem in specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Losos | Losos v listnatem testu

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Vlaga: 20 %

Predgretje: Vkllop

Nivo vstavljanja: 1

Čas priprave: 10 minut

2. korak priprave

Temperatura: 200 °C

Vlaga: 75 %

Čas priprave: 10 minut

3. korak priprave

Temperatura: 210 °C

Vlaga: 20 %

Čas priprave: 10 minut

Školjke v omaki

Čas priprave: 40 minut

Za 4 porcije

Za omako

2 šalotki | narezani na drobne kocke

3 stroki česna | narezani na drobne kocke

1 paradižnik, velik | narezan na drobne kocke

125 ml belega vina

350 ml paradižnika, pretlačenega

180 g slanine | narezane na trakove

1 ščepec žafrana

1 brizg tabaska

1 limona | en velik krhelj

3 stebila peteršilja

6 vejic timijana

Za školjke

700 g školjk, pripravljenih za kuhanje

Sol

Črni poper v zrnju | sveže zmlet

Za okrasitev

2 žlici peteršilja | sesekljanega

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Kuhinjski sukanec

Priprava

Šalotko, česen, paradižnik, vino, pretlačen paradižnik, slanino, žafran, tabasko in limono dajte v neperforirano posodo za kuhanje.

Peteršilj in timijan povežite skupaj in dodajte drugim sestavinam. Posodo pokrijte. Zaženite avtomatski program ali kuhajte skladno s 1. korakom ročnih nastavitvev.

Avtomatski program:

Skladno s potekom programa dajte v omako školjke in nepokrito kuhajte naprej.

Ročno:

Skladno z 2. korakom priprave dajte v omako školjke in nepokrito kuhajte naprej.

Odstranite zelišča, iztisnite limono, dodatno solite in poprajte.

Servirajte okrašeno s peteršiljem.

Nastavitev

Avtomatski program

Školjke | Školjke v omaki

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 25 minut

2. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 5 minut

Narastki in gratinirane jedi

Gratiniran radič

Čas priprave: 85 minut

Za 5 porcij

Za radič

8 glavic radiča

50 g masla

5 žličk sladkorja

Sol

Poper

8 rezin šunke (debeline 3–4 mm),

kuhane

Za sirovo omako

30 g masla

40 g pšenične moke, tip 400

750 ml mleka, 1,5 % maščobe

250 g naribanega sira

1 jajce, velikost M | samo rumenjaki

Muškatni orešček

Sol

Poper

1 brizg limoninega soka

Oprema

Model za narastke

Rešetka

Priprava

Odstranite trdi, grenki del glavic radiča, nato jih skuhamo v pari skladno z nastavitvami.

V ponvi raztopite maslo. Zlatorjavo popecite radič, nato znižajte temperaturo in ga dušite nadaljnjih 25 minut. Začinite s sladkorjem, soljo in poprom.

Vsako glavico radiča zavijte v rezino šunke. Zložite jih eno poleg druge v model za narastke.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Za sirovo omako v posodi raztopite maslo. Vmešajte moko in jo rahlo porjavite. Nato med močnim mešanjem dodajte mleko in počakajte, da zavre. Na koncu vmešajte polovico sira, rumenjaki, muškatni orešček, sol, poper in limonin sok.

Radič prelijte s sirovo omako in potresite s preostalim sirom.

Radič vstavite v pečico in ga specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Kuhanje v pari

Načini delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas priprave: 12 minut

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Gratiniran radič

Trajanje programa: 12–26 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Predgretje: Vkljop

Temperatura: 190 °C

Vlaga: 90 %

2. Peka

Načini delovanja: Kombinirana peka + Žar

Stopnja: 1

Vlaga: 40 %

Čas priprave: 12–26 minut

Nivo vstavljanja: 1

Gratiniran krompir

Čas priprave: 70 minut

Za 4 porcije

Za krompir

1 kg krompirja, ki se ne razkuha |
narezanega na tanke rezine

400 g smetane

Sol

Poper

Muškatni orešček

Za posip

50 g naribanega sira

Za model

1 žlica masla

Oprema

Model za narastke, kapacitete 3 l

Rešetka

Priprava

Namastite model za narastke. Vanj dajte rezine krompirja.

Smetano začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter jo zmešajte z rezinami krompirja.

Po vrhu potresite sir.

Krompir položite na rešetko v pečici in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Gratiniran krompir

Trajanje programa: 50 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 175–180 °C

Čas priprave: 44–59 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Za manj kalorično različico del smetane nadomestite z mlekom.

Narastki in gratinirane jedi

Sirov sufle z drobnjakom

Čas priprave: 30 minut

Za 6–8 porcij

Za model

1 žlička masla

1 žlica pšenične moke, tip 400

Za suflé

250 ml mleka, 3,5 % maščobe

50 g masla

50 g pšenične moke, tip 400

100 g naribanega sira

¼ žličke muškarnega oreščka, zmletega

2 žlici drobnjaka | sesekljanega

Sol

Poper

5 jajc, velikost M

Oprema

1 model za sufle 20 cm ali

8 majhnih modelčkov za sufleje

Globoki pekač

Priprava

Model ali modelčke za sufleje namastite z maslom in potresite z moko.

V posodi nekoliko pogrejte mleko in v njem raztopite maslo. Med mešanjem dodajte moko in zavrite.

Med stalnim mešanjem dodajte še sir, muškarni orešček in drobnjak. Solite in poprajte, nato pustite, da se masa ohladi.

Globoki pekač vstavite v pečico in zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Jajca ločite in beljake prihranite za pozneje. Rumenjake vmešajte v maso.

Beljake v ločeni skledi stepite v čvrst sneg in jih narahlo vmešajte v maso za sufle.

Pripravljeno maso nadevajte v model za sufle ali porazdelite po modelčkih za sufleje, postavite na globoki pekač v notranjosti pečice in pripravite skladno z avtomatskim programom ali ročnimi nastavitvami.

Sufle takoj postrezite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Sirov sufle z drobnjakom

Trajanje programa: 15 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Vlaga: 60 %

Predgretje: Vklon

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja: 1

Gratiniran krompir s sirom

Čas priprave: 70 minut

Za 4 porcije

Za krompir

600 g krompirja, mokastega

75 g gavde, naribane

Za preliv

250 g smetane

1 žlička soli

Poper

Muškatni orešček

Za posip

75 g gavde, naribane

Za model

1 strok česna

Oprema

Model za narastke, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Model za narastke natrite s česnom.

