

Επαγγελματικό
ψήσιμο ψωμιού/
γλυκών/φαγητών

Βιβλίο μαγειρικής



Αγαπητή αναγνώστρια,
αγαπητέ αναγνώστη,

Όταν συγκεντρωνόμαστε για φαγητό προκύπτουν ωραίες συζητήσεις και όμορφες στιγμές. Η κοινή απόλαυση μάς συνδέει, ιδίως όταν καλύπτει όλα τα επίπεδα. Τόσο καθημερινά όσο και σε ιδιαίτερες περιστάσεις.

Ο καινούργιος σας φούρνος σάς προσφέρει ακριβώς αυτές τις δυνατότητες. Είναι πραγματικά πολυτάλαντος και μαζί του μπορείτε να δημιουργείτε όχι μόνο τα συνηθισμένα γρήγορα και υγιεινά φαγητά, αλλά και γαστριμαργικά μενού υψηλού επιπέδου.

Αυτό το βιβλίο συνταγών θα είναι ο πολύτιμος βοηθός σας. Στη δική μας «Πειραματική κουζίνα Miele» συναντιούνται καθημερινά η γνώση και η περιέργεια, η ρουτίνα και το απροσδόκητο. Από αυτά τα συστατικά προκύπτουν πρακτικές συμβουλές καθώς και συνταγές για σίγουρη επιτυχία. Περισσότερες συνταγές, έμπνευση και συναρπαστικά θέματα μπορείτε επίσης να ανακαλύψετε στην εφαρμογή μας Miele@mobile.

Έχετε ερωτήσεις ή επιθυμίες; Θα χαρούμε πολύ να ανταλλάξουμε ιδέες και εμπειρίες. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο τέλος αυτού του βιβλίου.

Σας ευχόμαστε πολλές ιδιαίτερες στιγμές απόλαυσης.

Πειραματική κουζίνα Miele

Πίνακας περιεχομένων

Πρόλογος	3
Σχετικά με αυτό το βιβλίο μαγειρικής.....	8
Πίνακας τρόπων λειτουργίας	10
Σημαντικά & αξιοσημείωτα	12
Πρόσθετα εξαρτήματα Miele	16
Γλυκά	19
Συμβουλές παρασκευής	20
Μηλόπιτα λεπτή	24
Μηλόπιτα σκεπαστή.....	26
Τάρτα βερίκοκο με επικάλυψη κρέμας	28
Κέικ απλό σε φόρμα.....	29
Αχλαδόπιτα με επικάλυψη αμυγδάλου	30
Βάση παντεσπάνι	31
Είδη γέμισης για βάση παντεσπάνι.....	32
Παντεσπάνι.....	34
Είδη γέμισης για παντεσπάνι	36
Κέικ βουτύρου	38
Κέικ με ξερά φρούτα (Ø 15 cm)	40
Κέικ με ξερά φρούτα (Ø 20 cm)	42
Κέικ με ξερά φρούτα (Ø 25 cm)	44
Τσιζκέικ ταψιού	46
Κέικ μαρμπρέ	47
Τάρτα φρούτων (ζύμη σφολιάτα).....	48
Τάρτα φρούτων (τριφτή ζύμη)	49
Βιεννέζικη Ζάχερτορτε	50
Κέικ απλό	51
Κέικ με ξηρούς καρπούς και σοκολάτα	52
Γερμανικό χριστουγεννιάτικο κέικ (Stollen)	54
Τάρτα φρούτων με τρίμμα ζύμης	56
Ζυμωτά	58
Μπισκότα σε διάφορα σχήματα.....	59
Μάφιν με βατόμουρα	60
Μπισκότα Linzer	61
Αμυγδαλωτά	62
Κουλουράκια	64
Κουραμπιέδες	65
Μάφιν με καρύδια.....	66
Σου	67

Πίνακας περιεχομένων

Γέμιση για σου	68
Ψωμί	70
Συμβουλές παρασκευής	71
Μπαγκέτες	74
Ελβετικό χωριάτικο ψωμί.....	75
Ψωμί Ντίνκελ.....	76
Λαγάνα.....	77
Τσουρέκι.....	78
Ελβετικό τσουρέκι	80
Καρυδόψωμο	81
Ψωμί από μίγμα σίκαλης	82
Πολύσπορο ψωμί.....	84
Ψωμί από διάφορα είδη αλευριού.....	86
Ψωμί άσπρο (φόρμα).....	87
Ψωμί άσπρο (χωρίς φόρμα).....	88
Ψωμί από σταρένιο μίγμα.....	89
Ψωμί με ζάχαρη	90
Ψωμάκια	92
Πολύσπορα ψωμάκια.....	92
Φραντζολάκια σίκαλης	94
Σταρένια ψωμάκια	96
Πίτσα & συναφή	97
Τάρτα φλαμπέ	98
Πίτσα (ζύμη μαγιάς)	100
Πίτσα (ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού).....	102
Κις Λορέν.....	104
Πικάντικη τάρτα (ζύμη σφολιάτας)	105
Πικάντικη τάρτα (τριφτή ζύμη).....	106
Κρέας	107
Συμβουλές παρασκευής	108
Πάπια (με γέμιση).....	110
Χήνα (με γέμιση).....	112
Χήνα (χωρίς γέμιση)	114
Κοτόπουλο	115
Μπούτια κοτόπουλου	116
Γαλοπούλα (με γέμιση).....	118
Μπούτι γαλοπούλας	120
Μοσχαρίσιο φιλέτο (ψήσιμο)	122
Μοσχαρίσιο φιλέτο (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία).....	124
Μοσχαρίσιο κότσι	125

Πίνακας περιεχομένων

Μοσχαρίσια πλάτη (ψήσιμο).....	126
Μοσχαρίσια πλάτη (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία).....	127
Μοσχάρι ψητό γάστρας	128
Οσομπούκο	129
Καρέ αρνιού με λαχανικά.....	130
Αρνίσιο μπούτι.....	132
Αρνίσια φιλέτα (ψήσιμο).....	133
Αρνίσια φιλέτα (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία).....	134
Βοδινό Wellington.....	136
Βοδινός κιμάς	138
Βοδινό φιλέτο (ψήσιμο)	139
Βοδινό φιλέτο (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία)	140
Βοδινό ψητό στη γάστρα	141
Ροσμπίφ (ψητό)	142
Ροσμπίφ (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία)	143
Πουτίγκα Yorkshire	144
Ρολό κιμά ψητό	145
Χοιρινό καπνιστό (ψήσιμο).....	146
Καπνιστό χοιρινό (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία).....	147
Ψητό με τραγανιστή πέτσα	148
Χοιρομέρι ψητό.....	149
Χοιρινή κοιλιά	150
Χοιρινό φιλέτο (ψητό)	152
Χοιρινό φιλέτο (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία).....	154
Χριστουγεννιάτικο χοιρομέρι	155
Λαγός μπούτι.....	156
Κουνέλι	157
Ελάφι πλάτη	158
Ζαρκάδι πλάτη	160
Ψάρι	162
Συμβουλές παρασκευής	163
Τσιπούρα	164
Πέστροφα.....	165
Κυπρίνος	166
Φιλέτο σολομού.....	167
Λιμνοπέστροφα	168
Φιλέτο βακαλαίου.....	169
Ποταμολαύρακο φιλέτο με λαχανικά.....	170
Σουφλέ & γκρατέν	171
Σικορέ ογκρατέν	172
Σουφλέ Janssons.....	173

Πίνακας περιεχομένων

Πατάτες ογκρατέν	174
Ογκρατέν με πατάτες και τυρί.....	175
Σουφλέ τυριού.....	176
Λαζάνια	178
Μουσακάς.....	180
Σουφλέ ζυμαρικών.....	182
Πίτα του βοσκού.....	183
Επιδόρπια.....	184
Βιενέζικο στρούντελ με γέμιση μήλο	185
Μπεζέδες	186
Λεμονόπιτα με μαρέγκα.....	188
Ατομικά τουρτάκια σοκολάτας	190

Σχετικά με αυτό το βιβλίο μαγειρικής

Πριν ξεκινήσετε, συγκεντρώσαμε για εσάς μερικές συμβουλές σχετικά με τη χρήση αυτού του βιβλίου μαγειρικής.

Για κάθε αυτόματο πρόγραμμα υπάρχει μια κατάλληλη συνταγή που διευκολύνει την εξοικειωσή σας με τη χρήση του φούρνου Miele.

Σε πολλά αυτόματα προγράμματα μπορείτε να επιλέξετε το εξατομικευμένο βέλτιστο για εσάς αποτέλεσμα μαγειρέματος, π.χ. τον βαθμό ροδίσματος στο ψωμί και στα γλυκά και τον βαθμό μαγειρέματος στο κρέας.

Σχετικά με τα αυτόματα προγράμματα

- Τα αυτόματα προγράμματα δεν διατίθενται σε κάθε μοντέλο. Ακόμα και αν ο φούρνος σας δεν είναι εξοπλισμένος με τα αντίστοιχα αυτόματα προγράμματα, μπορείτε να φτιάξετε όλες τις συνταγές. Σε αυτή την περίπτωση χρησιμοποιείτε τις χειροκίνητες ρυθμίσεις. Στο κείμενο της προετοιμασίας υποδεικνύονται οι διαφορές.
- Σε κάθε συνταγή με αυτόματο πρόγραμμα μπορείτε να βρείτε στις αναφορές ρυθμίσεων τη διαδρομή για την επιλογή του αυτόματου προγράμματος.
- Στα αυτόματα προγράμματα αναφέρεται πάντα η μέση διάρκεια προγράμματος ως εργοστασιακή ρύθμιση. Η πραγματική διάρκεια εξαρτάται σε πολλά προγράμματα από τον επιδιωκόμενο βαθμό μαγειρέματος. Αυτόν τον επιλέγετε πριν από την έναρξη του αυτόματου προγράμματος.

Σχετικά με τα συστατικά

- Εάν μετά από ένα συστατικό υπάρχει ένα κόμμα (,), το κείμενο που ακολουθεί περιγράφει το τρόφιμο. Στις περισσότερες περιπτώσεις μπορεί να αγοραστεί σε αυτή την κατάσταση: π.χ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου 405, αυγά μεγέθους M, γάλα, 3,5 % λιπαρών.
- Εάν πίσω από το μεμονωμένο συστατικό υπάρχει μία ίσια γραμμή (!), η περιγραφή σχετίζεται με την επεξεργασία του υλικού, η οποία κατά κανόνα εκτελείται με το μαγείρεμα. Αυτό το βήμα επεξεργασίας δεν αναφέρεται πλέον στο κείμενο παρασκευής. Για παράδειγμα, τυρί, πικάντικο | τριμμένο, κρεμμύδια | ψιλοκομμένο, γάλα, 3,5 % λιπαρών | χλιαρό
- Στο κρέας, εάν δεν υπάρχει κάποια άλλη περιγραφή, αναφέρεται πάντα το βάρος επεξεργασίας.
- Σε φρούτα και λαχανικά η αναφορά βάρους σχετίζεται βασικά στην κατάσταση τους με φλούδα και κουκούτσια.
- Τα φρούτα και λαχανικά θα πρέπει πριν από την παρασκευή τους να καθαρίζονται/πλένονται πάντα, ή αν απαιτείται να αποφλοιώνονται. Αυτό δεν αναφέρεται πάλι ως βήμα επεξεργασίας στα κείμενα εκτέλεσης των συνταγών.

Ιδιαιτερότητες στα μεμονωμένα μοντέλα φούρνου

Αυτό το βιβλίο μαγειρικής συνοδεύει φούρνους με διαφορετικά μεγέθη θαλάμου. Αν οι ποσότητες υλικών ή τα στοιχεία ρύθμισης διαφέρουν μεταξύ τους, οι επιλεγόμενες ρυθμίσεις στις συνταγές αναφέρονται με αυτήν τη σειρά:

- Φούρνοι με 5 επίπεδα στήριξης
- [Φούρνοι με 3 επίπεδα στήριξης] σε αγκύλες
- (Φούρνοι 90 cm) σε παρενθέσεις

Αν οι ρυθμίσεις είναι ίδιες για όλα τα μεγέθη θαλάμου φούρνου, δίνεται μόνο μία ρύθμιση χωρίς παρενθέσεις.

Αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει την Ειδική εφαρμογή | φούσκωμα ζύμης, επιλέξτε το Αυτόματο πρόγραμμα | γλυκά | ζύμη μαγιάς. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση σε θερμοκρασία 30°C και απλώστε ένα υγρό πανί επάνω από τη ζύμη.

Αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει τους τρόπους λειτουργίας Επαγγελματικό ψήσιμο + Αντίσταση επάνω/κάτω, Klima plus με αυτόμ ψήσιμο, Klima plus με θερμ αέρα plus ή Klima plus με εντατικ ψήσιμο, επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας klima plus. Αν αναφέρεται Επαγγελματικό ψήσιμο + Αντίσταση επάνω/κάτω, ρυθμίστε τη θερμοκρασία 20°C χαμηλότερα από την τιμή που αναφέρεται στις χειροκίνητες ρυθμίσεις.

Αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει την Ειδική εφαρμογή «Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία», χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 120°C

για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία στους 100°C περίπου, μόλις τοποθετήσετε το φαγητό.

Στα μοντέλα φούρνων με συρόμενες ράγες FlexiClip που τοποθετούνται επάνω στις πλαϊνές ράγες των επιπέδων και βρίσκονται έτσι λίγο ψηλότερα, τοποθετήστε τις, αν είναι εφικτό, κατά ένα επίπεδο πιο χαμηλά από το επίπεδο που δίνει η συνταγή και βάλτε το φαγητό επάνω στις συρόμενες ράγες FlexiClip.

Αν στο φούρνο σας χρησιμοποιείτε συρόμενες ράγες FlexiClip που τοποθετούνται ανάμεσα στις πλαϊνές ράγες κάθε επιπέδου και βρίσκονται έτσι στο ίδιο επίπεδο, ισχύει εκείνο το επίπεδο που δίνεται στη συνταγή.

Σχετικά με τις ρυθμίσεις

- Θερμοκρασίες και χρόνοι: Δίνονται περιοχές θερμοκρασιών και χρόνων. Χρησιμοποιήστε κατά βάση ως σημείο αναφοράς τις χαμηλότερες ρυθμίσεις επιλέγοντας να αυξήσετε λίγο το χρονικό διάστημα, αφού ελέγξετε οπτικά ή δοκιμάσετε το φαγητό.
- Επίπεδα: Τα επίπεδα για την υποδοχή των ταψιών και σχαρών μετριούνται από κάτω προς τα πάνω.

Πίνακας τρόπων λειτουργίας

klima plus

Για το ψήσιμο φαγητών και γλυκών με ατμό. Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για το ψήσιμο ψωμιού, γλυκών, ψαρικών και κρεατικών.

Με τον τρόπο λειτουργίας klima plus το ψωμί αποκτά εξαιρετικά ομοιόμορφη ψίχα και τέλεια τραγανή κρούστα. Οι ζύμες μαγιάς φουσκώνουν όσο πρέπει. Το ψάρι και το κρέας ψήνονται ήπια και διατηρούν τους χυμούς τους.

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των παρακάτω συνδυασμών:

Klima plus με θερμ αέρα plus

Επαγγελματικό ψήσιμο + Αντίσταση επάνω/κάτω

Klima plus με αυτόμ ψήσιμο

Klima plus με εντατικ ψήσιμο

θερμός αέρας plus

Για ψήσιμο ψωμιού / γλυκών και φαγητών. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα σε διάφορα επίπεδα. Μπορείτε να μαγειρέψετε με χαμηλότερες θερμοκρασίες από ότι στον τρόπο λειτουργίας πάνω-κάτω αντίσταση, αφού η θερμότητα διανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου.

πάνω/κάτω αντίσταση

Για ψήσιμο ψωμιού / γλυκών και φαγητών από παραδοσιακές συνταγές, για παρασκευή σουφλέ και για μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Σε συνταγές από παλαιότερα βιβλία συνταγών ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κατά 10°C χαμηλότερα από ότι αναφέρεται. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν αλλάζει.

εντατικό ψήσιμο

Για ψήσιμο αρτοποιημάτων με υγρή επίστρωση, στα οποία η βάση πρέπει να παραμείνει τραγανή. Αυτός ο τρόπος λειτουργίας δεν ενδείκνυται για ψήσιμο γλυκών με λεπτή ζύμη και για ψήσιμο κρέατος, γιατί τα γλυκά και ο ζωμός του ψητού σκουραίνουν πολύ.

αυτόματο ψήσιμο

Για το ψήσιμο φαγητών. Κατά τη φάση του αρχικού ψησίματος, ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται αυτόματα σε υψηλή θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί αυτή η θερμοκρασία, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται αυτόνομα προς τα κάτω, στην προηγούμενως ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος. Έτσι το φαγητό ροδίζει όμορφα εξωτερικά και μπορεί στη συνέχεια να μαγειρευτεί μέχρι το τέλος, χωρίς να πρέπει να προσαρμοστεί ο τρόπος λειτουργίας.

κάτω αντίσταση

Επιλέγεται αυτόν τον τρόπο λειτουργίας στο τέλος του ψησίματος, όταν το φαγητό χρειάζεται περισσότερο ψήσιμο από κάτω.

πάνω αντίσταση

Επιλέξτε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας στο τέλος του ψησίματος, όταν το φαγητό χρειάζεται περισσότερο ρόδισμα από πάνω.

γκριλ μεγάλη επιφάνεια

Για να ψήσετε στο γκριλ λεπτές φέτες κρέατος σε μεγαλύτερες ποσότητες και σουφλέ σε μεγάλες φόρμες. Ολόκληρη η επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ ενεργοποιείται, πυρακτώνεται και γίνεται κόκκινη, για την παραγωγή της απαραίτητης θερμικής ακτινοβολίας.

γκριλ μικρή επιφάνεια

Για να ψήσετε στο γκριλ λεπτές φέτες κρέατος (π.χ. μπριζόλες) σε μικρότερες ποσότητες και σουφλέ σε μικρές φόρμες. Μόνο το εσωτερικό τμήμα της αντίστασης ενεργοποιείται, πυρακτώνεται και γίνεται κόκκινο, για την παραγωγή της απαραίτητης υπέρυθρης ακτινοβολίας.

γκριλ με αέρα

Για ψήσιμο κομματιών κρέατος με μεγαλύτερη διάμετρο (π.χ. κοτόπουλο). Μπορείτε να ψήσετε στο γκριλ με χαμηλότερες θερμοκρασίες από ότι στον τρόπο λειτουργίας γκριλ, αφού η θερμότητα διανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου.

Θερμός αέρας Eco

Για μικρές ποσότητες, όπως, π.χ. κατεψυγμένη πίτσα, ψωμάκια για ψήσιμο, μπισκότα σε διάφορα σχήματα, καθώς επίσης για πιάτα με κρέας και ψητά. Εξοικονομείτε έως και 30% ρεύμα σε σύγκριση με τους παραδοσιακούς τρόπους λειτουργίας με την προϋπόθεση η πόρτα να παραμένει κλειστή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

Ατομικά προγράμματα

Μπορείτε να δημιουργήσετε, να αποθηκεύσετε και να ονομάσετε μέχρι 20 ατομικά προγράμματα. Συνδυάστε έως και 10 βήματα μαγειρέματος για το τέλειο αποτέλεσμα με την αγαπημένη σας συνταγή ή κάνετε πιο εύκολη την καθημερινότητα αποθηκεύοντας τις συχνότερα χρησιμοποιούμενες ρυθμίσεις. Σε κάθε βήμα μαγειρέματος επιλέγετε ρυθμίσεις, όπως π.χ. τρόπο λειτουργίας, θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος ή θερμοκρασία πυρήνα.

Σημαντικά & αξιοσημείωτα

TasteControl

Με τη λειτουργία TasteControl ο θάλαμος του φούρνου και τα φαγητά κρυσθαίνουν γρήγορα, αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος. Έτσι αποτρέπεται το υπερβολικό ρόδισμα ή ψήσιμο των φαγητών/γλυκών. Αν η λειτουργία TasteControl συνδυαστεί με τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας που ακολουθεί, μπορείτε να επιτύχετε τέλεια αποτελέσματα από άποψη χρόνου και γεύσης.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Ο φούρνος σας διαθέτει ένα έξυπνο ηλεκτρονικό για μέγιστη άνεση χειρισμού. Μετά το πέρας του χρόνου μαγειρέματος ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα.

Προεπιλογή έναρξης

Με την καταχώριση ενός συγκεκριμένου χρόνου μαγειρέματος, των χρονικών προσδιορισμών «έτοιμο στις» ή «έναρξη στις» μπορείτε να χειριστείτε εξ αρχής τις διαδικασίες μαγειρέματος και να διενεργήσετε μία αυτόματη απενεργοποίηση ή αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση.

Χρόνοι μαγειρέματος

Μπορείτε να ρυθμίσετε εξ αρχής το χρόνο που απαιτείται για το μαγείρεμα του φαγητού. Μετά την παρέλευση αυτού του χρόνου, η θέρμανση του φούρνου τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας. Εάν έχετε επιπρόσθετα επιλέξει τη λειτουργία «Προθέρμανση», ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία και βάλετε το φαγητό στο φούρνο.

Προθέρμανση

Η προθέρμανση του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο σε λίγες περιπτώσεις χρήσης. Τα περισσότερα φαγητά μπορούν να τοποθετηθούν κατευθείαν σε κρύο φούρνο, για να εκμεταλλευτείτε ήδη τη θερμοκρασία της προθέρμανσης. Κατά κανόνα θα βρείτε αναφορές σχετικά με αυτό στη συνταγή. Για τα παρακάτω πιάτα θα πρέπει να προθερμαίνετε τον φούρνο:

- Γλυκά και βουτήματα με σύντομο χρόνο ψησίματος (μέχρι περίπου 30 λεπτά)
- ζύμη για μαύρο ψωμί
- ροσμπίφ και φιλέτα

Booster

Για να επιτευχθεί το δυνατό συντομότερο η επιθυμητή θερμοκρασία στο θάλαμο φούρνου, ο φούρνος σας προσφέρει τη λειτουργία Booster. Εάν ρυθμίσετε μια θερμοκρασία άνω των 100°C και είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Booster, ενεργοποιούνται ταυτόχρονα πάνω αντίσταση / αντίσταση γκριλ, δακτυλιοειδή αντίσταση και μοτέρ. Έτσι επιταχύνεται σημαντικά η θέρμανση του φούρνου.

Crisp function

Για πιάτα τα οποία πρέπει να γίνουν ιδιαίτερα τραγανά, χρησιμοποιείτε τη Crisp function. Η μείωση της υγρασίας στο θάλαμο φούρνου κάνει τις πατάτες, την πίτσα, το κίς και τα συναφή να γίνουν ιδιαίτερα τραγανά – ακόμα και η πέτσα των πουλερικών γίνεται τραγανή ενώ το κρέας παραμένει ζουμερό. Η

Crisp function μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε τρόπο λειτουργίας και να ενεργοποιηθεί ανάλογα τις ανάγκες.

Θερμόμετρο ψητού

Με το θερμόμετρο ψητού μπορείτε να επιτηρείτε τη διαδικασία ψησίματος ελέγχοντας τη θερμοκρασία του φαγητού. Σε ορισμένα αυτόματα προγράμματα και σε κάποιες ειδικές εφαρμογές υπάρχει συγκεκριμένη οδηγία για τη χρήση θερμόμετρου ψητού.

Η μεταλλική μύτη του θερμόμετρου ψητού εισάγεται μέσα στο ψητό και μετρά τη θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας στο εσωτερικό του ψητού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Η αύξηση της θερμοκρασίας στο κέντρο της μάζας του ψητού αντικατοπτρίζει την κατάσταση ψησίματος. Ανάλογα με το αν θέλετε π.χ. το ψητό να είναι μέτριο ή καλοψημένο, ρυθμίστε χαμηλότερη ή υψηλότερη θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας (έως 99°C κατά μέγιστο).

Εφαρμογή: Η μεταλλική μύτη του θερμόμετρου ψητού πρέπει να εισχωρήσει εντελώς μέσα στο ψητό και να φτάσει περίπου μέχρι το κέντρο της μάζας του. Αν τα κομμάτια κρέατος είναι μικρά, μπορείτε να καλύψετε το τμήμα του θερμομέτρου που περισσεύει με ένα κομμάτι πατάτας ή με ένα κομμάτι ή τένοντα κρέατος. Διαφορετικά, η ένδειξη της θερμοκρασίας στο κέντρο της μάζας ενδέχεται να είναι εσφαλμένη.

Ειδικές περιπτώσεις

Ανάλογα με τον εξοπλισμό του, ο φούρνος σας διαθέτει ένα πλήθος ειδικών εφαρμογών. Θα σας παρουσιάσουμε μερικές από αυτές.

Φούσκωμα ζύμης

Για το ασφαλές και απλό φούσκωμα της ζύμης μαγιάς. Μπορείτε να επιλέξετε χρόνο φουσκώματος 15, 30 ή 45 λεπτά. Αφήστε την ξεσκέπαστη ζύμη να φουσκώσει σε υγρό και ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

Για το ήπιο μαγείρεμα ιδιαίτερα μαλακού κρέατος. Μέσω της χαμηλής θερμοκρασίας και του ιδιαίτερα παρατεταμένου χρόνου μαγειρέματος το κρέας μαγειρεύεται τέλεια και γίνεται απαράμιλλα μαλακό.

πρόγραμμα Sabbath

Το πρόγραμμα Sabbath δημιουργήθηκε για την υποστήριξη θρησκευτικών εθίμων. Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα Sabbath, επιλέγετε τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία. Η διεξαγωγή του προγράμματος ξεκινά με το άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας.

Σημαντικά & αξιολογημένα

Το αλφαβητάρι της κουζίνας

Όρος	Επεξήγηση
Σκάσιμο	Περιγράφει το επιθυμητό «σκίσιμο» στην επιφάνεια των αρτοσκευασμάτων.
Ξεκοκαλισμένο	Ψάρι ή κρέας από το οποίο έχουν αφαιρεθεί τα λέπια ή κόκκαλα.
Φολίδωση	Περιγράφει τα μικρά, πολύ λεπτά σκασίματα στην επιφάνεια της κρούστας.
Καθαρισμένο	Τρόφιμο το οποίο έχει ήδη καθαριστεί, αλλά δεν έχει μαγειρευτεί ακόμα. Για παράδειγμα, κρέας από το οποίο έχουν αφαιρεθεί λίπος και τένοντες, ψάρι ξελεπιασμένο και καθαρισμένο ή φρούτα και λαχανικά πλυμένα και καθαρισμένα.
Ζυμωμένο κομμάτι	Ένα έτοιμο, πλασμένο και σχηματισμένο κομμάτι ωμής ζύμης.
«Ραφή» ζύμης	Το σημείο στο οποίο κλείνει η ζύμη και το οποίο προκύπτει κατά το πλάσιμο.
Τραγανότητα	Περιγράφει τη φυλλωτή υφή της κρούστας.
Στρογγύλεμα	Τεχνική με την οποία δίνεται σχήμα στα ψωμιά και στα ψωμάκια. Μπορείτε να βρείτε μια αναλυτική περιγραφή στο κεφάλαιο «Ψωμί και ψωμάκια».

Ποσότητες και διαστάσεις

κουτ. γλυκ. = κουταλάκι του γλυκού

κουτ. σουπ. = κουτάλι σούπας

γρ. = γραμμάρια

kg = κιλό

ml = χιλιοστόλιτρα

μμ = μύτη του μαχαιριού

1 κουταλάκι του γλυκού αντιστοιχεί περίπου σε:

- 3 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 5 γρ. αλάτι/ζάχαρη/βανιλέτα
- 5 γρ. αλεύρι
- 5 ml υγρό

1 κουτάλι σούπας αντιστοιχεί περίπου σε:

- 10 γρ. αλεύρι / κορν φλάουρ / τριμμένη φρυγανιά
- 10 γρ. βούτυρο
- 15 γρ. ζάχαρη
- 10 ml υγρό
- 10 γρ. μουστάρδα

Πρόσθετα εξαρτήματα Miele

Πρόσθετα εξαρτήματα

Με την ευρεία συλλογή μας σε αξεσουάρ σας βοηθάμε να επιτύχετε τα καλύτερα μαγειρικά αποτελέσματα. Κάθε εξάρτημα έχει προσαρμοστεί, ως προς το μέγεθος και τη λειτουργία, ειδικά στους φούρνους της Miele και έχει δοκιμαστεί εντατικά σύμφωνα με τα πρότυπα της Miele. Μπορείτε να αγοράσετε όλα τα προϊόντα πολύ απλά στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele, μέσω του τηλεφωνικού κέντρου της Miele ή σε εξειδικευμένους εμπόρους.

PerfectClean

Ποτέ μέχρι σήμερα δεν ήταν τόσο απλός ο καθαρισμός: Χάρη στο μοναδικό φινίρισμα PerfectClean του θαλάμου του φούρνου αφαιρείται πολύ εύκολα η φρέσκια βρωμιά.

Αυτή η ειδική τεχνολογία χρησιμοποιείται επίσης στα ταψιά και στις φόρμες ψησίματος της Miele – έτσι τις περισσότερες φορές η χρήση χαρτιού φούρνου είναι περιττή. Ψωμί, ψωμάκια και μπισκότα δεν κολλάνε και γλιστρούν σχεδόν από μόνα τους από τα σκεύη ψησίματος.

Η εξαιρετικά ανθεκτική στην κοπή επιφάνεια επιτρέπει ακόμη και την κοπή πίτσας, κέικ και συναφών απευθείας πάνω στην πλάκα. Και μετά τη χρήση είναι και πάλι όλα καθαρά με μόνο ένα πέρασμα με πανί.

Ρηχό ταψί

Το πιο επίπεδο ρηχό ταψί είναι η καλύτερη επιλογή για όλα τα φαγητά που χάνουν ελάχιστα μόνο υγρά κατά το ψήσιμο. Για παράδειγμα, προσφέρεται για ζυμωτά, ψωμιά, πατάτες τηγανιτές και λαχανικά φούρνου.

Ταψί γενικής χρήσης

Χρησιμοποιήστε το πιο βαθύ ταψί γενικής χρήσης για κέικ με κάποιο ύψος και για τάρτες, για την παρασκευή σάλτσας ψητού (γκρέιβυ) ή για το σοτάρισμα κρέατος.

Τρυπητό ταψί Gourmet

Το τρυπητό ταψί Gourmet δημιουργήθηκε ειδικά για τη λειτουργία επαγγελματικού ψησίματος. Ενδείκνυται για αρτοσκευάσματα από φρέσκια ζύμη μαγιάς και ζύμη από τυρί κβαρκ και λάδι, για ψωμιά και ψωμάκια. Οι λεπτές τρύπες βοηθούν στο ρόδισμα από την κάτω πλευρά.

Επίσης, το τρυπητό ταψί Gourmet ενδείκνυται για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών.

Στρογγυλή φόρμα ψησίματος

Για όλα τα φαγητά σε στρογγυλή μορφή, όπως π.χ. πίτσες, κικς και τάρτες, ενδείκνυται η στρογγυλή φόρμα ψησίματος.

Χάρη στην επίστρωση PerfectClean συνήθως είναι περιττό το επιπλέον βουτύρωμα ή το αντικολητικό χαρτί ψησίματος. Για τη βέλτιστη χρήση της λειτουργίας επαγγελματικού ψησίματος, η στρογγυλή φόρμα ψησίματος διατίθεται και σε τρυπητή έκδοση.

Ταψί ψητού και γκριλ

Το ταψί ψητού-γκριλ τοποθετείται επάνω από το ταψί γενικής χρήσης, ώστε το ψητό να μην ακουμπά στους χυμούς του κρέατος. Έτσι, η επιφάνεια του ψητού παραμένει τραγανή και δεν «κολλούν» πάνω της οι χυμοί του. Οι χυμοί του ψητού που συλλέγονται στο ταψί αποτελούν την τέλεια προσθήκη για την παρασκευή σάλτσας.

Η αυλακωτή μορφή του ταψιού ψητού και γκριλ εμποδίζει επίσης το πιτσίσλισμα από λίπη και αποτρέπει τη συσσώρευση επίμονων ρύπων στον θάλαμο του φούρνου.

Γάστρα Gourmet Miele

Για τον βέλτιστο συνδυασμό εστίας και εντοιχισμένης συσκευής δημιουργήθηκε η γάστρα Gourmet της Miele. Μετά το σοτάρισμα στην εστία η γάστρα Gourmet μπορεί πολύ εύκολα να στερεωθεί στις πλευρικές σχάρες του θαλάμου φούρνου. Σε συνδυασμό με τις συρόμενες ράγες FlexiClip μπορείτε εύκολα και άνετα να περιχύσετε το ψητό με τους χυμούς του ή να ανακατέψετε το φαγητό, καθώς δεν χρειάζεται πλέον να βγάλετε ολόκληρη τη γάστρα Gourmet έξω από τον θάλαμο φούρνου, παρά αρκεί μόνο να την τραβήξετε προς τα έξω.

Η γάστρα Gourmet διαθέτει αντικολλητική επίστρωση και είναι κατάλληλη για ψητά κατσαρόλας, κομμάτια κρέατος, σούπες, σάλτσες, σουφλέ ακόμα και γλυκά. Διατίθενται επίσης και κατάλληλα καπάκια.