Za preliv zmešajte smetano, sol, poper in muškatni orešček.

Krompir olupite in ga narežite na 3–4 mm debele rezine. Krompir zmešajte z gavdo in prelivom ter nadevajte v model.

Po vrhu potresite z gavdo.

Krompir postavite na rešetko in vstavite v pečico ter zlatorjavo zapecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Gratiniran krompir s sirom

Trajanje programa: 39–46 minut

Nivo vstavljanja: 2

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 170° C

Vlaga: 95 %

Čas priprave: 38 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: Veliki žar

Stopnja: 2

Vlaga: 70 %

Čas priprave: 1–8 minut

Narastki in gratinirane jedi

Lazanja

Čas priprave: 100 minut

Za 4 porcije

Za lasanjo

8 listov za lasanjo (brez predhodnega kuhanja)

Za paradižnikovo-mesno omako

50 g slanine, mastne, prekajene | narezane na drobne kocke
2 čebuli | narezani na kocke
375 g mletega mesa, polovico govedine, polovico svinjine
800 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega | narezanega
30 g paradižnikove mezge
125 ml mesne osnove
1 žlička timijana, svežega | sesekljanega
1 žlička origana, svežega | sesekljanega
1 žlička bazilike, sveže | sesekljane
Sol
Poper

Za omako iz šampinjonov

20 g masla
1 čebula | narezana na kocke
100 g šampinjonov, svežih | narezanih na rezine
2 žlici pšenične moke, tip 400
250 g smetane
250 ml mleka, 3,5 % maščobe
Sol
Poper
Muškatni orešček
2 žlici peteršilja, svežega | sesekljanega

Za posip

200 g gavde, naribane

Oprema

Model za narastke, 32 cm x 22 cm
Rešetka

Priprava

Za paradižnikovo-mesno omako segrejte ponev s prevleko proti prijemanju. Kocke slanine popecite. Dodajte mleto meso in ga med mešanjem popecite. Dodajte čebulo in jo podušite. Koščke paradižnika, paradižnikov sok, paradižnikovo mezgo in mesno osnovo dodajte k mesu. Začinite z zelišči, soljo in poprom. Približno 5 minut kuhajte na šibkem ognju.

Za omako s šampinjoni na maslu popražite čebulo. Dodajte šampinjone in jih na hitro popražite. Potresite z moko in premešajte. Prilijte smetano in mleko. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. Omako približno 5 minut kuhajte na šibkem ognju. Na koncu dodajte še peteršilj.

Sestavite lasanjo, tako da sestavine v plasteh nadevate v model:
– tretjino paradižnikovo-mesne omake
– 4 liste za lasanjo
– tretjino paradižnikovo-mesne omake
– polovico omake s šampinjoni
– 4 liste za lasanjo
– tretjino paradižnikovo-mesne omake
– polovico omake s šampinjoni

Lasanjo potresite z gavdo, jo vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Lazanja

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 170–200 °C

Vlaga: 95 %

Čas priprave: 40 minut

Nivo vstavljanja: 1

Narastki in gratinirane jedi

Narastek iz testenin

Čas priprave: 70 minut

Za 4 porcije

Za testenine

150 g testenin (peresnikov),
po navodilih na embalaži 11 minut
kuhanja

1½ l vode

3 žličke soli

Za narastek

2 čebuli | narezani na kocke

1½ žlice masla

1 paprika | 1 cm velike kocke

2 korenčka, majhna | narezana na rezine

150 g crème fraîche

75 ml mleka, 3,5 % maščobe

1 jajce, velikost M

Sol

Poper

300 g mesnatega paradižnika |

narezanega na večje kocke

100 g šunke, kuhane | narezane na

kocke

150 g ovčjega sira z zelišči | narezanega

na kocke

Za posip

100 g gavde, naribane

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Folija, odporna proti pari

Model za narastke, 24 cm x 24 cm

Rešetka

Priprava

Testenine kuhajte 5 minut v osoljeni
vodi.

Kocke čebule dajte v neperforirano
posodo za kuhanje skupaj z maslom,
papriko in korenjem. Vstavite v pečico
in pokrito dušite skladno z nastavitvami.

Crème fraîche zmešajte z mlekom in
jajcem ter ga dodajte zelenjavi. Močno
solite in poprajte.

Testenine, paradižnik, šunke in ovčji sir
nadevajte v model za narastke.

Vmešajte zelenjavno omako.

Narastek potresite z gavdo.

Narastek iz testenin postavite na
rešetko in vstavite v pečico ter
zlatorjavo zapecite skladno s potekom
programa ali ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Narastek iz
testenin

Trajanje programa: 40 minut

Nastavitev

Dušenje čebule

Posebna podr. uporabe | Praženje
čebule

Trajanje programa: 4 minute

Ročno

Peka

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 150–180 °C

Vlaga: 95 %

Čas priprave: 40 minut

Nivo vstavljanja: 1

Narastek iz testenin s šunko

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Za narastek

250 g testenin (npr. svedrov ali polžkov)

Sol

200 g kuhane šunke | narezane na majhne kocke

80 g masla

3 jajca, velikost M | ločena

2 jajci, velikost M

Sol

250 ml kisle smetane

150 ml smetane

Poper, sveže zmlat

Muškatni orešček

Za pekač

1 žlica masla

Za posip

Bele drobtine

Parmežan, nariban

Maslo

Oprema

Pekač

Rešetka

Priprava

Testenine skuhamo v osoljeni vodi, tako da so še čvrste.

V skledi penasto vmešajte maslo z rumenjaki, celima jajcema in ščepcem soli. Primešajte šunko.

Beljake s ščepcem soli stepite v čvrst sneg in jih skupaj s kislom smetano, smetano in testeninami vmešajte v masleno-jajčno mešanico.

Vse skupaj dobro premešajte in začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom.

Pekač dobro namastite z maslom in vanj nadevajte pripravljeno maso.

Potresite z drobtinami in parmežanom ter po vrhu porazdelite koščke masla.

Pekač položite na rešetko v pečici.