Συρόμενες ράγες FlexiClip

Με τις συρόμενες ράγες FlexiClip μπορείτε να τραβήξετε άνετα και με ασφάλεια έξω από τον φούρνο μεμονωμένα ταψιά ή σχάρες. Τοποθετούνται με εξαιρετική ευκολία στα διάφορα επίπεδα στον θάλαμο φούρνου και αλλάζουν θέση μεταξύ των επιπέδων το ίδιο εύκολα. Οι συρόμενες ράγες FlexiClip διατίθενται με επίστρωση PerfectClean ή ως έκδοση PyroFit.

Πρόσθετα εξαρτήματα Miele

Προϊόντα περιποίησης

Με τακτικό καθαρισμό και περιποίηση θα μπορείτε να απολαύσετε τη βέλτιστη λειτουργία και τη μεγάλη διάρκεια ζωής του φούρνου σας. Τα γνήσια προϊόντα περιποίησης της Miele έχουν προσαρμοστεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο στους φούρνους της Miele.

Μπορείτε να αγοράσετε αυτά τα προϊόντα πολύ απλά στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele, μέσω του τηλεφωνικού κέντρου της Miele ή σε εξειδικευμένους εμπόρους.

Καθαριστικό φούρνου Miele

Το καθαριστικό φούρνου Miele διακρίνεται για την εξαιρετική δύναμη με την οποία διαλύει τα λίπη και την απλή του εφαρμογή. Με την τύπου τζελ σύνθεσή του κολλά ακόμα και στα τοιχώματα του φούρνου. Η ειδική φόρμουλα του επιτρέπει επίσης τον εύκολο καθαρισμό με μικρούς χρόνους εμποτισμού και χωρίς θέρμανση.

Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων

Για την αφαίρεση αλάτων από τις σωληνώσεις νερού και τα δοχεία νερού η Miele έχει δημιουργήσει ειδικές ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων. Οι ταμπλέτες αυτές αφαιρούν τα άλατα από τη συσκευή με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο, προστατεύοντας συγχρόνως το υλικό.

Εξοπλισμός MicroCloth Miele

Με αυτό το σετ μπορείτε να αφαιρέσετε δακτυλιές και ελαφριά βρωμιά χωρίς κόπο. Αυτό αποτελείται από ένα πανί γενικής χρήσης, ένα πανί για γυάλινες επιφάνειες καθώς και ένα πανί γυαλίσματος. Τα εξαιρετικά ανθεκτικά

πανάκια από λεπτά υφασμένες μικροϊνες έχουν μία ιδιαίτερα υψηλή απόδοση καθαρισμού.

Βήμα προς βήμα ένας μικρός παράδεισος

Οι τούρτες και τα γλυκά ανήκουν στην κοινωνική παρέα του καφέ ή στη χαλαρή ώρα του τσαγιού όπως ακριβώς και το με αγάπη στρωμένο τραπέζι και η συναρπαστική συζήτηση. Όποιος θέλει να καλομάθει τους καλεσμένους του με γευστικά, σπιτικά γλυκά δε θα ξέρει τι να διαλέξει από διάφορες ζύμες, υλικά και γαρνιρίσματα. Να έχει φρούτα; Ή κρέμα γάλακτος; Ή να είναι τραγανό; Καλύτερα λίγο από όλα. Διότι επειδή το γλυκό χαϊδεύει την ψυχή, ο καθένας δοκιμάζει ευχαρίστως και ένα δεύτερο κομμάτι.

Γλυκά

Συμβουλές παρασκευής

Με μερικές απλές συμβουλές μπορείτε να δημιουργήσετε τα τέλεια αρτοσκευάσματα. Εδώ η Πειραματική κουζίνα Miele σας προσφέρει τις γνώσεις της.

Τύποι αλευριού

Για την επεξεργασία αλευριού αλέθονται, ανάλογα με το είδος αλευριού, ολόκληροι οι κόκκοι των σιτηρών ή μονό τμήμα του κόκκου.

Ο τύπος αλευριού δίνει την περιεκτικότητα σε ανόργανες ουσίες σε mg ανά 100 g αλευριού. Όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός του τύπου, τόσο περισσότερες ανόργανες ουσίες περιέχει το αλεύρι. Ανάλογα με τον βαθμό άλεσης, υποδιαιρείται π.χ. το αλεύρι σίτου στους παρακάτω τύπους:

Τύπος 405

Λεπτό λευκό αλεύρι, κατάλληλο τόσο για μαγείρεμα όσο και για γλυκά. Περιέχει κυρίως άμυλο και γλουτένη.

Τύπος 550

Αλεύρι αρτοποιίας, χονδρό, για ζύμη με πόρους, κατάλληλο για πολλές χρήσεις.

Τύπος 1050

Μέτρια χονδρό αλεύρι με σκούρο χρώμα και σύσταση εν μέρει από αλεύρι ολικής άλεσης και εν μέρει από λευκό αλεύρι. Σε μια συνταγή μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μισή ποσότητα αυτού του τύπου αλευριού με απλό λευκό αλεύρι, χωρίς καμιά σημαντική επίπτωση στο αποτέλεσμα.

Τύπος 1700

Πρόκειται για ένα σκούρο αλεύρι στο οποίο περιέχονται σχεδόν όλες οι στρώσεις του κόκκου των σιτηρών. Ενδείκνυται ιδιαίτερος για ψήσιμο ψωμιού.

Αλεύρι ολικής άλεσης

Αυτός ο τύπος αλευριού είναι χωρίς αριθμό. Πρόκειται για αλεύρι από ολόκληρο τον κόκκο με όλα τα συστατικά του. Μπορεί να είναι πολύ αλεσμένο είτε λιγότερο αλεσμένο και ενδείκνυται κυρίως για το ψήσιμο ψωμιού.

Διογκωτικά

Τα διογκωτικά αυξάνουν τον όγκο της ζύμης και βοηθούν να γίνει η ζύμη μαλακή και αφράτη κατά το ζύμωμα ή το ανακάτεμα.

Μαγιά

Η μαγιά είναι φυσικό διογκωτικό που χαλαρώνει τη ζύμη. Η φρέσκια και η ξηρή μαγιά ενδείκνυται ομοίως για το ψήσιμο. Οι ζυμομύκητες για να αναπτυχθούν χρειάζονται θερμότητα (θερμοκρασίες από 35°C έως 50°C κατά μέγιστο), χρόνο και θρεπτικό περιβάλλον από αλεύρι, ζάχαρη και κάποιο υγρό.

Μπέικιν πάουντερ

Το μπέικιν πάουντερ είναι το πιο γνωστό χημικό διογκωτικό. Είναι μια λευκή σκόνη με ουδέτερη γεύση, αποτελείται κυρίως από ανθρακικό νάτριο και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πάρα πολλά και διαφορετικά είδη ζύμης.

Άλας του Χάρτσχορν

Το διττανθρακικό αμμώνιο ή ανθρακικό κάλιο είναι τα κλασικά διογκωτικά για χριστουγεννιάτικα γλυκά, όπως π.χ. τα μπισκότα με μέλι και τζίντζερ.

Διττανθρακικό νάτριο (σόδα)

Το διττανθρακικό νάτριο είναι μια λευκή σκόνη με ελαφρώς αλκαλική, ήπια γεύση. Είναι συστατικό στοιχείο του μπέικιν πάουντερ και επίσης βοηθά να μαγειρεύονται ταχύτερα τα όσπρια.

Είδη ζύμης

Ζύμη για παντεσπάνι

Η ζύμη για παντεσπάνι είναι μια χαλαρή, μαλακή ζύμη. Αποκτά αυτήν την υφή χτυπώντας τους κρόκους, ολόκληρα αυγά και ενσωματώνοντας σφικτή μαρέγκα.

Τι πρέπει να προσέξετε κατά την παρασκευή της ζύμης:

Χρησιμοποιήστε καλύτερα κρύα αυγά από το ψυγείο.

Χτυπήστε τα ασπράδια σε σφικτή μαρέγκα.

Ψήστε τη ζύμη αμέσως.

Τι πρέπει να προσέξετε κατά το ψήσιμο:

Μην αφήσετε τη ζύμη να σκουρύνει πολύ. Διαφορετικά, το φύλλο ζύμης θα σκληρύνει πολύ και θα είναι εύκολο να σπάσει.

Τι πρέπει να προσέξετε μετά το ψήσιμο:

Το ζεστό παντεσπάνι ξεκολλά πιο εύκολα, αν αλείψετε το αντικολητικό χαρτί ψησίματος από κάτω με λίγο νερό.

Αν η βάση του παντεσπανιού πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σε τούρτα, ψήστε τη την προηγούμενη μέρα, καθώς έτσι θα μπορείτε να τη χωρίσετε εύκολα και με ακρίβεια.

Για να το διαχωρίσετε οριζόντια, κόψτε καλύτερα το παντεσπάνι περιμετρικά με ένα κοφτερό μαχαίρι σε ίσες αποστάσεις. Τοποθετήστε ένα νήμα στις εγκοπές που κόψατε και σταυρώστε τις άκρες του νήματος μπροστά. Τραβώντας τα άκρα του

Γλυκά

νήματος προς αντίθετες κατευθύνσεις, η βάση χωρίζεται ομοιόμορφα σε δύο μέρη.

Ζύμη σφολιάτας

Η ζύμη σφολιάτας αποτελείται από πολλά στρώματα ζύμης που στη διάρκεια του ψησίματος φουσκώνουν και αποκτούν φυλλωτή υφή.

Τι πρέπει να προσέξετε:

Μην ενσωματώνετε στην ανοιγμένη ζύμη τα υπολείμματα ζύμης, διαφορετικά δεν θα έχετε το επιθυμητό φυλλωτό αποτέλεσμα. Είναι προτιμότερο να ανοίξετε ξεχωριστά από την αρχή τα υπολείμματα ζύμης.

Η προσθήκη υγρασίας στην πρώτη φάση ψησίματος βελτιώνει το φούσκωμα με φυλλωτή υφή και δίνει μια όμορφη λάμψη στην επιφάνεια της ζύμης.

Ζύμη για σου

Από το όνομά της και μόνο φαίνεται πόσο ιδιαίτερη είναι. Αυτή η ζύμη πρώτα ψήνεται σε κατσαρόλα και μετά στο φούρνο.

Τι πρέπει να προσέξετε:

Αφήστε την πόρτα του φούρνου οπωσδήποτε κλειστή κατά τα πρώτα 10 λεπτά του ψησίματος. Σε αυτό το χρονικό διάστημα, η ζύμη είναι εξαιρετικά ευαίσθητη μέχρι να πάρει όγκο.

Γεμίστε τα σου ή τα εκλέρ λίγο πριν το σερβίρισμα. Έτσι η ζύμη διατηρεί τη σωστή τραγανότητα.

Τριφτή ζύμη

Η σφικτή ζύμη ή τριφτή ζύμη ψήνεται στο φούρνο με τη λειτουργία επαγγελματικού ψησίματος που δίνει εξαιρετικό αποτέλεσμα, καθώς με την παροχή ατμού η ζύμη «ψιχουλιάζει» ακριβώς όσο πρέπει.

Τι πρέπει να προσέξετε:

Ζυμώστε τη ζύμη μόνο για λίγο. Διαφορετικά, αν ζυμώσετε πολύ, το αποτέλεσμα δεν θα έχει την επιθυμητή ψιχουλιαστή υφή.

Για να μπορέσετε να ζυμώσετε μόνο για λίγο, χρησιμοποιήστε όσο γίνεται μαλακό βούτυρο.

Αν αφήσετε τη ζύμη να κρυώσει μετά το ζύμωμα, θα έχετε αποτέλεσμα με ακόμα πιο ψιχουλιαστή υφή.

Όταν ανοίγετε τη ζύμη, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε όσο γίνεται λιγότερο αλεύρι. Έτσι διατηρείται καλύτερα η ελαστικότητα της ζύμης.

Μπορείτε κάθε φορά να ενσωματώνετε τα υπολείμματα της ζύμης σε ολόκληρη τη ζύμη. Αν η ζύμη γίνει πολύ ψιχουλιαστή, προσθέστε απλώς λίγο νερό.

Μπορείτε να προετοιμάσετε την τριφτή ζύμη από πριν χωρίς να χρειάζεται να τη χρησιμοποιήσετε αμέσως. Σωστά συσκευασμένη, διατηρείται στο ψυγείο φρέσκια 2-3 μέρες.

Υγρή ζύμη

Η υγρή ζύμη είναι κρεμώδης και θυμίζει χυλό. Τα κύρια συστατικά είναι βούτυρο, ζάχαρη και αυγά. Με τα υλικά αυτά το κέικ αποκτά υγρή υφή.

Τι πρέπει να προσέξετε:

Αναμίξτε πρώτα το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδης υφή και έπειτα προσθέστε γρήγορα και τα υπόλοιπα συστατικά.

Όλα τα συστατικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Αν η ζύμη σφίξει, μπορείτε να την αραιώσετε με λίγο υγρό, π.χ. με γάλα.

Πασπαλίστε τα φρούτα, τους ξηρούς καρπούς και τα κομματάκια σοκολάτας με λίγο αλεύρι και προσθέστε τα στη ζύμη στο τέλος. Έτσι, αυτά τα συστατικά θα παραμείνουν ομοιόμορφα κατανεμημένα στο κέικ και κατά το ψήσιμο.

Ψήστε τη ζύμη αμέσως.

Για να δοκιμάσετε αν έχει ψηθεί, τρυπήστε το κέικ με ένα ξυλάκι. Το κέικ είναι έτοιμο, όταν το ξυλάκι βγαίνει στεγνό.

Το ζεστό παντεσπάνι ξεκολλά πιο εύκολα, αν αλείψετε το αντικολλητικό χαρτί ψησίματος από κάτω με λίγο νερό.

Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού

Η ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού όταν είναι φρεσκοψημένη μοιάζει πολύ στην υφή της ζύμης μαγιάς και μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μια γρήγορη εναλλακτική αντί αυτής.

Τι πρέπει να προσέξετε:

Ζυμώστε τα υλικά λίγο μόνο. Διαφορετικά, η ζύμη μπορεί να αποκτήσει υπερβολικά κολλώδη υφή.

Ψήστε τη ζύμη αμέσως.

Γλυκά

Μηλόπιτα λεπτή

Χρόνος παρασκευής: 95 λεπτά

Για 12 κομμάτια

Για την επικάλυψη

500 g μήλα ξινά

Για τη ζύμη

150 g μαλακό βούτυρο

150 g ζάχαρη

8 g βανιλέτα

3 αυγά μεσαίου μεγέθους

2 κουτ. σουπ. χυμός λεμονιού

150 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

½ κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Για το γαρνίρισμα

1 κουτ. σουπ. ζάχαρη άχνη

Εξοπλισμός

Σχάρα

Λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm

Σουρωτήρι, ψιλό

Εκτέλεση

Ξεφλουδίστε τα μήλα και κόψτε τα στα τέσσερα. Χαράξτε την κυρτή πλευρά σε αποστάσεις περίπου 1 cm, ραντίστε με χυμό λεμονιού και αφήστε τα κατά μέρος.

Βουτυρώστε τη φόρμα.

Χτυπήστε σε κρέμα το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανιλέτα για περίπου 2 λεπτά. Αναμίξτε ένα, ένα κάθε αυγό για ½ λεπτό.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Αναμίξτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και με τα άλλα υλικά.

Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη στη λυόμενη φόρμα. Πιέστε απαλά τα μήλα με την κυρτή πλευρά προς τα πάνω στη ζύμη.

Βάλτε τη φόρμα στο φούρνο επάνω στη σχάρα και ψήστε το γλυκό μέχρι να ροδίσει.

Αφήστε το γλυκό για 10 λεπτά στη φόρμα. Στη συνέχεια βγάλτε το από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει επάνω στη σχάρα. Πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | μηλόπιτα λεπτή

Διάρκεια προγράμματος:

63 [65] (65) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 170-180°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό (ενεργό) [μη ενεργό]

χρόνος μαγειρ: 45-55 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Αντί για ζάχαρη άχνη μπορείτε να επαλείψετε το γλυκό με μαρμελάδα βερίκοκο, ελαφρώς ζεσταμένη και ελαφρώς ανακατεμένη για να είναι λεία.

Γλυκά

Μηλόπιτα σκεπαστή

Χρόνος παρασκευής: 100 λεπτά

Για 12 κομμάτια

Για τη ζύμη

200 g μαλακό βούτυρο

100 g ζάχαρη

16 g βανιλέτα

1 αυγό μεσαίου μεγέθους

350 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

1 πρέζα αλάτι

Για την επικάλυψη

1,25 kg μήλα

50 g σταφίδες

1 κουτ. σουπ. μπράντυ Calvados

1 κουτ. σουπ. χυμός λεμονιού

½ κουτ. γλυκ. κανέλα σκόνη

50 g ζάχαρη

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Για επάλειψη

100 g ζάχαρη άχνη

2 κουτ. σουπ. ζεστό νερό

Εξοπλισμός

Λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm

Διάφανη μεμβράνη

Σχάρα

Εκτέλεση

Για τη ζύμη χτυπήστε σε κρέμα το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανιλέτα και το αυγό. Ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ζυμώστε για να ενωθούν τα υλικά. Αφήστε τη ζύμη για μία ώρα στο ψυγείο.

Ξεφλουδίστε τα μήλα και κόψτε τα σε λεπτές φέτες. Ανακατέψτε με τις σταφίδες, το Calvados, τον χυμό λεμονιού και την κανέλα.

Βουτυρώστε τη φόρμα.

Κόψτε τη ζύμη σε τρία μέρη. Απλώστε το πρώτο μέρος στον πάτο της λυόμενης φόρμας. Συναρμολογήστε τη λυόμενη φόρμα. Από το δεύτερο μέρος σχηματίστε ένα μακρύ ρολό και το πιέστε προς τα πάνω για περ. 4 cm. στο άκρο της φόρμας. Τρυπήστε πολλές φορές τον πάτο με ένα πιρούνι.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Τοποθετήστε το τρίτο μέρος της ζύμης μεταξύ δύο φύλλων διάφανης μεμβράνης και ανοίξτε το στο μέγεθος της λυόμενης φόρμας.

Ανακατέψτε τα μήλα με τη ζάχαρη και απλώστε τα στον πάτο της ζύμης. Τοποθετήστε από πάνω το φύλλο ζύμης που προετοιμάσατε και κλείστε το με τη ζύμη στο άκρο.

Βάλτε τη φόρμα στο φούρνο επάνω στη σχάρα και ψήστε το γλυκό.

Αφήστε το γλυκό να κρυώσει στη φόρμα για 10 λεπτά. Στη συνέχεια βγάλτε το από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει επάνω στη σχάρα.

Ανακατέψτε τη ζάχαρη άχνη με νερό και αλείψτε το γλυκό.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | μηλόπιτα σκεπαστή
Διάρκεια προγράμματος:
77 [70] (78) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση
θερμοκρασία: 185-195°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: ενεργό
χρόνος μαγειρ: 55-65 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (1)

Γλυκά

Τάρτα βερίκοκο με επικάλυψη κρέμας

Χρόνος προετοιμασίας: 80 λεπτά

Για 12 κομμάτια

Για τη ζύμη

250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

125 g βούτυρο

125 g ζάχαρη

1 αυγό μεσαίου μεγέθους

Για την επικάλυψη

800 g βερίκοκα κονσέρβα (καθαρό βάρος στραγγισμένου προϊόντος)

Για την επικάλυψη

250 g κρέμα γάλακτος

2 αυγά μεσαίου μεγέθους

1 κουτ. σούπ. κορν φλάουρ

16 g βανιλέτα

½ λεμόνι, μόνο ο χυμός

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Ζυμώστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη. Βουτυρώστε τη φόρμα. Πιέστε τη ζύμη ομοιόμορφα στον πάτο της λυόμενης φόρμας.

Τοποθετήστε τα βερίκοκα πάνω στη ζύμη με την κυρτή πλευρά προς τα πάνω.

Για την επικάλυψη αναμίξτε όλα τα υλικά. Απλώστε την επικάλυψη επάνω στα βερίκοκα.

Βάλτε το στη σχάρα στο φούρνο και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

τρόποι λειτουργίας: εντατικό ψήσιμο
θερμοκρασία: 160-170°C

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 50-60 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Κέικ απλό σε φόρμα

Χρόνος προετοιμασίας: 80 λεπτά

Για 12 κομμάτια

Υλικά

4 αυγά μεσαίου μεγέθους
250 g βούτυρο
250 g ζάχαρη
1 κουτ. γλυκ. αλάτι
250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
3 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ
100 g σταγόνες σοκολάτας
1 κουτ. γλυκ. κανέλα σκόνη

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm
Σχάρα

Εκτέλεση

Διαχωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια. Χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αλάτι και τους κρόκους μέχρι να αποκτήσει το μείγμα κρεμώδη υφή.

Χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να σφίξουν. Ανακατέψτε τη μισή μαρέγκα προσεκτικά με το μίγμα της ζάχαρης και των κρόκων. Αναμίξτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και προσθέστε το. Προσθέστε και την υπόλοιπη μαρέγκα.

Ανακατέψτε τις σταγόνες σοκολάτας και την κανέλα.

Βουτυρώστε τη λυόμενη φόρμα και ρίξτε τη ζύμη.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Χειροκίνητα:

Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2.

Βάζετε τη φόρμα στο φούρνο και ψήνετε το γλυκό μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | κέικ απλό σε φόρμα
Διάρκεια προγράμματος: 65 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1
τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση
θερμοκρασία: 190°C
Booster: ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
Επίπεδο: 2 [1] (2)

Βήμα ψησίματος 2
θερμοκρασία: 150-180°C
χρόνος μαγειρ: 60-65 λεπτά

Χρήσιμη συμβουλή

Για πιο έντονη γεύση αντικαταστήστε 50 g ζάχαρη με μέλι. Μπορείτε να νοστιμίσετε τη ζύμη κατά βούληση με αποξηραμένα φρούτα, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς ή βανιλέτα.

Γλυκά

Αχλαδόπιτα με επικάλυψη αμυγδάλου

Χρόνος παρασκευής: 95 λεπτά

Για 20 κομμάτια

Για τη βάση

470 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

125 g ζάχαρη

20 g βανιλέτα

250 g βούτυρο

1 αυγό μεσαίου μεγέθους

Για την επικάλυψη

4 κονσέρβες αχλάδια (περ. 460 g)

Για την επικάλυψη

550 g crème fraîche

2 κουτ. σούπ. κορν φλάουρ

4 αυγά μεσαίου μεγέθους

65 g ζάχαρη

2 κουτ. γλυκ. κανέλα

40 g αμύγδαλα φιλέ

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Ζυμώστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη βανιλέτα, το βούτυρο και το αυγό μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη. Ανοίξτε τη ζύμη σε ταψί γενικής χρήσης.

Κόψτε τα αχλάδια σε φέτες πάχους

1 cm και απλώστε τα ομοιόμορφα επάνω στη ζύμη.

Ανακατέψτε την crème fraîche, το κορν φλάουρ, τα αυγά, τη ζάχαρη, τη βανιλέτα και την κανέλα.

Απλώστε την επικάλυψη επάνω στα αχλάδια. Πασπαλίστε με τα αμύγδαλα φιλέ.

Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο και ψήστε το κέικ μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

τρόποι λειτουργίας: εντατικό ψήσιμο
θερμοκρασία 150-160°C

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 60-70 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Βάση παντεσπάνι

Χρόνος προετοιμασίας: 75 λεπτά

Για 16 κομμάτια

Για τη ζύμη

4 αυγά μεσαίου μεγέθους

4 κουτ. σουπ. καυτό νερό

175 g ζάχαρη

200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Σχάρα

Σουρωτήρι, ψιλό

Λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm

Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος

Εκτέλεση

Διαχωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια. Χτυπήστε τα ασπράδια με νερό μέχρι να σφίξουν εντελώς. Προσθέστε αργά τη ζάχαρη. Χτυπήστε τους κρόκους και προσθέστε τους στο μείγμα.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, κοσκινίστε το πάνω από το μείγμα αυγών και ενσωματώστε απαλά με έναν χοντρό αυγοδάρτη.

Βουτυρώστε τη λυόμενη φόρμα και στρώστε αντικολλητικό χαρτί. Ρίξτε τη ζύμη στη λυόμενη φόρμα και ισιώστε τη.

Βάλτε το παντεσπάνι στο φούρνο και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Μετά το ψήσιμο αφήστε το να κρυώσει στη φόρμα για 10 λεπτά. Στη συνέχεια βγάλτε το από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει επάνω στη σχάρα. Κόψτε το παντεσπάνι οριζόντια δύο φορές έτσι ώστε να σχηματιστούν τρεις βάσεις.

Απλώστε τη γέμιση που έχετε ετοιμάσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | παντεσπάνι

Διάρκεια προγράμματος:

46 [47] (47) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 160-170°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Για να φτιάξετε μια βάση παντεσπάνι σοκολάτας, προσθέστε στο μείγμα αλευριού 2-3 κουτ. γλυκ. κακάο.

Γλυκά

Είδη γέμισης για βάση παντεσπάνι

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά

Για γέμιση τυριού κβαρκ-κρέμας γάλακτος

500 g τυρί κβαρκ, 20% λιπαρά
100 g ζάχαρη
100 ml γάλα, 3,5% λιπαρά
8 g βανιλέτα
1 λεμόνι, μόνο τον χυμό
6 φύλλα ζελατίνη, λευκή
500 g κρέμα γάλακτος

Για το γαρνίρισμα

1 κουτ. σουπ. ζάχαρη άχνη

Για γέμιση cappuccino

100 g σοκολάτα, μαύρη
500 g κρέμα γάλακτος
6 φύλλα ζελατίνη, λευκή
80 ml καφές Espresso
80 ml λικέρ καφέ
16 g βανιλέτα
1 κουτ. σουπ. κακάο

Για επάλειψη

3 κουτ. σουπ. κρέμα γάλακτος
χτυπημένη

Για το γαρνίρισμα

1 κουτ. σουπ. κακάο

Εξοπλισμός

Πιατέλα τούρτας
Σουρωτήρι, ψιλό

Παρασκευή γέμισης τυριού κβαρκ-κρέμας γάλακτος

Για τη γέμιση τυριού κβαρκ-κρέμας γάλακτος ανακατέψτε το τυρί κβαρκ με τη ζάχαρη, το γάλα, τη βανιλέτα και τον χυμό λεμονιού. Μαλακώστε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, στραγγίξτε τη και διαλύστε τη στο φούρνο μικροκυμάτων ή στο μάτι σε χαμηλή φωτιά.

Προσθέστε λίγο μείγμα κβαρκ στη ζελατίνη και ανακατέψτε.

Προσθέστε το μείγμα στο υπόλοιπο τυρί κβαρκ και βάλτε το στο ψυγείο. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει και ανακατέψτε τη στο μείγμα τυριού κβαρκ.

Τοποθετήστε την πρώτη βάση από παντεσπάνι σε μια πιατέλα τούρτας, απλώστε το μείγμα τυριού κβαρκ, τοποθετήστε από πάνω τη δεύτερη βάση, απλώστε το μείγμα τυριού κβαρκ και σκεπάστε έπειτα με την τρίτη βάση από παντεσπάνι.

Βάλτε την τούρτα στο ψυγείο να κρυώσει καλά. Πριν από το σερβίρισμα, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Παρασκευή γέμισης carruccino

Για τη γέμιση carruccino λιώστε τη σοκολάτα. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει. Μαλακώστε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, στραγγίξτε τη και διαλύστε τη στο φούρνο μικροκυμάτων ή στο μάτι σε χαμηλή φωτιά και έπειτα αφήστε τη να κρυώσει λίγο.

Ανακατέψτε το μισό Espresso και το λικέρ καφέ στη ζελατίνη και ενώστε το μείγμα με την κρέμα γάλακτος.

Μοιράστε στα δύο το μείγμα καφέ και κρέμας γάλακτος. Στο ένα μισό προσθέστε τη βανιλέτα και στο άλλο μισό τη σοκολάτα και το κακάο.

Τοποθετήστε την πρώτη βάση παντεσπάνι σε μια πιατέλα τούρτας, ραντίστε τη με λίγο λικέρ καφέ και Espresso και απλώστε τη σκουρόχρωμη κρέμα γάλακτος. Τοποθετήστε από πάνω τη δεύτερη βάση παντεσπάνι, ραντίστε με το υπόλοιπο υγρό και απλώστε την ανοιχτόχρωμη κρέμα γάλακτος. Τοποθετήστε και την τρίτη βάση παντεσπάνι, απλώστε την κρέμα γάλακτος και πασπαλίστε με κακάο.

Χρήσιμη συμβουλή

Για μια παραλλαγή με φρούτα ανακατέψτε τη γέμιση τυριού κβαρκ-κρέμας γάλακτος με λίγο ξύσμα λεμονιού και 300 g στραγγισμένες φέτες μανταρινιού ή κομμάτια βερίκοκου.

Γλυκά

Παντεσπάνι

Χρόνος παρασκευής: 55 λεπτά

Για 16 κομμάτια

Για τη ζύμη

190 (290) g ζάχαρη

8 (12) g βανιλέτα

1 πρέζα (2 πρέζες) αλάτι

125 (190) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

70 (110) g κορν φλάουρ

1 (1½) κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

4 (6) αυγά μεσαίου μεγέθους

4 (6) κουτ. σουπ. καυτό νερό

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Σουρωτήρι, ψιλό

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος

Πετσέτα κουζίνας

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ανακατέψτε τη ζάχαρη, τη βανιλέτα και το αλάτι. Σε ένα άλλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και το μπέικιν πάουντερ.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Διαχωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια. Χτυπήστε τα ασπράδια με το καυτό νερό μέχρι να σφίξουν. Προσθέστε αργά το μείγμα ζάχαρης και ανακατέψτε. Ενσωματώστε στο μείγμα τους κρόκους αυγών διαδοχικά.

Κοσκινίστε το μείγμα αλευριού πάνω από το μείγμα αυγών. Ανακατέψτε με έναν χοντρό αυγοδάρτη.

Βουτυρώστε ένα ρηχό ταψί ή ένα ταψί γενικής χρήσης και απλώστε αντικολλητικό χαρτί φούρνου. Απλώστε τη ζύμη και ισιώστε τη.

Βάλτε το παντεσπάνι στο φούρνο και ψήστε το.

Αν η βάση παντεσπάνι πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για ρολό, τότε αμέσως μετά το ψήσιμο αναποδογυρίστε τη πάνω σε μια υγρή πετσέτα κουζίνας, βγάλτε το αντικολλητικό χαρτί και τυλίξτε τη. Αφήστε τη να κρυώσει.

Απλώστε τη γέμιση που έχετε ετοιμάσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | παντεσπάνι

Διάρκεια προγράμματος:

25 [24] (26) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 180-190°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 15-25 λεπτά

Επίπεδο: 1

Γλυκά

Είδη γέμισης για παντεσπάνι

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά

Για τη γέμιση κρέμας γάλακτος-λικέρ αυγού

3 (5) φύλλα ζελατίνης, λευκά
150 (230) ml λικέρ αυγού
500 (750) g κρέμα γάλακτος

Για τη γέμιση κράνμπερι-κρέμας γάλακτος

500 (750) g κρέμα γάλακτος
16 (24) g βανιλέτα
200 (300) g κράνμπερι (βάζο)

Για τη γέμιση κρέμας γάλακτος-μάνγκο

2 (3) μάνγκο ώριμα (περ. 300 g)
½ (1) πορτοκάλι, ακέρωτο, μόνο η φλούδα τριμμένη
120 (180) g ζάχαρη
2 (3) πορτοκάλια, μόνο ο χυμός (120 ml έκαστο)
1 (1½) μοσχολέμονο (λάιμ), μόνο ο χυμός
7 (11) φύλλα ζελατίνη, λευκή
500 (750) g κρέμα γάλακτος

Για γαρνίρισμα

1 κουτ. σούπ. ζάχαρη άχνη

Εξοπλισμός

Πιατέλα τούρτας
Σουρωτήρι, ψιλό

Παρασκευή γέμισης λικέρ αυγού-κρέμας γάλακτος

Μαλακώστε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, στραγγίξτε τη και διαλύστε τη στο φούρνο μικροκυμάτων ή στο μάτι σε χαμηλή φωτιά και έπειτα αφήστε τη να κρυσώσει λίγο.

Προσθέστε λίγο λικέρ αυγού στη ζελατίνη και ανακατέψτε. Προσθέστε όλο το μείγμα στο υπόλοιπο λικέρ αυγού και ανακατέψτε. Αφήστε το μείγμα στο ψυγείο να σφίξει.

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει. Όταν το μείγμα του λικέρ αυγού σφίξει τόσο, ώστε να παραμένουν εμφανή τα ίχνη από το ανακάτεμα, ενσωματώστε προσεκτικά την κρέμα γάλακτος. Αφήστε την κρέμα για περίπου 30 λεπτά στο ψυγείο για να σφίξει.

Έπειτα, απλώστε την κρέμα στο παντεσπάνι. Τυλίξτε το παντεσπάνι κατά μήκος και αφήστε το στο ψυγείο μέχρι να καταναλωθεί.

Λίγο πριν από το σερβίρισμα, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Παρασκευή γέμισης κράνμπερι-κρέμας γάλακτος

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη βανιλέτα μέχρι να σφίξει.