Zaženite avtomatski program ali specite skladno z ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Narastek iz testen. s šunko

Trajanje programa: 35 minut

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. korak priprave

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Vlaga: 70 %

Čas priprave: 25 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Kombinirana peka + Žar

Stopnja: 3

Vlaga: 30 %

Čas priprave: 10 minut

Priloge in zelenjavne jedi

Krompirjevi krhliji

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 kg krompirja, ki se ne razkuha |
vzdolžno narezanega na tanke krhlje

1½ žličke soli

½ žličke popra

1 žlička paprike v prahu, pekoče

1 žlička sladkorja

8 žlic oljčnega olja

6 žlic sezama

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Začimbe in sladkor zmešajte z oljčnim oljem in sezamom ter v tem povaljajte krompirjeve krhlje. Razporedite jih po globokem pekaču in vstavite v pečico.

Zaženite avtomatski program ali zlatorumeno zapecite skladno z ročnimi nastavitvami.

Nastavitev

Avtomatski program

Zelenjava | Krompir | Krompirjevi krhliji

Trajanje programa: 45 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka +

Zgor./sp. gretje

Temperatura: 180–210 °C

Vlaga: 0 %

Čas priprave: 45 minut

Nivo vstavljanja: 2

Pečeni sirovi cmoki

Čas priprave: 90 minut

Za 4 porcije

Sestavine

500 ml mleka, 3,5 % maščobe
150 g čebule | drobno sesekljane
20 g masla
500 g kock žemljic
2 krompirja | kuhana
250 g sira (pinzgauer ali appenzeller) | narezanega na kocke
4 jajca, velikost M
½ šopka peteršilja, (30 g) | drobno sesekljanega
Sol
Poper
Muškatni orešček
2 žlici kuhanega masla

Oprema

Pekač Gourmet

Priprava

Na kuhlalni plošči segrejte mleko. Čebulo popražite na maslu. Kocke žemelj dajte v veliko skledo, prelijte z mlekem in pustite, da se prepojijo. Krompir naribajte.

Ko se kocke žemelj ohladijo, jim dodajte kocke sira, čebulo, jajca, peteršilj in krompir ter vse skupaj dobro premešajte.

Z vlažnimi rokami oblikujte kroglice po 100 g in jih sploščice.

Pekač Gourmet vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

V pekač Gourmet dajte kuhano maslo in ga raztopite skladno s potekom programa ali 2. korakom priprave ročnih nastavitvev.

Ko je kuhano maslo vroče, v pekač položite cmoke in jih specite skladno s potekom programa ali 3. korakom priprave ročnih nastavitvev.

Sirove cmoke obrnite in jih do konca specite skladno s 4. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Testenine | Pečeni sirovi cmoki
Trajanje programa: 29 minut
Nivo vstavljanja: 1

Ročno

Nastavitev prek Lastni programi:

1. predhodno segrevanje
Načini delovanja: Vroč zrak plus
Temperatura: 210 °C
Predgretje: Vkllop
Nivo vstavljanja: 1
2. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Zgor./sp. gretje
Temperatura: 210 °C
Vlaga: 100 %
Čas priprave: 5 minut
3. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Zgor./sp. gretje
Temperatura: 210 °C
Vlaga: 100 %
Čas priprave: 7 minut
4. korak priprave
Načini delovanja: Kombin. peka + Zgor./sp. gretje
Temperatura: 210 °C
Vlaga: 100 %
Čas priprave: 7 minut

Priloge in zelenjavne jedi

Bučna rižota

Čas priprave: 30 minut

Za 6 porcij

Sestavine

300 g riža za rižote

60 g masla

2 stroka česna | narezana na drobne kocke

1 čebula, majhna | narezana na drobne kocke

70 ml belega vina

625 ml kokošje osnove

500 g mesa buče | narezanega na 1 cm velike kocke

85 g pršuta | drobno sesekljanega

1 limona | samo lupina

20 g origana, svežega | drobno sesekljanega

75 g listov špinače, sveže

50 g parmezana, naribanega

70 g maskarponeja

Sol

Popper

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Priprava

Riž, maslo, česen, čebulo, vino, kokošjo osnovo, bučo, pršut in limonino lupinico dajte v neperforirano posodo za kuhanje. Zaženite avtomatski program ali kuhajte skladno s 1. korakom ročnih nastavitev.

V riž vmešajte špinačo, parmezan in maskarpone.

Avtomatski program:

Skuhajte do konca skladno z avtomatskim programom.

Ročno:

Skuhajte do konca skladno z 2. korakom priprave.

Preden rižoto postrežete, jo solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Riž | Okroglozrnati riž | Rižota z bučo

Trajanje programa: 20 minut

Ročno

1. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 19 minut

2. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 1 minuta

Golaževa juha

Čas priprave: 125 minut

Za 4 porcije

Sestavine

250 g krompirja, ki se ne razkuha
25 g kuhanega masla
200 g čebule | narezane na drobne kocke
250 g govedine (pleče) | narezane na 1–1½ cm velike kocke
20 g pšenične moke, tip 400
20 g paradižnikove mezge
Sol
Poper
20 g paprike v prahu, sladke
3 stroki česna | sesekljeni
1 žlica majarona, suhega
1 noževa konica kumine, zmlete
1 žlica kisa
1 l zelenjavne osnove

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Priprava

Krompir olupite, ga narežite na 1 x 1 cm velike kocke in dajte v skledo s hladno vodo, da ne porjavi.

V ponvi segrejte kuhano maslo in na njem počasi dušite čebulo, dokler ne dobi zlatorjave barve.

Čebulo dajte v neperforirano posodo za kuhanje in ji dodajte goveje meso, moko, paradižnikovo mezgo ter vse začimbe in kis.

Zalijte z zelenjavno osnovo, dobro premešajte in zaženite avtomatski program ali kuhajte skladno s 1. korakom ročnih nastavitev.

Avtomatski program:

Skladno s potekom programa dodajte krompir in skuhamte do konca.

Ročno:

Dodajte krompir in skuhamte do konca skladno z 2. korakom priprave.

Posolite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Golaževa juha

Trajanje programa: 105 minut

Ročno

1. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 60 minut

2. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 45 minut

Juhe in enolončnice

Bučna juha na avstralski način

Čas priprave:

35 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 kg mesa buče | narezanega na kocke
400 g sladkega krompirja | narezanega na kocke

2 čebuli | narezani na kocke

250 ml kokošje osnove

Sol

Popper

Za okrasitev

250 g salame chorizo | narezane na drobne kocke

250 ml kisle smetane

10 g koriandrovega zelenja | sesekljanega

Oprema

Perforirana posoda za kuhanje

Priprava

Meso buče, sladki krompir in čebulo dajte v perforirano posodo in skuhamo.

Popecite kocke salame.

Zelenjavo pretlačite, ji dodajte kokošjo osnovo in pribl. 250 ml prestrežene tekočine, zmešajte ter začinite s soljo in poprom.

Juho nalijte v ogret jušnik. Okrasite s kislo smetano, koščki salame in koriandrovim zelenjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Juhe in enolončnice | Bučna juha

Trajanje programa: 25 minut

Ročno

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 25 minut

Riževo meso

Čas priprave: 90 minut

Za 4 porcije

Sestavine

250 g čebule | narezane na drobne kocke

2 žlici kuhanega masla

2 žlici paprike v prahu

1 žlica paradižnikove mezge

250 g govedine (pleče) | narezane na

1 cm velike kocke

250 g pretlačenega paradižnika

1 žlica belega vinskega kisa

1 strok česna | drobno sesekljan

1 žlička majarona

Kumina

Sol

Popper

½ paprike (175 g), rdeče | narezane na drobne kocke

½ paprike (175 g), rumene | narezane na drobne kocke

250 g dolgozrnatega riža

500 ml zelenjavne osnove

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Priprava

V ponvi segrejte kuhano maslo in na njem popražite čebulo.

Primešajte papriko v prahu in paradižnikovo mezgo.

Govedino dajte v neperforirano posodo za kuhanje. Dodajte ji čebulo, pretlačen paradižnik, kis, česen in začimbe.

Zaženite avtomatski program ali kuhajte skladno s 1. korakom ročnih nastavitev.

Avtomatski program:

Skladno s potekom programa dodajte papriko, riž in zelenjavno osnovo ter skuhajte do konca.

Ročno:

Dodajte papriko, riž in zelenjavno osnovo in skuhajte do konca skladno z 2. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Juhe in enolončnice | Riž z mesom

Trajanje programa: 70 minut

Ročno

1. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 45 minut

2. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 25 minut

Deserti

Božični puding (Christmas Pudding)

Čas priprave: 380 minut + 24 ur za mariniranje
Za 4 porcije

Za božični puding

170 g pšenične moke, tip 400
¼ žličke cimeta
¼ žličke mešanice začimb
115 g belih drobtin
115 g kuhanega masla
115 g sladkorja, rjavega
30 g mandljev, celih
115 g rozin
115 g korint
115 g sultanin
55 g češenj, kandiranih
55 g sadja, kandiranega
1 jabolko, majhno | naribano
1 limona, neškropljena | samo lupina
1 pomaranča, neškropljena | samo lupina
½ pomaranče | samo sok
2 žlici vinskega žganja
2 jajci, velikost M
1 žlica ječmenovega sladu, tekočega
75 ml temnega piva, npr. Guinnessa

Za keramično skledo

1 žlica masla

Oprema

Keramična skleda, volumen 1,2 l
Papir za peko
Aluminijasta folija
Rešetka

Priprava

V veliko skledo presejete moko in začimbe. Dodajte drobtine, kuhano maslo, sladkor, mandlje, sadje, naribano lupinico agrumov in sok pomaranče. V sredini sestavin v skledi oblikujte jamico in vanjo dodajte žganje, razžvrkljani jajci in slad. Postopoma prilijte temno pivo in zmešajte, dokler ne nastane gosto tekoče testo. Skledo pokrijte in pustite počivati čez noč.

Namastite keramično skledo, vanjo nadevajte testo in ga pritisnite in poravnajte. Skledo pokrijte s papirjem za peko in aluminijasto folijo, jo postavite na rešetko v pečici in kuhajte skladno z nastavitvami.

Skledo pokrijte z novim papirjem za peko in novo aluminijasto folijo. Shranite jo na hladnem, temnem in suhem mestu do zelene uporabe.

Puding pred serviranjem pogrejte.

Nastavitev

Avtomatski program

Kuhanje:

Deserti | Angleški božični puding |

Kuhanje

Trajanje programa: 360 minut

ali pogrevanje:

Deserti | Angleški božični puding |

Pogrevanje

Trajanje programa: 105 minut

Ročno

Kuhanje

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 360 minut

Pogrevanje

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 105 minut

Nasvet

V Veliki Britaniji je božični puding tradicionalna božična jed. Pripravijo ga 6–12 mesecev prej in ga občasno prepojijo z vinjakom.

Deserti

Cesarski praženec

Čas priprave: 40 minut

Za 4 porcije

Za praženec

9 jajc, velikost M

3 žlice sladkorja

350 ml mleka, 3,5 % maščobe

190 g pšenične moke, tip 400

1 limona, neškropljena | samo naribana lupina

8 g vaniljevega sladkorja

1 ščepec soli

3 žlice rozin, vloženih v rum

3 žlice masla

Za posip

5 žlic sladkorja v prahu

1 noževa konica cimeta, zmletega

Oprema

Pekač Gourmet

Priprava

Jajca ločite in rumenjake prihranite za pozneje. Beljake s sladkorjem stepite v čvrst sneg.

Mleko, moko, rumenjake, limonino lupinico, vaniljev sladkor in sol zmešajte v gladko testo.

V testo narahlo vmešajte sneg iz beljakov in rozine.

Zaženite avtomatski program ali segrejte pečico skladno z ročnimi nastavitvami.

Pekač Gourmet segrejte na kuhalni plošči in v njem raztopite maslo. V pekač Gourmet vlijte testo in ga vstavite v pečico.

Specite skladno s potekom programa ali ročnimi nastavitvami.

Cesarski praženec pustite kratek čas počivati.