Απλώστε τα κράνμπερι πάνω στο παντεσπάνι. Απλώστε από πάνω την κρέμα γάλακτος. Τυλίξτε το παντεσπάνι κατά μήκος και αφήστε το στο ψυγείο μέχρι να καταναλωθεί.

Λίγο πριν από το σερβίρισμα, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Παρασκευή γέμισης μάνγκο-κρέμας γάλακτος

Πολτοποιήστε τα μάνγκο και αναμίξτε με το ξύσμα πορτοκαλιού, τη ζάχαρη, τον χυμό πορτοκαλιού και τον χυμό λάιμ.

Μαλακώστε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, στραγγίξτε τη και διαλύστε τη στο φούρνο μικροκυμάτων ή στο μάτι σε χαμηλή φωτιά και έπειτα αφήστε τη να κρυώσει λίγο.

Προσθέστε λίγο πουρέ μάνγκο στη ζελατίνη και ανακατέψτε. Προσθέστε όλο το μείγμα στον υπόλοιπο πουρέ μάνγκο και ανακατέψτε. Αφήστε τη μάζα στο ψυγείο να σφίξει.

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει. Όταν το μείγμα μάνγκο σφίξει τόσο, ώστε να παραμένουν εμφανή τα ίχνη από το ανακάτεμα, ενσωματώστε προσεκτικά την κρέμα γάλακτος. Αφήστε την κρέμα για περίπου 30 λεπτά στο ψυγείο για να σφίξει.

Έπειτα, απλώστε την κρέμα στο παντεσπάνι. Τυλίξτε το παντεσπάνι κατά μήκος και αφήστε το στο ψυγείο μέχρι να καταναλωθεί.

Λίγο πριν από το σερβίρισμα, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Γλυκά

Κέικ βουτύρου

Χρόνος παρασκευής: 95 λεπτά

Για 20 (30) κομμάτια

Για τη ζύμη

42 (63) g ωπή μαγιά

200 (300) ml χλιαρό γάλα, 3,5% λιπαρά

500 (750) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

50 (80) g ζάχαρη

½ (¾) κουτ. γλυκ. αλάτι

50 (80) g μαλακό βούτυρο

1 (2) αυγά μεσαίου μεγέθους

Για την επικάλυψη

100 (150) g μαλακό βούτυρο

100 (150) g αμύγδαλα φιλέ

120 (180) g ζάχαρη

16 (24) g βανιλέτα

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά στο γάλα. Ζυμώστε με τα υπόλοιπα υλικά για 3-4 λεπτά μέχρι να γίνει η ζύμη λεία.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο σκεπασμένη με ένα υγρό πανί. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Ζυμώστε ελαφρά και ανοίξτε τη ζύμη σε ένα ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σκεπασμένη σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 2.

Για την επικάλυψη αναμίξτε το βούτυρο, τη βανιλέτα και τη μισή ζάχαρη. Πατήστε τη ζύμη με τα δάχτυλα για να δημιουργηθούν βαθουλώματα. Βάλτε στα βαθουλώματα το μείγμα βουτύρου-ζάχαρης. Απλώστε την υπόλοιπη ζάχαρη και τα αμύγδαλα φιλέ πάνω στη ζύμη.

Με το αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε το γλυκό στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 10 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Έπειτα, βάλτε το γλυκό στο φούρνο και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1 και 2

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 30°C

Χρόνος φουσκώματος: κάθε φορά

20 λεπτά

Ψήσιμο κέικ βουτύρου

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | τάρτα αμυγδάλου

Διάρκεια προγράμματος:

32 [34] (30) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 175-185°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 20-30 λεπτά

Επίπεδο: 2

Γλυκά

Κέικ με ξερά φρούτα (Ø 15 cm)

Χρόνος παρασκευής: 225 λεπτά + 12 ώρες προετοιμασία των φρούτων
Για 8 κομμάτια

Για το κέικ

50 g κερασάκια κοκτέιλ (καθαρό βάρος στραγγισμένου προϊόντος)
50 g αποξηραμένα βερίκοκα
25 g γλασαρισμένα φρούτα
110 g σταφίδα σουλτανίνα
110 g σταφίδες
85 g μαύρη κορινθιακή σταφίδα
3 κουτ. σουπ. μπράντυ
110 g βούτυρο μαλακό
110 g ζάχαρη καστανή
2 αυγά μεγάλου μεγέθους
1 κουτ. σουπ. σιρόπι ζάχαρης (μελάσα)
110 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
¼ κουτ. γλυκ. μείγμα μπαχαρικών (κανέλα, μοσχοκάρυδο, μπαχάρι)
¼ κουτ. γλυκ. κανέλα
⅛ κουτ. γλυκ. μοσχοκάρυδο, φρεσκοτριμμένο
25 g αμύγδαλα ψιλοκομμένα
½ λεμόνι ακέρωτο, μόνο η φλούδα
½ πορτοκάλι, ακέρωτο, μόνο η φλούδα

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Λυόμενη φόρμα, Ø 15 cm
Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος
Λαδόκολλα
Σπάγκος κουζίνας
Σχάρα

Προετοιμασία των φρούτων

Τεμαχίστε τα κερασάκια κοκτέιλ, τα βερίκοκα και τα καραμελωμένα φρούτα και βάλτε τα σε ένα μεγάλο μπολ μαζί με τη σουλτανίνα, τις σταφίδες και την κορινθιακή σταφίδα. Προσθέστε το μπράντυ, ανακατέψτε και αφήστε το μείγμα να «σταθεί» περίπου 12 ώρες.

Εκτέλεση

Αναμίξτε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδης υφή. Προσθέστε διαδοχικά τα αυγά. Προσθέστε τη μελάσα.

Αναμίξτε το αλεύρι με τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε το μείγμα αλευριού και μπαχαρικών, τα αμύγδαλα, το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού και τα φρούτα που μαρινάρατε στο μπράντυ.

Βουτυρώστε ελαφρά τη λυόμενη φόρμα και στρώστε αντικολλητικό χαρτί.

Ρίξτε τη ζύμη στη λυόμενη φόρμα και ισιώστε τη. Καλύψτε τη λυόμενη φόρμα με διπλή στρώση λαδόκολλας. Στερεώστε το χαρτί με σπάγκο κουζίνας στο χείλος της φόρμας κέικ.

Αυτόματο πρόγραμμα:
Βάλτε το σκεύος στη σχάρα του φούρνου και ψήστε.

Χειροκίνητα:

Βάλτε το σκεύος στη σχάρα του φούρνου και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1 και 2.

Αφήστε το κέικ να κρυώσει στη φόρμα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | αγγλικό κέικ με φρούτα |

στρογγυλή φόρμα 15 εκ.

Διάρκεια προγράμματος: 195 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 140°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 45 λεπτά

Επίπεδο: 1

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία: 120°C

χρόνος μαγειρ: 150 λεπτά

Χρήσιμη συμβουλή

Τυλιγμένο σε λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο, το κέικ φρούτων διατηρείται έως 3 μήνες. Προτείνεται να το ραντίζετε σε τακτά χρονικά διαστήματα με μπράντυ ή Sherry.

Γλυκά

Κέικ με ξερά φρούτα (Ø 20 cm)

Χρόνος παρασκευής: 270 λεπτά + 12 ώρες προετοιμασία των φρούτων
Για 12 κομμάτια

Υλικά

100 g κερασάκια κοκτέιλ (καθαρό βάρος στραγγισμένου προϊόντος)
100 g αποξηραμένα βερίκοκα
50 g γλασαρισμένα φρούτα
230 g σταφίδα σουλτανίνα
230 g σταφίδες
170 g μαύρη κορινθιακή σταφίδα
6 κουτ. σουπ. μπράντυ
250 g βούτυρο μαλακό
250 g ζάχαρη καστανή
4 αυγά μεσαίου μεγέθους
2 κουτ. σουπ. σιρόπι ζάχαρης (μελάσα)
250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
½ κουτ. γλυκ. μείγμα μπαχαρικών (κανέλα, μοσχοκάρυδο, μπαχάρι)
½ κουτ. γλυκ. κανέλα
¼ κουτ. γλυκ. μοσχοκάρυδο φρεσκοτριμμένο
50 g αμύγδαλα ψιλοκομμένα
1 λεμόνι ακέρωτο, μόνο η φλούδα
1 πορτοκάλι, ακέρωτο, μόνο η φλούδα

Εξοπλισμός

Λυόμενη φόρμα, Ø 20 cm
Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος
Λαδόκολλα
Σπάγκος κουζίνας
Σχάρα

Προετοιμασία των φρούτων

Τεμαχίστε τα κερασάκια κοκτέιλ, τα βερίκοκα και τα καραμελωμένα φρούτα και βάλτε τα σε ένα μεγάλο μπολ μαζί με τη σουλτανίνα, τις σταφίδες και την κορινθιακή σταφίδα. Προσθέστε το μπράντυ, ανακατέψτε και αφήστε το μείγμα να «σταθεί» περίπου 12 ώρες.

Εκτέλεση

Αναμίξτε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδης υφή. Προσθέστε διαδοχικά τα αυγά. Προσθέστε τη μελάσα.

Αναμίξτε το αλεύρι με τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε το μείγμα αλευριού και μπαχαρικών, τα αμύγδαλα, το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού και τα φρούτα που μαρινάρατε στο μπράντυ.

Βουτυρώστε ελαφρά τη λυόμενη φόρμα και στρώστε αντικολλητικό χαρτί.

Ρίξτε τη ζύμη στη λυόμενη φόρμα και ισιώστε τη. Καλύψτε τη λυόμενη φόρμα με διπλή στρώση λαδόκολλας. Στερεώστε το χαρτί με σπάγκο κουζίνας στο χείλος της φόρμας κέικ.

Αυτόματο πρόγραμμα:
Βάλτε το σκεύος στη σχάρα του φούρνου και ψήστε.

Χειροκίνητα:

Βάλτε το σκεύος στη σχάρα του φούρνου και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1 και 2.

Αφήστε το κέικ να κρυώσει στη φόρμα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | αγγλικό κέικ με φρούτα |
στρογγυλή φόρμα 20 εκ.
Διάρκεια προγράμματος: 240 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1
τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση
θερμοκρασία: 140°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 60 λεπτά
Επίπεδο: 1

Βήμα ψησίματος 2
θερμοκρασία: 120°C
χρόνος μαγειρ: 180 λεπτά

Χρήσιμη συμβουλή

Τυλιγμένο σε λαδόκολλα και αλουμι-
νόχαρτο, το κέικ φρούτων διατηρείται
έως 3 μήνες. Προτείνεται να το
ραντίζετε σε τακτά χρονικά διαστήματα
με μπράντυ ή Sherry.

Γλυκά

Κέικ με ξερά φρούτα (Ø 25 cm)

Χρόνος παρασκευής: 315 λεπτά + 12 ώρες προετοιμασία των φρούτων
Για 16 κομμάτια

Υλικά

175 g κερασάκια κοκτέιλ (καθαρό βάρος στραγγισμένου προϊόντος)
175 g αποξηραμένα βερίκοκα
75 g γλασαρισμένα φρούτα
360 g σταφίδα σουλτανίνα
360 g σταφίδες
280 g μαύρη κορινθιακή σταφίδα
10 κουτ. σουπ. μπράντυ
400 g βούτυρο μαλακό
400 g ζάχαρη καστανή
7 αυγά μεσαίου μεγέθους
3 κουτ. σουπ. σιρόπι ζάχαρης (μελάσα)
400 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
½ κουτ. γλυκ. μείγμα μπαχαρικών (κανέλα, μοσχοκάρυδο, μπαχάρι)
⅔ κουτ. γλυκ. κανέλα
½ κουτ. γλυκ. μοσχοκάρυδο φρεσκοτριμμένο
75 g αμύγδαλα ψιλοκομμένα
1½ λεμόνι ακέρωτο, μόνο η φλούδα
1½ πορτοκάλι, ακέρωτο, μόνο η φλούδα

Εξοπλισμός

Λυόμενη φόρμα, Ø 25 cm
Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος
Λαδόκολλα
Σπάγκος κουζίνας
Σχάρα

Προετοιμασία των φρούτων

Τεμαχίστε τα κερασάκια κοκτέιλ, τα βερίκοκα και τα καραμελωμένα φρούτα και βάλτε τα σε ένα μεγάλο μπολ μαζί με τη σουλτανίνα, τις σταφίδες και την κορινθιακή σταφίδα. Προσθέστε το μπράντυ, ανακατέψτε και αφήστε το μείγμα να «σταθεί» περίπου 12 ώρες.

Εκτέλεση

Αναμίξτε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδης υφή. Προσθέστε διαδοχικά τα αυγά. Προσθέστε τη μελάσα.

Αναμίξτε το αλεύρι με τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε το μείγμα αλευριού και μπαχαρικών, τα αμύγδαλα, το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού και τα φρούτα που μαρινάρατε στο μπράντυ.

Βουτυρώστε ελαφρά τη λυόμενη φόρμα και στρώστε αντικολλητικό χαρτί.

Ρίξτε τη ζύμη στη λυόμενη φόρμα και ισιώστε τη. Καλύψτε τη λυόμενη φόρμα με διπλή στρώση λαδόκολλας. Στερεώστε το χαρτί με σπάγκο κουζίνας στο χείλος της φόρμας κέικ.

Αυτόματο πρόγραμμα:
Βάλτε το σκεύος στη σχάρα του φούρνου και ψήστε.

Χειροκίνητα:

Βάλτε το σκεύος στη σχάρα του φούρνου και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1 και 2.

Αφήστε το κέικ να κρυώσει στη φόρμα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | αγγλικό κέικ με φρούτα |
στρογγυλή φόρμα 25 εκ.

Διάρκεια προγράμματος: 285 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 140°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 75 λεπτά

Επίπεδο: 1

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία: 120°C

χρόνος μαγειρ: 210 λεπτά

Χρήσιμη συμβουλή

Τυλιγμένο σε λαδόκολλα και αλουμι-
νόχαρτο, το κέικ φρούτων διατηρείται
έως 3 μήνες. Προτείνεται να το
ραντίζετε σε τακτά χρονικά διαστήματα
με μπράντυ ή Sherry.

Γλυκά

Τσιζκέικ ταψιού

Χρόνος παρασκευής: 170 λεπτά

Για 20 κομμάτια

Για τη βάση

340 (530) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

4 (6) κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

180 (280) g ζάχαρη

2 (3) αυγά μεσαίου μεγέθους, μόνο ο κρόκος

180 (280) g βούτυρο

Για την επικάλυψη

4 (6) αυγά μεσαίου μεγέθους

2 (3) αυγά μεσαίου μεγέθους, μόνο το ασπράδι

460 (700) g ζάχαρη

18 (28) g βανιλέτα

85 g (119 g) σος βανίλιας σε σκόνη

2 (4) φιαλίδια έλαιο ζαχαροπλαστικής με

άρωμα λεμόνι ή βούτυρο-βανίλια

2,3 (3,5) kg άπαχο τυρί κβαρκ

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Για τη βάση, ενώστε τα υλικά σε μια σφιχτή ζύμη. Βάλτε τη στο ψυγείο για 60 λεπτά περίπου.

Ανοίξτε τη ζύμη σε ταψί γενικής χρήσης. Απλώστε τη με τα άκρα να φτάνουν έως το επάνω χείλος του ταψιού. Τρυπήστε πολλές φορές τη βάση με το πιρούνι.

Για την επικάλυψη αναμίξτε όλα τα υλικά. Απλώστε το μείγμα στη βάση και ισιώστε το.

Βάλτε το κέικ στο φούρνο και ψήστε.

Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος αφήστε το γλυκό για 5 λεπτά μέσα στον σβηστό φούρνο.

Ρύθμιση

τρόποι λειτουργίας: εντατικό ψήσιμο

θερμοκρασία 150-160°C

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 70-80 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Κέικ μαρμπρέ

Χρόνος προετοιμασίας: 80 λεπτά

Για 18 κομμάτια

Για τη ζύμη

250 g βούτυρο μαλακό

200 g ζάχαρη

8 g βανιλέτα

4 αυγά μεσαίου μεγέθους

200 g ξινόκρεμα (sour cream)

400 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

16 g μπέικιν πάουντερ

1 πρέζα αλάτι

3 κουτ. σουπ. κακάο

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Στρογγυλή φόρμα, Ø 26 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Χτυπήστε σε κρέμα το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανιλέτα. Προσθέστε κάθε αυγό ξεχωριστά και κάθε φορά ανακατέψτε για ½ λεπτό. Προσθέστε την ξινόκρεμα. Αναμίξτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ενσωματώστε το στα υπόλοιπα υλικά.

Βουτυρώστε την στρογγυλή φόρμα και ρίξτε τη μισή ζύμη.