Preden ga postrežete, ga razdrobite in potresite s sladkorjem v prahu in cimetom.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Cesarski praženec

Trajanje programa: 25 minut

Ročno

Načini delovanja: Kombin. peka + Vroč zrak plus

Temperatura: 210 °C

Vlaga: 70 %

Predgretje: Vkllop

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja: 1

Karamelna krema

Čas priprave: 25 minut

Za 8 porcij po 100 ml ali 6 porcij po 150 ml

Za karamel

100 g sladkorja

50 ml vode

Za vaniljevo kremo

500 ml mleka, 3,5 % maščobe

1 strok vanilje | vzdolžno prerezan

4 jajca, velikost M

Za okrasitev

200 ml smetane | stepene

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Rešetka

Priprava

V ponvi karamelizirajte sladkor in vodo in še tekoči karamel porazdelite po porcelanastih modelčkih.

Avtomatski program:

Skladno s potekom programa dajte v neperforirano posodo mleko in vaniljev strok ter segrejte.

Ročno:

Mleko z vaniljevim strokom dajte v neperforirano posodo in ga segrejte skladno s 1. korakom priprave.

Po kuhanju odstranite vaniljev strok.

Jajca penasto stepite s sladkorjem in postopoma dodajajte vroče vaniljevo mleko. Maso porazdelite v porcelanaste modelčke.

Postavite jih na rešetko v pečici in kuhajte skladno z avtomatskim programom ali z 2. in 3. korakom priprave ročnih nastavitev.

Karamelno kremo postavite v hladilnik za dve do tri ure.

Preden kremo postrežete, jo prevrnite na krožnik in po želji okrasite s smetano.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Karamelna krema

Trajanje programa: za 8 porcij po 100 ml: 17 minut

za 6 porcij po 150 ml: 18 minut

Ročno

1. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 3 minute

2. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 85 °C

Čas kuhanja: za 8 porcelanastih modelčkov po 100 ml: 9 minut; za 6 modelčkov po 150 ml: 12 minut

3. korak priprave

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 40 °C

Čas kuhanja: 5 minut

Deserti

Karamelni kolač z datlji

Čas priprave: 60–100 minut, odvisno od oblike
Za 12 porcij (posoda za kuhanje ali modelčki za mafine)

Za testo

275 g datljev, suhih, razkoščičenih |
drobno narezanih
1 žlička sode bikarbone
250 ml vode | vrele
25 g masla
160 g sladkorja, rjavega
2 jajci, velikost M
½ žličke vaniljeve arome
3 g pecilnega praška
195 g pšenične moke, tip 400

Za karamelno omako

225 g sladkorja, rjavega
250 g smetane
40 g masla

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje (kot velik model)
Papir za peko
ali 12 modelčkov za mafine, Ø 5 cm
Rešetka

Priprava

Datlje dajte skupaj s sodo bikarbono v skledo in prelijte z vrelo vodo. Pustite, da se ohladijo.

V veliki skledi penasto vmešajte maslo in sladkor, postopoma dodajte jajci in vaniljevo aromo. Na koncu dodajte še moko s pecilnim praškom ter datlje skupaj s tekočino.

Neperforirano posodo za kuhanje obložite s papirjem za peko ali pripravite 12 modelčkov za mafine in jih

nadevajte s pripravljenim testom. Pokrijte in položite na rešetko v pečici ter kuhajte skladno z nastavitvami.

Za karamelno omako vse sestavine segrejte v posodi na kuhalni plošči pri srednji nastavitvi, pri čemer ves čas mešajte. Pustite, da počasi vre 3 minute, da nastane gosta masa.

Še tople kolačke postrezite s karamelno omako.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Karamelni kolač z datlji |
En velik/Več majhnih
Trajanje programa:

Za veliki model (neperforirano posodo za kuhanje): 70 minut

Za modelčke za mafine: 30 minut

Ročno

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja:

Za veliki model (neperforirano posodo za kuhanje): 70 minut

Za modelčke za mafine: 30 minut

Kuhane hruške

Čas priprave: 35–85 minut

Za 12 porcij

Za tekočino

2 cimetovi palčki

3 klinčki

½ limone | samo lupina

1 lovorov list

400 ml rdečega vina

300 ml vode

400 ml ribezovega soka

100 g sladkorja

Za hruške

1 kg hrušk za kuhanje

Oprema

Neperforirana posoda za kuhanje

Priprava

Vse sestavine za tekočino dajte v posodo in jih zavrite.

Hruške olupite, pri čemer ne odstranite pecljev. Hruške lahko skuhate cele ali pa polovice oziroma četrtine.

Hruške zložite v neperforirano posodo za kuhanje in jih prelijte s tekočino, tako da so povsem prekrите. Vstavite jih v pečico in zaženite avtomatski program oziroma kuhajte skladno z ročnimi nastavitvami.

Avtomatski program:

Potek programa izberite glede na velikost in način rezanja hrušk.

Ročno:

Čas kuhanja izberite glede na velikost in način rezanja hrušk.

Hruške vstavite v pečico in skuhajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Sadje | Kuhane hruške | Drobno/
Srednje/Veliko

Trajanje programa: 21–75 minut

Ročno

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja:

cele hruške: 50 minut (Drobno),

70 minut (Srednje), 75 minut (Veliko)

polovice hrušk: 35 minut

četrtine hrušk: 27 minut

Nasvet

Za optimalen rezultat hruške pustite v tekočini čez noč v hladilniku.

Deserti

Sirov kolač z limeto

Čas priprave:

75 minut + 120 minut za hlajenje

Za 12 kosov (tortni model) ali 6 porcij (modelčki za sufle)

Sestavine

200 g piškotov, polnozrnatih

100 g masla | raztopljenega

750 g skute

225 g sladkorja

4 jajca, velikost M

4 limete | sok in naribana lupinica

Za okrasitev

1 mango | olupljen in narezan na rezine

3 marakuje | samo meso sadežev

Oprema

Palični mešalnik

Papir za peko

Tortni model, Ø 26 cm

ali 6 modelčkov za sufle

Rešetka

Priprava

S paličnim mešalnikom zdrobite piškote. Dodajte maslo in dobro premešajte. Maso razporedite na dno tortnega modela, obloženega s papirjem za peko, ali modelčkov za sufle. Pritisnite in poravnajte ter postavite v hladilnik.

Zmešajte skuto, sladkor, jajca, limetino lupinico in sok ter pripravljeno maso nadevajte na piškotno dno.

Tortni model ali modelčke za sufle pokrijte in položite na rešetko v pečici. Kuhajte skladno z nastavitvami.

Model/-čke odkrijte in za pribl. 2 uri postavite v hladilnik.

Pred serviranjem okrasite z mangovimi rezinami in marakujo.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Sirov kolač z limeto |

En velik / Več majhnih

Trajanje programa:

Za tortni model: 60 minut

Za modelčke za sufle: 20 minut

Ročno

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja:

Za tortni model: 60 minut

Za modelčke za sufle: 20 minut

Skutni cmoki

Čas priprave: 50 minut + 60 minut za ohlajanje
Za 10 porcij

Za skutne cmoke

200 g masla
1 žlica sladkorja v prahu
1 žlica ruma
1 žlička limonine lupinice, naribane
750 g puste skute
2 jajci, velikost M
180 g belih drobtin
1 ščepec soli

Za drobtine

150 g masla
250 g belih drobtin

Za model

1 žlica masla

Oprema

Perforirana posoda za kuhanje

Priprava

V skledi penasto vmešajte maslo, sladkor v prahu, rum in limonino lupinico.

Dodajte skuto, jajca, drobtine in sol ter dobro premešajte.

Skutno maso postavite v hladilnik za vsaj 1 uro.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Iz skutne mase oblikuje 20 cmokov. Perforirano posodo namastite in vanjo zložite cmoke. Skuhajte jih skladno z nastavitvami.

V ponvi segrejte maslo in na njem popražite drobtine. Med stalnim mešanjem jih zlatorjavo zapecite.

Pred serviranjem drobtine potresite po cmokih.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Skutni cmoki

Trajanje programa: 25 minut

Ročno

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 95 °C

Čas kuhanja: 25 minut

Deserti

Angleški rahli puding s sirupom

Čas priprave: 70–120 minut, odvisno od oblike
Za 6 porcij (skleda ali modelčki)

Za model

1 žlica masla

Za puding

3 žlice sladkornega sirupa, svetlega

125 g pšenične moke, tip 400

5 g pecilnega praška

125 g masla | zmehčanega

3 jajca, velikost M

125 g sladkorja

1 žlica sirupa sladkorne pese

3 žlice sladkornega sirupa, svetlega

Oprema

1 velika keramična skleda (1 liter)

6 modelčkov po 150 ml

Papir za peko

Aluminijasta folija

Kuhinjski sukanec

Neperforirana posoda za kuhanje

Priprava

Skledo ali modelčke namastite. Dodajte sladkorni sirup.

Moko skupaj s pecilnim praškom presejte v veliko skledo, dodajte maslo, jajca, sladkor in sirup sladkorne pese. Vse skupaj mešajte dve minuti, da nastane gladko testo. Nadevajte ga v pripravljeno keramično skledo ali modelčke. S spodnjo stranjo žlice gladko poravnajte površino.

Iz papirja za peko izrežite krog oz. kroge, večje od zgornjega roba sklede oziroma modelčkov. Krog/kroge dvakrat prepognite po sredini, nato ga/jih položite na skledo/modelčke. Pokrijte z

aluminijasto folijo, ob strani prepognite in pritrdite s kuhinjskim sukancem okrog roba sklede/modelčkov.

Keramično skledo/modelčke postavite v neperforirano posodo in kuhajte.

Pudinge z nožem ločite od roba, prevrnite na ogrete krožnike in prelijte s sladkornim sirupom.

Takoj postrezite.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Angleški rahli puding s sirup. |

En velik/Več majhnih

Trajanje programa:

Za keramično posodo: 90 minut

Za modelčke: 40 minut

Ročno

Način delovanja: Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja:

Za keramično posodo: 90 minut

Za modelčke: 40 minut

Peka v kombinirani parni pečici Miele

Pred prvo uporabo pečice upoštevajte napotke v navodilih za uporabo. Posamezne korake postopkov vnesite s funkcijo „Lastni programi“. Nastavitve, ki so navedene v tabeli, so orientacijske vrednosti. S poskušanjem ugotovite, katere nastavitve ustrezajo vašemu okusu.

Peka v kombinirani parni pečici Miele

Kratice v tabelah: PS: predhodno segrevanje (v prvem koraku segrejte notranjost pečice s posodo za pečenje **brez** živila); R: rešetka; G: globoki pekač; R+G: globoki pekač z rešetko

Peka v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minutah	Nivo vstavljanja
Narastek						
Narastek iz testenin	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	150–180	95	40	R: 1
Lazanja	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	170–200	95	40	R: 1
Biskvitno testo						
Podlaga	PS 1	Zgornje/spodnje gretje	140–160	–	–	R: 2
	2	Zgornje/spodnje gretje	140–160		40	
Plošča	PS 1	Zgornje/spodnje gretje	160	–	–	G: 2
	2	Zgornje/spodnje gretje	160		16	
Kuhano ali paljeno testo						
Princes krofi	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	185		35–50	G: 2
Krušno testo						
Tarte flambée	PS 1	Vroč zrak plus	200	–	–	G: 1
	2	Intenzivno pečenje	200	–	17–20	
Zelenjava in gratinirane jedi						
Gratiniran krompir s sirom	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	170	95	38	R: 2
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 2	70	1–8	
Krompirjevi krljji	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	180–210		45	G: 2
Gratiniran koromač s korenjem	1	Kuhanje v pari perforirana posoda	100		15–18	2
	2	Veliki žar neperforirana posoda	Stopnja 3	–	10	
Kvašeno testo						

Peka v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Nivo vstavljanja
Francoske štručke	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	40	100	8	G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	50	100	4	
	3	Kombin. peka + Vroč zrak plus	210	50	6	
	4	Kombin. peka + Vroč zrak plus	180–210		30	
Sladke žemljice	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	40	100	8	G: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	50	100	2	
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	140	50	10	
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	145–185		13	
Masleni kolač	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	160	90	15	G: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	120–165		10	
Francoski rogljički	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	90	100	2	G: 2
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	160	90	10	
	3	Kombin. peka + Vroč zrak plus	160–170		30	
Pirin kruh	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	40	100	8	G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	50	100	4	
	3	Kombin. peka + Vroč zrak plus	210	50	6	
	4	Kombin. peka + Vroč zrak plus	170–200		40	