Στο δεύτερο μισό της ζύμης ανακατέψτε το κακάο. Μοιράστε τη σκουρόχρωμη ζύμη επάνω στην ανοιχτόχρωμη. Βυθίστε ένα πιρούνι στις στρώσεις ζύμης και τραβήξτε το σαν να σχεδιάζετε σπιράλ.

Βάλτε τη στρογγυλή φόρμα στη σχάρα του φούρνου και ψήστε το κέικ.

Αφήστε το γλυκό για 10 λεπτά στη φόρμα. Στη συνέχεια βγάλτε το από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει επάνω στη σχάρα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | κέικ μαρμπρέ

Διάρκεια προγράμματος: 55 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus θερμοκρασία 150-160°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Χρόνος μαγειρ: 50-60 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Γλυκά

Τάρτα φρούτων (ζύμη σφολιάτα)

Χρόνος παρασκευής: 60 λεπτά

Για 8 μερίδες

Για τη ζύμη

230 g ζύμη σφολιάτα

Για την επικάλυψη

30 g φουντούκια τριμμένα

500 g φρούτα (π.χ. βερίκοκα, δαμάσκηνα, αχλάδια, μήλα, κεράσια)
φιλοκομμένα

Για την επικάλυψη

2 αυγά μεσαίου μεγέθους

200 g κρέμα γάλακτος

50 g ζάχαρη

1 κουτ. σούπ. βανιλέτα

Εξοπλισμός

Στρογγυλή φόρμα ψησίματος Ø 27 cm
Σχάρα

Εκτέλεση

Απλώστε τη ζύμη σφολιάτας στη φόρμα και πασπαλίστε με φουντούκια.

Απλώστε τα κομμάτια φρούτων επάνω στη ζύμη.

Βάλτε τη σχάρα στο φούρνο. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Για την επικάλυψη ανακατέψτε τα αυγά, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και τη βανιλέτα και απλώστε επάνω στα φρούτα.

Χειροκίνητα:

Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2.

Βάλτε την τάρτα φρούτων στο φούρνο και ψήστε μέχρι να χρυσίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | τάρτα φρούτου | φύλλο σφολιάτας

Διάρκεια προγράμματος: 36 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 230°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

Επίπεδο: 1

Βήμα ψησίματος 2

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση

θερμοκρασία: 220-230°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 36-42 λεπτά

Τάρτα φρούτων (τριφτή ζύμη)

Χρόνος παρασκευής: 120 λεπτά
Για 8 μερίδες

Για τη ζύμη

200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405
65 ml νερό
80 g βούτυρο
¼ κουτ. γλυκ. αλάτι

Για την επικάλυψη

30 g φουντούκια τριμμένα
500 g φρούτα (π.χ. βερίκοκα, δαμάσκηνα, αχλάδια, μήλα, κεράσια)
ψιλοκομμένα

Για την επικάλυψη

2 αυγά μεσαίου μεγέθους
200 g κρέμα γάλακτος
50 g ζάχαρη
1 κουτ. σούπ. βανιλέτα

Εξοπλισμός

Στρογγυλή φόρμα ψησίματος Ø 27 cm
Σχάρα

Εκτέλεση

Κόψτε το βούτυρο σε κυβάκια και ζυμώστε το γρήγορα με το αλεύρι, το αλάτι και το νερό σε μια λεία ζύμη. Βάλτε τη στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Απλώστε τη ζύμη στη φόρμα και πασπαλίστε με φουντούκια.

Απλώστε ομοιόμορφα τα φρούτα επάνω στη ζύμη.

Βάλτε τη σχάρα στο φούρνο. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Για την επικάλυψη ανακατέψτε τα αυγά, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και τη βανιλέτα και απλώστε επάνω στα φρούτα.

Χειροκίνητα:

Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2.

Βάλτε την τάρτα φρούτων στο φούρνο και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | τάρτα φρούτου | ζύμη τάρτας
Διάρκεια προγράμματος: 43 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 230°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

Επίπεδο: 1

Βήμα ψησίματος 2

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση

θερμοκρασία: 220-240°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 36-45 λεπτά

Γλυκά

Βιεννέζικη Ζάχερτορτε

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 12 κομμάτια

Για τη ζύμη

130 g σοκολάτα, μαύρη

140 g βούτυρο

110 g ζάχαρη άχνη

8 g βανιλέτα

6 αυγά μεσαίου μεγέθους

1 πρέζα αλάτι

110 g ζάχαρη

140 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,

τύπου 405

1 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

Για επάλειψη

200 g μαρμελάδα βερίκοκο

Για το γλάσο

200 g ζάχαρη

125 ml νερό

150 g σοκολάτα, μαύρη

Εξοπλισμός

Σουρωτήρι, ψιλό

Σχάρα

Λυόμενη φόρμα, Ø 24 cm

Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος

Εκτέλεση

Λιώστε τη σοκολάτα.

Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει.

Διαχωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια. Αναμίξτε τους κρόκους. Αναμίξτε τη σοκολάτα.

Κοσκινίστε το αλεύρι και ανακατέψτε με το μπέικιν πάουντερ. Χτυπήστε τα ασπράδια με το αλάτι και τη ζάχαρη μέχρι να σφίξουν. Ενσωματώστε εναλλάξ στη ζύμη το μείγμα αλευριού και τα ασπράδια.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Στρώστε αντικολλητικό χαρτί στη λυόμενη φόρμα και ρίξτε τη ζύμη. Ψήστε στο φούρνο.

Αφήστε τη βάση της τούρτας να κρυώσει. Στο μεταξύ, ζεστάνετε τη μαρμελάδα βερίκοκο και περάστε τη από σουρωτήρι.

Κόψτε τις βάσεις της τούρτας και απλώστε στις επιφάνειες και στις πλευρές μια λεπτή στρώση μαρμελάδα βερίκοκο.

Για το γλάσο βράστε τη ζάχαρη με το νερό, προσθέστε τη σοκολάτα και λιώστε τη.

Απλώστε το γλάσο σοκολάτας ομοιόμορφα επάνω στην τούρτα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | αυστριακό σοκ. κέικ με γλάσο

Διάρκεια προγράμματος: 55 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία 170°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό για 10 λεπτά

μετά την τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 55 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (2)

Κέικ απλό

Χρόνος προετοιμασίας: 80 λεπτά

Για 18 κομμάτια

Για τη ζύμη

250 g βούτυρο μαλακό

250 g ζάχαρη

8 g βανιλέτα

4 αυγά μεσαίου μεγέθους

2 κουτ. σούπ. ρούμι

200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405

100 g κορν φλάουρ

2 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

1 πρέζα αλάτι

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

1 κουτ. σουπ. τριμμένη φρυγανιά

Εξοπλισμός

Σχάρα

Μακρόστενη φόρμα μήκους 30 cm

Εκτέλεση

Βουτυρώστε τη μακρόστενη φόρμα και πασπαλίστε τη με τριμμένη φρυγανιά.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανιλέτα μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέστε διαδοχικά τα αυγά και το ρούμι.

Αναμίξτε το αλεύρι με το κορν φλάουρ, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ενσωματώστε τα στα υπόλοιπα υλικά.

Γεμίστε τη μακρόστενη φόρμα με ζύμη και τοποθετήστε τη κατά μήκος στη σχάρα, στο φούρνο. Ψήστε το κέικ.

Αφήστε το γλυκό για 10 λεπτά στη φόρμα. Στη συνέχεια βγάλτε το από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει επάνω στη σχάρα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | κέικ απλό

Διάρκεια προγράμματος:

78 [83] (78) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση

θερμοκρασία: 155-165°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 60-70 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Γλυκά

Κέικ με ξηρούς καρπούς και σοκολάτα

Χρόνος παρασκευής: 75 λεπτά + 12 ώρες για να κρυώσει στο ψυγείο
Για 16 κομμάτια

Υλικά

200 g βούτυρο
250 g σοκολάτα, μαύρη
250 g φουντούκια τριμμένα
160 g ζάχαρη
3 κουτ. σουπ. Espresso
1 κουτ. γλυκ. αρωματική ουσία βανίλιας
Μαδαγασκάρης
6 αυγά μεσαίου μεγέθους

Για τη φόρμα

1 κουτ. σούπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm ή 24 ατομικά
φορμάκια (περ. 100 ml)
Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος
Σχάρα

Εκτέλεση

Λιώστε το βούτυρο και τη σοκολάτα. Προσθέστε τα φουντούκια, τη ζάχαρη, τον Espresso και το άρωμα βανίλιας Μαδαγασκάρης. Αφήστε τη να κρυώσει.

Διαχωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια. Προσθέστε τους κρόκους στο μείγμα βουτύρου-σοκολάτας. Χτυπήστε τα ασπράδια σε μαρέγκα και ενσωματώστε τη στη ζύμη.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Βουτυρώστε τη λυόμενη φόρμα και στρώστε αντικολλητικό χαρτί. Εναλλακτικά, βουτυρώστε τα φορμάκια. Ρίξτε τη ζύμη στη λυόμενη φόρμα ή στα φορμάκια.

Ψήστε στη σχάρα του φούρνου.

Πριν από το σερβίρισμα, αφήστε το γλυκό να κρυώσει 12 ώρες.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | καρυδόπιτα με σοκολάτα | Ένα

μεγάλο/διάφορα μικρά

Διάρκεια προγράμματος Ένα μεγάλο:

55 λεπτά

Διάρκεια προγράμματος διάφορα

μικρά: 40 [28] (40) λεπτά

Χειροκίνητα

Ένα μεγάλο μέγεθος

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία: 150°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 55 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Πολλά μικρά

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία: 150°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 40 [28] (40) λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (2)

Χρήσιμη συμβουλή

Σερβίρετε με φρέσκα μούρα.

Για 12 φορμάκια μειώστε το μίγμα στο

μισό, ο χρόνος ψησίματος παραμένει

αμετάβλητος.

Γλυκά

Γερμανικό χριστουγεννιάτικο κέικ (Stollen)

Χρόνος παρασκευής: 160 λεπτά

Για 15 φέτες

Για τη ζύμη

42 g νωπή μαγιά

8 g βανιλέτα

70 ml χλιαρό γάλα, 3,5% λιπαρά

200 g σταφίδες

50 g αμύγδαλα φιλοκομμένα

50 g κόνιτα λεμόνι

50 g κόνιτα πορτοκάλι

2-3 κουτ. σούπ. ρούμι

275 g βούτυρο μαλακό

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1 πρέζα αλάτι

100 g ζάχαρη

½ κουτ. γλυκ. ξύσμα λεμονιού

1 αυγό μεσαίου μεγέθους

Για επάλειψη

75 g βούτυρο

Για γαρνίρισμα

50 g ζάχαρη

Για το γαρνίρισμα

35 g ζάχαρη άχνη

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά και τη βανιλέτα σε γάλα, καλύψτε και αφήστε να σταθεί 15 λεπτά.

Ανακατέψτε τις σταφίδες, τα αμύγδαλα και την κόνιτα λεμονιού και πορτοκαλιού με το ρούμι και αφήστε τα κατά μέρος.

Ζυμώστε σε μια λεία ζύμη το μείγμα μαγιάς-γάλακτος με το βούτυρο, το αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη, το ξύσμα

λεμονιού και το αυγό. Ενσωματώστε με γρήγορες κινήσεις το μείγμα από σταφίδες, αμύγδαλα, κόνιτα λεμονιού και πορτοκαλιού και ρούμι.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο σκεπασμένη με ένα υγρό πανί. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις.

Απλώστε τη ζύμη πάνω σε λίγο αλεύρι και πλάστε τη σε σχήμα φρατζόλας μήκους περίπου 30 cm. Τοποθετήστε σε ρηχό ταψί ή σε ταψί γενικής χρήσης και ψήστε στο φούρνο.

Λιώστε το βούτυρο και αλείψτε το κέικ όσο ακόμα είναι ζεστό και πασπαλίστε με ζάχαρη.

Αφήστε το να κρυώσει και μετά πασπαλίστε με άφθονη ζάχαρη άχνη.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 30°C

Χρόνος φουσκώματος: 60 λεπτά

Ψήσιμο κέικ

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | είδος χριστ. γλυκού

Διάρκεια προγράμματος:

60 [55] (60) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία 150-160°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 55-65 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Για να το διατηρήσετε, τυλίξτε το κέικ σε αλουμινόχαρτο και κλείστε το αεροστεγώς σε πλαστική σακούλα.

Γλυκά

Τάρτα φρούτων με τρίμμα ζύμης

Χρόνος παρασκευής: 150 λεπτά

Για 20 (30) κομμάτια

Για τη ζύμη

42 (63) g νωπή μαγιά
150 (220) ml χλιαρό γάλα, 3,5% λιπαρά
450 (680) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405

50 (80) g ζάχαρη

90 (140) g μαλακό βούτυρο

1 (2) αυγά μεσαίου μεγέθους

Για την επικάλυψη

1,25 (1,9) kg μήλα

Για το τρίμμα ζύμης

240 (360) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405

150 (230) g ζάχαρη

16 (24) g βανιλέτα

1 (2) κουτ. γλυκ. κανέλα

150 (230) g μαλακό βούτυρο

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά στο γάλα. Ζυμώστε με το αλεύρι, τη ζάχαρη, το βούτυρο και το αυγό σε μια λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Ξεφλουδίστε τα μήλα, βγάλτε τα κουκούτσια και κόψτε τα σε φέτες.

Ζυμώστε ελαφρά και ανοίξτε τη ζύμη σε ένα ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης. Απλώστε ομοιόμορφα τα μήλα πάνω στη ζύμη. Αναμίξτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη βανιλέτα και την κανέλα και ζυμώστε τα με το βούτυρο σε τρίμμα. Απλώστε επάνω από τα μήλα.

Βάλτε τη ζύμη στον θάλαμο του φούρνου και αφήστε να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 2.

Ψήστε το κέικ μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 30 λεπτά φούσκωμ ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 30°C

Χρόνος φουσκώματος: 30 λεπτά

Ψήσιμο κέικ

Αυτόματο πρόγραμμα

γλυκά | τάρτα φρούτου με τρίμμα

Διάρκεια προγράμματος:

56 [48] (56) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 170-180°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: ενεργό [μη ενεργό]

(ενεργό)

χρόνος μαγειρ: 45-55 λεπτά

Επίπεδο: 3 [2] (2)

Χρήσιμη συμβουλή

Αντί για μήλα μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε 1 kg δαμάσκηνα ή κεράσια χωρίς κουκούτσια.

Ζυμωτά

Μικρές λιχουδιές

Μάφιν, μπισκότα ή σουδάκια; Μικρές λαχταριστές «αμαρτίες» στις οποίες κανείς δεν μπορεί να αντισταθεί. Γλυκιές μινιατούρες για απολαυστικές στιγμές σε κάθε περίπτωση.

Μπισκότα σε διάφορα σχήματα

Χρόνος παρασκευής: 135 λεπτά
Για 70 κομμάτια (2 ταψιά)

Υλικά

250 (380) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
½ (1) κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ
80 (120) g ζάχαρη
8 (12) g βανιλέτα
1 (1½) φιαλίδιο άρωμα ρούμι
3 (4) κουτ. σούπ. νερό
120 (180) g μαλακό βούτυρο

Εξοπλισμός

Πλάστης
Κουπάτ
2 ρηχά ταψιά ή ταψιά γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη και τη βανιλέτα. Ζυμώστε γρήγορα με τα υπόλοιπα υλικά σε μια λεία ζύμη και αφήστε τη στο ψυγείο για τουλάχιστον 60 λεπτά.

Ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος περίπου 3 mm, κόψτε τα μπισκότα με τα κουπάτ και τοποθετήστε τα στο ταψί.

Βάλτε τα μπισκότα στο φούρνο και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

Ζυμωτά/ βουτήματα | βουτήματα | 1 ρηχό ταψί/2 ρηχά ταψιά
Διάρκεια προγράμματος 1 ρηχό ταψί: 25 [24] (25) λεπτά
Διάρκεια προγράμματος 2 ρηχά ταψιά: 26 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 140-150°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 25-35 λεπτά
Επίπεδο 1 ρηχό ταψί: 2 [2] (1)
Επίπεδο 2 ρηχά ταψιά:
1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Χρήσιμη συμβουλή

Η ποσότητα των υλικών ισχύει για 2 ταψιά. Αν έχετε 1 ταψί, αφαιρέστε τη μισή ποσότητα ή ψήστε τα μπισκότα διαδοχικά.