Peka v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Nivo vstavljanja
Lepinja	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	40	100	10	G: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	50	100	2	
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	210		6	
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	155–190		25	
Pletenica	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	40	100	8	G: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	50	100	2	
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	200	27	15	
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	140–170		20	
Polnozrnate žemljice	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	30	100	20	G: 2
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	150	50	5	
	3	Posebni kolači	225	–	5	
	4	Kombin. peka + Vroč zrak plus	200–225		12	
Buhteljni z nugatom	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	100	100	10	R: 2
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	165		35–40	
Kruh z oreščki	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	30	100	15	R: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	150	50	10	
	3	Kombin. peka + Vroč zrak plus	150		100	
Pica, okrogli model	1	Intenzivno pečenje	175–220	–	25	R: 1
Pica, globoki pekač	1	Intenzivno pečenje	175–220	–	30	G: 1

Peka v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Nivo vstavljanja
Kruh s semeni	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	30	100	15	R: 2
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	210	50	10	
	3	Kombin. peka + Vroč zrak plus	170–180		45	
Božični kolač	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	150	80	20	G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	130–160		45	
Potresen kolač s sadjem	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	145–165	30	45	G: 2
Beli kruh	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	40	100	8	G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	50	100	4	
	3	Kombin. peka + Vroč zrak plus	210	50	6	
	4	Kombin. peka + Vroč zrak plus	170–210		30	
Beli kruh, pravokotni model	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	40	100	8	R: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	50	100	4	
	3	Kombin. peka + Vroč zrak plus	210	50	6	
	4	Kombin. peka + Vroč zrak plus	170–225		30	
Bele žemlje	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	30	100	20	G: 2
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	150	50	5	
	3	Posebni kolači	225	–	5	
	4	Kombin. peka + Vroč zrak plus	180–220		12	

Peka v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Nivo vstavljanja
Temni mešani kruh	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	30	100	30	R: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	210	50	6	
	3	Posebni kolači	210	–	5	
	4	Kombin. peka + Vroč zrak plus	195–205		35	
Krhko testo						
Pokrita jabolčna pita	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	100	2	R: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	160		70–90	
Keksi	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	160	60	10	G: 2
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	160		10–18	
Sirovo pecivo	1	Vroč zrak plus	185	–	18–23	G: 2
Skutno-češnjev kolač	1	Intenzivno pečenje	170–190	–	45	G: 1
Lososova torta	1	Intenzivno pečenje	185–210	–	50	R: 1
Quiche Lorraine	1	Intenzivno pečenje	190–220	–	35	R: 1
Quiche z dimljenim lososom	1	Intenzivno pečenje	200	–	30–35	R: 1
Brizgano pecivo	PS 1	Posebni kolači	135–155	–	–	G: 2
	2	Posebni kolači	135–155		29	
Vaniljevi rogljiči	PS 1	Zgornje/spodnje gretje	170	–	–	G: 2
	2	Zgornje/spodnje gretje	170		12–17	
Skutno-oljno testo						
Sladke žemljice	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	50	100	5	G: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	165	50	5	
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	165		16–26	

Peka v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Nivo vstavljanja
Pica, okrogli model	PS 1	Intenzivno pečenje	165–195	–	–	R: 1
	2	Intenzivno pečenje	165–195		20	
Pica, globoki pekač	PS 1	Intenzivno pečenje	165–195	–	–	G: 2
	2	Intenzivno pečenje	165–195		25	
Umešano testo						
Fina jabolčna pita	1	Vroč zrak plus	150–170	–	50	R: 2
Borovničevi mafini	1	Posebni kolači	140–180	–	32	R: 2
Marmorni kolač	1	Posebni kolači	145–180	–	55	R: 1
Peščeni kolač	1	Posebni kolači	170	–	60	R: 1
Orehovi mafini	1	Posebni kolači	140–180	–	32	R: 2
Kislo testo						
Rženi hlebčki	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	30	100	30	G: 2
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	155	90	10	
	3	Kombin. peka + Vroč zrak plus	190–210		25	
Rženi mešani kruh	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	30	100	20	R: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	210	50	5	
	3	Kombin. peka + Vroč zrak plus	190–210		50	
Vlečeno testo						
Jabolčni zavitek	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	30	90	7	G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	190		37–63	

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Posamezne korake postopkov vnesite s funkcijo „Lastni programi“. Nastavitve, ki so navedene v tabeli, so orientacijske vrednosti. S poskušanjem ugotovite, katere nastavitve ustrezajo vašemu okusu. Meso lahko pred pečenjem marinirate. Pri tem upoštevajte, da marinirano meso bolj potemni. Odvisno od kosa mesa (z izjemno cele živali pri perutnini) dobite sok pečenke, ki ga zalijete z vodo ali osnovo in iz njega na kuhalni plošči pripravite omako. Če je podana središčna temperatura, uporabite priloženi termometer za živila (odvisno od aparata) ali pa se držite navedenega časa. Če je podan korak s temperaturo 30 °C, gre za fazo ohlajanja.

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Pred prvo uporabo pečice upoštevajte napotke v navodilih za uporabo. Kratice v tabelah: PS: predhodno segrevanje (v prvem koraku segrejte notranjost pečice s posodo za pečenje **brez** živila); R: rešetka; G: globoki pekač; R+G: globoki pekač z rešetko

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minutah	Središčna temperatura v °C	Nivo vstavljanja
Ribe							
Morska postrv v slanem testu	1	Zgornje/spodnje gretje	190	–	25–35	–	G: 1
Skuša na žaru v paradiznikovi omaki	1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		20–25	–	G: 2
Polnjen rdeči okun	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	180	50	35	–	G: 1
Polnjen brancin	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	180	50	20–30	–	G: 1
Perutnina							
Raca do 2 kg, nadevana	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	130	80	75	–	R+G: 2
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	170	40	30–60		
	3	Žar s kroženjem zraka	190	–	15		
Raca do 2 kg, brez nadeva	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	130	80	60	–	R+G: 2
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	170	40	30–60		
	3	Žar s kroženjem zraka	190	–	15		
Gos, 4,5 kg	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	190	40	30	–	R+G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	100	80	120–210		
	3	Žar s kroženjem zraka	190	–	23		
Piščanec, cel	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	200	30	15	–	R: 2 G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	150	55	30–50		
	3	Veliki žar	Stopnja 3	–	15		