Ζυμωτά

Μάφιν με βατόμουρα

Χρόνος παρασκευής: 50 λεπτά

Για 12 κομμάτια

Υλικά

225 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
110 g ζάχαρη
8 g μπέικιν πάουντερ
8 g βανιλέτα
1 πρέζα αλάτι
1 κουτ. σουπ. μέλι
2 αυγά μεσαίου μεγέθους
100 ml άπαχο γάλα
60 g βούτυρο μαλακό
250 g βατόμουρα
1 κουτ. σουπ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

Εξοπλισμός

12 φορμάκια από αντικολλητικό χαρτί, Ø 5 cm
Ταψί για μάφιν για 12 μάφιν περ. Ø 5 cm
Σχάρα

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, τη βανιλέτα και το αλάτι. Προσθέστε το μέλι, τα αυγά, το άπαχο γάλα και το βούτυρο και ανακατέψτε σύντομα.

Ανακατέψτε τα βατόμουρα με το αλεύρι και αναμίξτε τα προσεκτικά με τη ζύμη.

Μοιράστε στο ταψί τα αντικολλητικά φορμάκια. Μοιράστε τη ζύμη ομοιόμορφα στα φορμάκια.

Βάλτε το ταψί με τα μάφιν επάνω στη σχάρα του φούρνου και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

Ζυμωτά/ βουτήματα | μάφιν με μύρτυλλα

Διάρκεια προγράμματος:

38 [41] (38) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόπο λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία 165-175°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό [ενεργό] (μη ενεργό)

χρόνος μαγειρ: 35-45 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Για τέλειο αποτέλεσμα επιλέξτε μύρτυλλα καλλιέργειας. Αν τα μύρτυλλα είναι κατεψυγμένα, χρησιμοποιήστε τα όπως είναι, παγωμένα.

Μπισκότα Linzer

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά
Για 30 κομμάτια

Για τα μπισκότα

200 g βούτυρο
300 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
100 g ζάχαρη άχνη
8 g βανιλέτα
2 αυγά μεσαίου μεγέθους, μόνο ο κρόκος
100 g αμύγδαλα, αποφλοιωμένα και αλεσμένα
½ λεμόνι ακέρωτο, μόνο το ξύσμα

Για τη γέμιση

200 g ζελέ από φραγκοστάφυλο

Εξοπλισμός

Διάφανη μεμβράνη
Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης
Κουπάτ στρογγυλά (2 μεγέθη)

Εκτέλεση

Κόψτε το βούτυρο σε κυβάκια και ζυμώστε το με το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη, τη βανιλέτα, τους κρόκους, τα αμύγδαλα και το ξύσμα λεμονιού σε μια λεία ζύμη, τυλίξτε τη σε μεμβράνη και βάλτε τη στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος περίπου 2 mm και με το κουπάτ κόψτε κύκλους. Στα μισά μπισκότα κόψτε με το κουπάτ στη μέση μια μικρή τρύπα (στα μεγαλύτερα φύλλα ζύμης φτιάξτε 3 τρύπες).

Τοποθετήστε τα μπισκότα σε ρηχό ταψί ή σε ταψί γενικής χρήσης και ψήστε στο φούρνο μέχρι να χρυσίσουν.

Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, αφήστε τα να κρυσώσουν λίγο. Αλείψτε με το ελαφρώς ζεσταμένο ζελέ

φραγκοστάφυλου τα λίγο ζεστά μπισκότα χωρίς τρύπες και κολλήστε από πάνω τα μπισκότα με τις τρύπες. Πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

Ζυμωτά/ βουτήματα | γεμιστά μπισκότα Linzer | 1 ρηχό ταψί/2 ρηχά ταψιά
Διάρκεια προγράμματος 1 ρηχό ταψί: 12 λεπτά
Διάρκεια προγράμματος 2 ρηχά ταψιά: 17 λεπτά

Χειροκίνητα

Για 1 ταψί

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 160°C
Booster: ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 10-15 λεπτά
Επίπεδο: 2

Για 2 ταψιά

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 160°C
Booster: ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 13-19 λεπτά
Επίπεδο: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Χρήσιμη συμβουλή

Η ποσότητα των υλικών ισχύει για 2 ρηχά ταψιά. Αν έχετε 1 ρηχό ταψί, αφαιρέστε τη μισή ποσότητα ή ψήστε τα μπισκότα διαδοχικά.

Ζυμωτά

Αμυγδαλωτά

Χρόνος παρασκευής: 35 λεπτά

Για 30 κομμάτια

Υλικά

100 g πικραμύγδαλα αποφλοιωμένα

200 g αμύγδαλα γλυκά αποφλοιωμένα

600 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

4 αυγά μεσαίου μεγέθους, μόνο το ασπράδι

Εξοπλισμός

2 ρηχά ταψιά ή ταψιά γενικής χρήσης

Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος

Κορνέ με μύτη

Εκτέλεση

Θρυμματίστε τα αμύγδαλα στην κουζινομηχανή σε 2 βήματα με το ένα τρίτο της ζάχαρης περίπου.

Στην υπόλοιπη ζάχαρη αναμίξτε λίγο αλάτι και τόσο ασπράδι μέχρι να σχηματιστεί μια παχύρρευστη ζύμη.

Σε ένα ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης απλώστε αντικολλητικό χαρτί φούρνου. Με ένα κορνέ φτιάξτε μικρά μπαλάκια από ζύμη επάνω στο ταψί.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Βρέξτε ένα κουτάλι και με την πίσω πλευρά του αλείψτε τα μπαλάκια ζύμης.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Βάλτε τα αμυγδαλωτά στο φούρνο και ψήστε μέχρι να ροδίσουν.

Χειροκίνητα:

Βάλτε τα αμυγδαλωτά στο φούρνο και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2 και 3.

Αφήστε τα αμυγδαλωτά να κρυώσουν πάνω στο αντικολλητικό χαρτί και μετά ξεκολλήστε τα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

Ζυμωτά/ βουτήματα | αμυγδαλωτά | 1 ρηχό ταψί/2 ρηχά ταψιά

Διάρκεια προγράμματος: 15 λεπτά

Χειροκίνητα

Για 1 ταψί

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση

θερμοκρασία 200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία: 180°C

χρόνος μαγειρ: 11 λεπτά

Επίπεδο: 2 [3] (2)

Βήμα ψησίματος 3

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία: 180°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 2-4 λεπτά

Για 2 ταψιά

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση

θερμοκρασία 200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Βήμα ψησίματος 2

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία 170°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 11 λεπτά

Επίπεδο: 1+3 [2+4] (1+3)

Βήμα ψησίματος 3

θερμοκρασία: 180°C

χρόνος μαγειρ: 2-6 λεπτά

Χρήσιμες συμβουλές

- Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα πικραμύγδαλα με γλυκά αμύγδαλα και μισό φιαλίδιο έλαιο πικραμύγδαλου.
- Η ποσότητα των υλικών ισχύει για 2 ταψιά. Αν έχετε 1 ταψί, αφαιρέστε τη μισή ποσότητα ή ψήστε τα μπισκότα διαδοχικά.

Ζυμωτά

Κουλουράκια

Χρόνος παρασκευής: 50 λεπτά
Για 50 (75) κομμάτια (2 ταψιά)

Υλικά

160 (240) g μαλακό βούτυρο
50 (80) g ζάχαρη καστανή
50 (80) g ζάχαρη άχνη
8 (12) g βανιλέτα
1 πρέζα (2 πρέζες) αλάτι
200 (300) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
1 αυγό (2 αυγά) μεσαίου μεγέθους, μόνο το ασπράδι

Εξοπλισμός

Κορνέ
Αστερωτή μύτη κορνέ, 9 mm
2 ρηγά ταψιά ή ταψιά γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει. Προσθέστε τη ζάχαρη, τη ζάχαρη άχνη, τη βανιλέτα και το αλάτι και ανακατέψτε μέχρι να δημιουργηθεί μια μαλακή ζύμη. Ανακατέψτε το αλεύρι και τελευταίο το ασπράδι.

Βάλτε τη ζύμη σε ένα κορνέ και φτιάξτε λωρίδες μήκους περ. 5-6 cm επάνω στο ταψί.

Ψήστε τα κουλουράκια στο φούρνο μέχρι να χρυσίσουν.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

Ζυμωτά/ βουτήματα | κουλουράκια | 1

ρηχό ταψί/2 ρηγά ταψιά

Διάρκεια προγράμματος 1 ρηχό ταψί:

22 [21] (31) λεπτά

Διάρκεια προγράμματος 2 ρηγά ταψιά:

33 λεπτά

Χειροκίνητα

1 ρηχό ταψί

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 150-160°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 20-30 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

2 ρηγά ταψιά

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 140-150°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Χρήσιμη συμβουλή

Η ποσότητα των υλικών ισχύει για 2 ταψιά. Αν έχετε 1 ταψί, αφαιρέστε τη μισή ποσότητα ή ψήστε τα μπισκότα διαδοχικά.

Κουραμπιέδες

Χρόνος παρασκευής: 110 λεπτά
Για 90 (130) κομμάτια (2 ταψιά)

Για τη ζύμη

280 (420) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
210 (320) g μαλακό βούτυρο
70 (110) g ζάχαρη
100 (150) g αμύγδαλα αλεσμένα

Για το πασπάλισμα

70 (110) g βανιλέτα

Εξοπλισμός

2 ρηχά ταψιά ή ταψιά γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Ζυμώστε το αλεύρι, το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αμύγδαλα σε μια λεία ζύμη. Βάλτε τη ζύμη για περίπου 30 λεπτά στο ψυγείο.

Από τη ζύμη κόψτε μικρές μερίδες περίπου 7 g έκαστη. Σχηματίστε πρώτα ένα ρολό και μετά ένα μισοφέγγαρο και τοποθετήστε τα κομμάτια στο ταψί.

Βάλτε τους κουραμπιέδες στο φούρνο και ψήστε μέχρι να χρυσίσουν.

Πασπαλίστε τους κουραμπιέδες με ζάχαρη άχνη όσο είναι ζεστοί ακόμα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

Ζυμωτά/ βουτήματα | κουραμπιέδες | 1 ρηχό ταψί/2 ρηχά ταψιά
Διάρκεια προγράμματος 1 ρηχό ταψί: 31 λεπτά
Διάρκεια προγράμματος 2 ρηχά ταψιά: 35 [36] (40) λεπτά

Χειροκίνητα

1 ρηχό ταψί

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 140-150°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 25-35 λεπτά
Επίπεδο: 2 [2] (1)

2 ρηχά ταψιά

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 135-145°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά
Επίπεδο: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Χρήσιμη συμβουλή

Η ποσότητα των υλικών ισχύει για 2 ταψιά. Αν έχετε 1 ταψί, αφαιρέστε τη μισή ποσότητα ή ψήστε τα μπισκότα διαδοχικά.

Ζυμωτά

Μάφιν με καρύδια

Χρόνος παρασκευής: 95 λεπτά

Για 12 κομμάτια

Υλικά

80 g σταφίδες

40 ml ρούμι

120 g βούτυρο μαλακό

120 g ζάχαρη

8 g βανιλέτα

2 αυγά μεσαίου μεγέθους

140 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

120 g καρύδια χοντροκομμένα

Εξοπλισμός

Ταψί για μάφιν για 12 μάφιν περ. Ø

5 cm

Φορμάκια από αντικολλητικό χαρτί, Ø

5 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Αφήστε τις σταφίδες να μουλιάσουν στο ρούμι για περίπου 30 λεπτά.

Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει. Προσθέστε διαδοχικά τη ζάχαρη, τη βανιλέτα και τα αυγά. Αναμίξτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε. Προσθέστε και τα καρύδια. Τέλος προσθέστε τις σταφίδες με το ρούμι.

Μοιράστε στο ταψί τα αντικολλητικά φορμάκια. Χρησιμοποιώντας δύο κουτάλια σούπας, μοιράστε τη ζύμη ομοιόμορφα στα φορμάκια.

Βάλτε το ταψί με τα μάφιν επάνω στη σχάρα του φούρνου και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

Ζυμωτά/ βουτήματα | Μάφιν με καρύδια

Διάρκεια προγράμματος: 38 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία 150-160°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Σου

Χρόνος προετοιμασίας: 80 λεπτά

Για 12 (18) κομμάτια

Υλικά

250 (375) ml νερό

50 (75) g βούτυρο

1 πρέζα (2 πρέζες) αλάτι

170 (225) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

4 (6) αυγά μεσαίου μεγέθους

1 (1½) κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

Εξοπλισμός

Κορνέ με μύτη

Αστερωτή μύτη κορνέ, 11 mm

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Βράστε το νερό, το βούτυρο και το αλάτι σε μια κατσαρόλα.

Αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Ρίξτε το αλεύρι στο υγρό που βράζει και ανακατέψτε γρήγορα μέχρι να δημιουργηθεί ένας χυλός.

Ανακατεύοντας διαρκώς αφήστε να «κάψει» ο χυλός μέχρι να σχηματιστεί στον πυθμένα της κατσαρόλας μια λευκή στρώση.

Βάλτε τη ζύμη σε ένα μπολ. Προσθέστε διαδοχικά τα αυγά μέχρι να αρχίσουν να σχηματίζονται κορυφές στη ζύμη.

Έπειτα προσθέστε το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε.

Βάλτε τη ζύμη σε ένα κορνέ με μύτη. Φτιάξτε κυκλικά σχήματα στο ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης. Ψήστε μέχρι να ροδίσουν.

Μετά το ψήσιμο χωρίστε αμέσως τα σου οριζοντίως στα δύο και αφήστε τα να κρυώσουν. Αν υπάρχει ακόμα κάποιο ελάχιστο υγρό στρώμα ζύμης, αφαιρέστε το.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

Ζυμωτά/ βουτήματα | σου

Διάρκεια προγράμματος: 48 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ αέρα plus

θερμοκρασία: 160-170°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μετά από 15 λεπτά ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή ατμού/αυτόματα

χρόνος μαγειρ: 45-55 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ζυμωτά

Γέμιση για σου

Χρόνος παρασκευής: 20 λεπτά

Για 12 (18) σου

Για τη γέμιση κρέμας γάλακτος-μανταρίνι

400 (600) g κρέμα γάλακτος

16 (24) g βανιλέτα

16 (24) g σταθεροποιητής κρέμας γάλακτος

350 (530) g μανταρίνια κονσέρβα (καθαρό βάρος στραγγισμένου προϊόντος)

Για τη γέμιση κρέμας γάλακτος-βύσσινου

350 (530) g βύσσινα από το βάζο (καθαρό βάρος στραγγισμένου προϊόντος)

100 (150) ml χυμός από βύσσινα (από το βάζο)

40 (60) g ζάχαρη

1 (1½) κουτ. σούπ. κορν φλάουρ

1 (2) κουτ. σούπ. νερό

500 (750) g κρέμα γάλακτος

30 (40) g ζάχαρη άχνη

8 (12) g βανιλέτα

16 (24) g σταθεροποιητής κρέμας γάλακτος

Για τη γέμιση κρέμας γάλακτος-καφέ

750 g (1,125 kg) κρέμα γάλακτος

100 (150) g ζάχαρη

2 (3) κουτ. γλυκ. στιγμιαίος καφές

16 (24) g σταθεροποιητής κρέμας γάλακτος

Για γαρνίρισμα

1 κουτ. σούπ. ζάχαρη άχνη

Εξοπλισμός

Κορνέ

Αστερωτή μύτη κορνέ, 12 mm

Παρασκευή γέμισης μανταρίνι-κρέμας γάλακτος

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη βανιλέτα και τον σταθεροποιητή κρέμας γάλακτος μέχρι να σφίξει. Στραγγίξτε τα φρούτα και απλώστε τα στα κάτω μισά των σου. Βάλτε την κρέμα γάλακτος σε ένα κορνέ με μύτη και απλώστε τη στα φρούτα.

Σκεπάστε με τα επάνω μισά και πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη.

Παρασκευή γέμισης βύσσινου-κρέμας γάλακτος

Αφήστε τα βύσσιννα να στραγγίξουν και συλλέξτε τον χυμό τους.

Βράστε τον χυμό των βύσσινων με τη ζάχαρη.

Ανακατέψτε το κορν φλάουρ με νερό και προσθέστε το στο υγρό μείγμα.

Αφήστε το μείγμα να βράσει, προσθέστε τα βύσσιννα και μετά αφήστε το να κρυώσει.

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος για περίπου ½ λεπτό, κοσκινίστε τη ζάχαρη άχνη, αναμίξτε τη με τη βανιλέτα και τον σταθεροποιητή, προσθέστε τα στην κρέμα γάλακτος και χτυπήστε μέχρι να σφίξει η κρέμα.

Γεμίστε τα κάτω μισά των σου με το μείγμα βύσσινων. Βάλτε την κρέμα γάλακτος σε ένα κορνέ με μύτη και απλώστε τη στα βύσσιννα.

Σκεπάστε με τα επάνω μισά και πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη.

Παρασκευή γέμισης καφέ-κρέμας γάλακτος

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη, τη σκόνη καφέ και τον σταθεροποιητή μέχρι να σφίξει και βάλτε τη σε ένα κορνέ με μύτη.