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minutah	Središčna temperatura v °C	Nivo vstavljanja
Piščančja bedra	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	200	30	15	-	R: 2 G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	150	55	15		
	3	Veliki žar	Stopnja 3	-	12		
Puran, cel (nadevan)	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	190	40	20	-	R+G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	150	70	95-120		
	3	Žar s kroženjem zraka	190	-	10		
Puranje prsi	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	170	65	85	-	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	-	2		
Puranje stegno	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	200	30	15	-	R: 2 G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	150	55	60		
	3	Žar s kroženjem zraka	200	-	20		
Noj (pečenje z vlago)							
angleško	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	-	10	-	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	-	8		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	30		15		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	65	49	157		

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Središč na temperatura v °C	Nivo vstavljanja
rahlo prepečeno	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	13		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	30		15		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	80	66	157		
prepečeno	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	13		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	30		30		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	57	142		
Teletina							
File/hrbet (pečenka)							
rožnato	1	Žar s kroženjem zraka	175	–	pribl. 30	45	R: 2 G: 1
rahlo prepečeno	1	Žar s kroženjem zraka	165		pribl. 45	55	
prepečeno	1	Žar s kroženjem zraka	160		pribl. 60	75	
File/hrbet (pečenje z vlago)							
rožnato	PS 1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10	–	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		8		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	60		30		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	60	49	30		

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Središč na temperatura v °C	Nivo vstavljanja
rahlo prepečeno	PS 1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10	-	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100		20		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	65	49	60		
	5	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	70	51	60		
prepečeno	PS 1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10	-	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100		20		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	65	49	60		
	5	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	90	68	50		
	6	Žar s kroženjem zraka	200	-	5		
Krača	1	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	84	110	-	R+G: 1
	2	Žar s kroženjem zraka	190	-	17		
Dušena pečenka	1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		20	-	G: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	84	70		
Jagnjetina							
Stegno (pečenje z vlago)							

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Središč na temperatura v °C	Nivo vstavljanja
rožnato	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	80	53	150		
prepečeno	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	95	66	190		
Hrbet (pečenje z vlago)							
rožnato	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	6		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	30		30		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	70	46	105		
prepečeno	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	6		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	30		30		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	95	61	105		
Govedina							
File (pečenka)							
angleško	1	Žar s kroženjem zraka	175	–	pribl. 35	45	R: 2 G: 1
rahlo prepečeno	1	Žar s kroženjem zraka	170		pribl. 55	55	
prepečeno	1	Žar s kroženjem zraka	165		pribl. 75	90	

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Središč na temperatura v °C	Nivo vstavljanja
File (pečenje z vlago)							
angleško	PS 1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10	-	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	60		30		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	60	49	30		
rahlo prepečeno	PS 1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10	-	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100		20		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	65	49	60		
	5	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	70	51	60		
prepečeno	PS 1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10	-	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100		20		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	65	49	60		
	5	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	90	60	105		
	6	Žar s kroženjem zraka	200	-	8		
Rostbif (pečenje)							
angleško	1	Žar s kroženjem zraka	190	-	pribl. 45	45	R: 2 G: 1
rahlo prepečeno	1	Žar s kroženjem zraka	170		pribl. 60	55	
prepečeno	1	Žar s kroženjem zraka	165		pribl. 90	75	

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Središč na temperatura v °C	Nivo vstavljanja
Rostbif (pečenje z vlago)							
angleško	PS 1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10	-	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	60		30		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	60	49	30		
rahlo prepečeno	PS 1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10	-	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100		20		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	65	49	60		
	5	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	70	51	60		
prepečeno	PS 1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10	-	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		10		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100		20		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	65	49	60		
	5	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	90	60	105		
	6	Žar s kroženjem zraka	200	-	8		
Rulade	1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		15	-	G: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	84	90		

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minutah	Središčna temperatura v °C	Nivo vstavljanja
Dušena pečenka	1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3		20	-	G: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	84	205		

Svinjina

File (pečenka)

rožnato	1	Žar s kroženjem zraka	225	-	pribl. 25	60	R: 2 G: 1
rožnato do prepečeno	1	Žar s kroženjem zraka	220	-	pribl. 30	65	
prepečeno	1	Žar s kroženjem zraka	200	-	pribl. 35	75	
Prekajena svinjska rebra (pečenje)	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	200		30	-	R: 2 G: 1
	2	Kombin. peka + Vroč zrak plus	130	100	pribl. 20-25	63	
Pečenka s kožo	1	Kombin. peka + Vroč zrak plus	160	80	120	-	R: 2 G: 1
	2	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 2	20	8		
Svinjska pečenka	1	Žar s kroženjem zraka	180	-	30	-	R: 2 G: 1
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	120	60	30	-	
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	80	pribl. 60	85	

Divjačina

Jelenje stegno (pečenje z vlago)	1	Veliki žar	Stopnja 3	-	20	-	R: 2 G: 1
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	57	160		

Jelenji hrbet (pečenje z vlago)

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minuta h	Središč na temperatura v °C	Nivo vstavljanja
rožnato	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	7		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	30		30		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	75	52	40		
prepečeno	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	13		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	30		30		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	95	60	70		
Kunec	1	Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3	–	20	–	G: 2
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	84	70		
Srnino stegno (pečenje z vlago)	1	Veliki žar	Stopnja 3	–	20	–	R: 2 G: 1
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	57	130		
Srnin hrbet (pečenje z vlago)							
rožnato	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	4		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	30		15		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	75	47	55		

Pečenje v kombinirani parni pečici Miele

Živilo	Korak	Način delovanja	Temperatura v °C	Vlaga v %	Čas v minutah	Središčna temperatura v °C	Nivo vstavljanja
prepečeno	PS 1	Veliki žar	Stopnja 3	–	10	–	R: 2 G: 1
	2	Veliki žar	Stopnja 3	–	4		
	3	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	30		15		
	4	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	47	85		
Stegno divjega prašiča (pečenje z vlago)	1	Veliki žar	Stopnja 3	–	20	–	R: 2 G: 1
	2	Kombin. peka + Zgor./sp. gretje	100	57	130		
Drugo							
Polpete s papriko in avokadovo kremo	1	Veliki žar	Stopnja 3	–	20	–	R: 3 G: 1



Miele d.o.o.
Trgovina in servis
Brnčičeva ulica 41 g
1231 Ljubljana - Črnuče
Telefon: 01 292 63 33
E-pošta: info@miele.si
www.miele.si

Nemčija
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