Γεμίστε με την κρέμα καφέ τα κάτω μισά των σου.

Σκεπάστε με τα επάνω μισά και πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη.

Τραγανή κρούστα - μαλακός πυρήνας

Το φρεσκοψημένο, ακόμα ζεστό ψωμί είναι μάλλον μία λιχουδιά από αυτές που φτιάχνονται πολύ εύκολα. Είτε το Σαββατοκύριακο στο πρωινό με πολύ βούτυρο και μαρμελάδα είτε μετά από μία μεγάλη μέρα στη δουλειά ως χορταστικό σνακ – (σχεδόν) ο καθένας γνωρίζει το ψωμί και του αρέσει.

Συμβουλές παρασκευής

Για να φτιάξετε το τέλειο ψωμί, συγκεντρώσαμε εδώ τις σημαντικότερες συμβουλές για την επεξεργασία της ζύμης.

Για το σωστό αποτέλεσμα στο ψωμί ο χρόνος ζυμώματος είναι καθοριστικής σημασίας:

- Οι σφικτές ζύμες χρειάζονται μικρότερο χρόνο ζυμώματος από ό,τι οι μαλακές.
- Οι ζύμες από αλεύρι σίκαλης χρειάζονται μικρότερο χρόνο ζυμώματος από ό,τι οι ζύμες από αλεύρι για όλες τις χρήσεις.

Οι ζύμες για ψωμί και ψωμάκια γίνονται πιο χαλαρές με μαγιά ή προζύμι. Για να δημιουργηθούν οι τέλειες συνθήκες λειτουργίας των μικροοργανισμών και να φουσκώσει η ζύμη όσο καλύτερα γίνεται, είναι απαραίτητο ένα υγρό και ζεστό κλίμα. Προτείνουμε επομένως, για την ωρίμανση της ζύμης μαγιάς, ένα ειδικό αυτόματο πρόγραμμα.

Η παροχή υγρασίας κατά το ψήσιμο έχει διπλό θετικό αποτέλεσμα:

- Στη διάρκεια του ψήσιματος σχηματίζεται πολύ αργά στη ζύμη ένα στρώμα επικάλυψης. Έτσι το ψωμί έχει περισσότερο χρόνο να φουσκώσει σωστά.
- Οι δεξτρίνες του αμύλου που σχηματίζονται στην επιφάνεια του ψωμιού προσδίδουν στο ψωμί λεία, τραγανή κρούστα.

Παρασκευή ζύμης μαγιάς για ψωμί

1. Παρασκευάστε τη ζύμη μαγιάς και αφήστε τη να φουσκώσει σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής. Μπορείτε επίσης να βρείτε στην εφαρμογή Miele@mobile χρήσιμα βίντεο που σας δείχνουν πώς να πλάθετε ψωμί και ψωμάκια.
2. Ενδέχεται να χρειαστεί να αλευρώσετε την επιφάνεια πάνω στην οποία θα δουλέψετε τη ζύμη. Αυτό εξαρτάται από τις ιδιότητες της ζύμης: Αν η ζύμη κολλά στα δάκτυλα, όταν την αγγίζετε, θα πρέπει πάντα να αλευρώνετε ελαφρώς την επιφάνεια εργασίας.
3. Τραβήξτε τη ζύμη μαλακά με κατεύθυνση προς τα έξω και επάνω, κατεβάστε και πιέστε την έπειτα στο κέντρο. Επαναλάβετε αυτήν τη διαδικασία τουλάχιστον έξι φορές. Τοποθετήστε τη ζύμη με τη «ραφή» προς τα κάτω.
4. Το ζυμωμένο κομμάτι θα πρέπει να «ξεκουραστεί» τουλάχιστον για 1 λεπτό, προτού το πλάσετε σε ψωμί ή ψωμάκι.

Παρασκευή ψωμιού και μπαγκέτας χωρίς φόρμα

Εδώ πρόκειται για ψωμί που ψήνεται εκτός φόρμας.

1. Τοποθετήστε το ζυμωμένο κομμάτι με τη «ραφή» προς τα επάνω και με την άκρη του χεριού πιέστε το στο κέντρο κατά μήκος.
2. Διπλώστε τη μία πλευρά στο κέντρο και πιέστε. Επαναλάβετε τη διαδικασία με την άλλη πλευρά. Έπειτα γυρίστε το ζυμωμένο κομμάτι, πιέστε το ελαφρά και δώστε του την κατάλληλη μορφή.
3. Για το επιθυμητό σκάσιμο έχετε δύο επιλογές:
 - Αν θέλετε ομοιόμορφο σχήμα, τοποθετήστε τα κομμάτια ζύμης με τη «ραφή» προς τα κάτω και έπειτα χαράξτε την επάνω λεία επιφάνεια.
 - Αν θέλετε σχήμα «χωριάτικου», τοποθετήστε τα κομμάτια ζύμης με τη λεία επιφάνεια προς τα κάτω και τη «ραφή» προς τα επάνω.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...

... η ζύμη είναι πολύ σφικτή;

Προσθέστε λίγο υγρό. Η περιεκτικότητα κάθε αλευριού σε υγρασία ποικίλλει και έτσι χρειάζεται αναλόγως περισσότερο ή λιγότερο υγρό για να σχηματιστεί μια λεία ζύμη.

... η ζύμη είναι πολύ υγρή;

Παρατείνετε τον χρόνο ζυμώματος, μην υπερβείτε όμως τα 10 λεπτά.

Αν το παρατεταμένο ζύμωμα δεν επαρκεί, αναμίξτε με γρήγορες κινήσεις λίγο αλεύρι.

... το ψωμί «διαλύεται»;

Μπορείτε να μειώσετε τον χρόνο ψήσιματος. Όταν το ψήσιμο διαρκεί πάρα πολύ, δημιουργούνται πολλά αέρια και η ζύμη δεν μπορεί να τα συγκρατήσει πλέον. Η ζύμη πέφτει και χάνει το σχήμα της.

Χρησιμοποιείτε τα υγρά συστατικά όσο το δυνατόν σε κρύα κατάσταση, καθώς η ζύμη ζεσταίνεται όσο τη ζυμώνετε. Αν η θερμοκρασία της ζύμης είναι πολύ υψηλή, η ζύμωση γίνεται πολύ γρήγορα.

Τα πρώτα 10 λεπτά ψήστε το ψωμί σε υψηλότερη θερμοκρασία.

... στο ψωμί υπάρχουν συμπαγή, υγρά σημεία («λωρίδες νερού»);

Τα πρώτα 10 λεπτά ψήστε το ψωμί σε χαμηλότερη θερμοκρασία.

Το περιβάλλον ψησίματος είναι πολύ υγρό με συνέπεια να μην μπορεί να απορροφήσει καθόλου υγρασία από τη ζύμη.

Παρατείνετε τη φάση ζύμωσης, ώστε να δεσμευτεί εκ των προτέρων περισσότερη υγρασία στη δομή της ζύμης.

... το ψωμί «σπάει» σε ανεπιθύμητα σημεία;

Στη φάση ζύμωσης και στην 1η φάση ψησίματος θα πρέπει πάντα να επικρατεί υγρό κλίμα. Η υγρασία σχηματίζει ένα συμπύκνωμα στην επιφάνεια της ζύμης, το οποίο δημιουργεί μια εκτατή επίστρωση.

Τα κοψίματα στο ζυμωμένο κομμάτι δεν είναι αρκετά βαθιά και σε αρκετά σημεία.

... το ψωμί έχει θαμπή επιφάνεια;

Στη φάση ζύμωσης και στην 1η φάση ψησίματος πρέπει να διασφαλίζεται επαρκής υγρασία. Με την υγρασία προκύπτει το δεξτρινποιημένο άμυλο στην επιφάνεια της ζύμης.

... το ψωμί δεν είναι αρκετά τραγανό;

Στην πρώτη φάση ψησίματος φροντίστε να υπάρχει περισσότερη υγρασία.

Παρατείνοντας τον χρόνο ψησίματος, το περιβάλλον μπορεί να απορροφήσει περισσότερη υγρασία από τη ζύμη και έτσι σχηματίζεται πιο χοντρή κρούστα.

Τα πρώτα 10 λεπτά ψήστε το ψωμί σε υψηλότερη θερμοκρασία.

Ψωμί

Μπαγκέτες

Χρόνος παρασκευής: 120 λεπτά
Για 2 φραντζολάκια ψωμί, περ. 10 φέτες έκαστο

Υλικά

21 g νωπή μαγιά
270 ml κρύο νερό
500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405
2 κουτ. γλυκ. αλάτι
½ κουτ. γλυκ. ζάχαρη
1 κουτ. σουπ. βούτυρο μαλακό

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ζυμώστε το αλεύρι με το αλάτι, τη ζάχαρη και το βούτυρο για 6-7 λεπτά σε μια λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Κόψτε τη ζύμη στη μέση, πλάστε μπαγκέτες μήκους 35 cm, τοποθετήστε τις οριζόντια στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης και χαράξτε τις διαγωνίως σε πολλά σημεία σε βάθος 1 cm.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε τις μπαγκέτες στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 2. Στη συνέχεια ψήστε τις μπαγκέτες.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1
ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 30 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 2
ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 15 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | μπαγκέτες
Διάρκεια προγράμματος: 69 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία: 190-200°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μετά από 15 λεπτά
ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/χειροκίνητα, απευθείας μετά την

τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ελβετικό χωριάτικο ψωμί

Χρόνος παρασκευής: 160 λεπτά
Για 15 φέτες

Υλικά

25 g νωπή μαγιά
300 ml χλιαρό γάλα
350 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405
150 g αλεύρι σίκαλης, τύπου 997
1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Για το γαρνίρισμα

1 κουτ. σουπ. αλεύρι για όλες τις χρή-
σεις, τύπου 405

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά στο γάλα. Ζυμώστε
το αλεύρι και το αλάτι σε μια μαλακή,
λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε
ένα μπολ και σκεπάστε τη με ένα υγρό
πανί. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για
60 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Πλάστε τη ζύμη σχηματίζοντας ένα
στρογγυλό ψωμί και τοποθετήστε το
στο ταψί γενικής χρήσης. Πασπαλίστε
με αλεύρι. Χαράξτε το ψωμί στην
επιφάνεια οριζόντια και διαγώνια σε
βάθος περίπου 1 cm.

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για
30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή
προθερμάνετε τον φούρνο.

Ψήστε στο φούρνο.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | ελβετικό χωριάτικο ψωμί
Διάρκεια προγράμματος: 48 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία: 180-210°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές
ατμού/χειροκίνητα: 1η μετά από 6 λε-
πτά, 2η μετά από ακόμα 6 λεπτά

χρόνος μαγειρ40 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (2)

Χρήσιμη συμβουλή

Για εντονότερη γεύση προσθέστε στη
ζύμη κυβάκια μπέικον ή καρύδια.

Ψωμί

Ψωμί Ντίνκελ

Χρόνος παρασκευής: 130 λεπτά
Για 20 φέτες

Υλικά

120 g καρότα
42 g νωπή μαγιά
210 ml κρύο νερό
300 g αλεύρι Ντίνκελ ολικής άλεσης
200 g αλεύρι Ντίνκελ, τύπου 630
2 κουτ. γλυκ. αλάτι
100 g αμύγδαλα, ολόκληρα

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Τρίψτε τα καρότα στον λεπτό τρίφτη.

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ζυμώστε το αλεύρι, το αλάτι και τα καρότα για 4-5 λεπτά μέχρι να γίνουν μια ομοιογενής ζύμη.

Προσθέστε τα αμύγδαλα και ζυμώστε για 2-3 λεπτά ακόμα.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Ζυμώστε ελαφρώς τη ζύμη, σχηματίστε ένα φραντζολάκι μήκους περίπου 25 cm, τοποθετήστε το οριζόντια επάνω στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης και χαράξτε το λοξά πολλές φορές σε βάθος ½ cm.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε το ψωμί στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 2. Ψήστε έπειτα το ψωμί.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1
ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 30 λεπτά φούσκωμ ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 15 λεπτά φούσκωμ ζύμης

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | ψωμί από σιτάρι spelt
Διάρκεια προγράμματος: 72 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία: 180-190°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή

ατμού/χειροκίνητα, απευθείας μετά την
τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 50-60 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Αντί για αμύγδαλα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και καρύδια ή σπόρους κολοκύθας.

Λαγάνα

Χρόνος παρασκευής: 100 λεπτά
Για 1 λαγάνα περ. 8 μερίδες

Για τη ζύμη

42 g νωπή μαγιά
200 ml κρύο νερό
375 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405
1½ κουτ. γλυκ. αλάτι
2 κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

Για επάλειψη

Νερό
½ κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

Για γαρνίρισμα

½ κουτ. σουπ. μαύρο κύμινο

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ζυμώστε το αλεύρι, το αλάτι και το λάδι για 6-7 λεπτά μέχρι να γίνουν μια ομοιογενής ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Ανοίξτε τη ζύμη σε λαγάνα με διάμετρο περ. 25 cm και τοποθετήστε τη σε ρηχό ταψί ή σε ταψί γενικής χρήσης.

Αλείψτε με λίγο νερό. Πασπαλίστε με μαύρο κύμινο τη λαγάνα. Αλείψτε με ελαιόλαδο.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε το ψωμί στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 2. Ψήστε έπειτα το ψωμί.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1
ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 30 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

Σε θερμοκρασία δωματίου
Χρόνος φουσκώματος: 10 λεπτά

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | λαγάνα

Διάρκεια προγράμματος: 44 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με πάνω/κάτω αντ
θερμοκρασία: 200-210°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/χειροκίνητα, απευθείας μετά την
τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 25-35 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Ενσωματώστε στη ζύμη 50 g ψημένα κρεμμύδια και 2 κουτ. γλυκ. μείγμα μυρωδικών ή 50 g ψιλοκομμένες μαύρες ελιές, 1 κουτ. γλυκ. ψιλοκομμένο κουκουναρόσπορο και 1 κουτ. γλυκ. δενδρολίβανο.

Ψωμί

Τσουρέκι

Χρόνος παρασκευής: 140 λεπτά

Για 16 φέτες

Για τη ζύμη

42 g νωπή μαγιά

150 ml χλιαρό γάλα, 3,5% λιπαρά

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

70 g ζάχαρη

100 g βούτυρο

1 αυγό μεσαίου μεγέθους

1 κουτ. γλυκ. ξύσμα λεμονιού

2 πρέζες αλάτι

Για επάλειψη

2 κουτ. σουπ. γάλα, 3,5% λιπαρά

Για γαρνίρισμα

20 g φιλέ αμυγδάλου

20 g κρυσταλλική ζάχαρη

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά στο γάλα. Ζυμώστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το βούτυρο, το αυγό, το ξύσμα λεμονιού και το αλάτι για 6-7 λεπτά σε μια λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Από τη ζύμη σχηματίστε 3 λωρίδες, περίπου 300 g και μήκους 40 cm έκαστη. Από τις 3 λωρίδες πλέξετε ένα τσουρέκι και τοποθετήστε το στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης.

Αλείψτε το τσουρέκι με το γάλα και πασπαλίστε με φιλέ αμυγδάλου και κρυσταλλική ζάχαρη.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε το τσουρέκι στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 2. Έπειτα ψήστε το τσουρέκι.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 30 λεπτά φούσκωμ ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 15 λεπτά φούσκωμ ζύμης

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | τσουρέκι

Διάρκεια προγράμματος:

55 [50] (55) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία: 160-170°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή

ατμού/χειροκίνητα, απευθείας μετά την

τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Κατά βούληση ζυμώνετε 100 g

σταφίδες στη ζύμη.

Ψωμί

Ελβετικό τσουρέκι

Χρόνος παρασκευής: 120 λεπτά
Για 20 φέτες

Υλικά

675 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
75 g αλεύρι Ντίνκελ, τύπου 630
120 g μαλακό βούτυρο
2 κουτ. γλυκ. αλάτι
42 g νωπή μαγιά
400 ml χλιαρό γάλα

Εξοπλισμός

Σουρωτήρι, ψιλό
Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι σε ένα μπολ, προσθέστε το βούτυρο και το αλάτι. Διαλύστε τη μαγιά στο γάλα και προσθέστε.

Ζυμώστε με τα υπόλοιπα υλικά σε μια λεία ζύμη. Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα μπολ και σκεπάστε τη με ένα υγρό πανί. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για περίπου 60 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Από τη ζύμη σχηματίζετε 3 λωρίδες. Από τις 3 λωρίδες πλέξετε ένα τσουρέκι και τοποθετήστε το στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Βάλτε το στο φούρνο και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | τσουρέκι ελβετικ τύπου
Διάρκεια προγράμματος: 55 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ αέρα plus
θερμοκρασία: 190 °C
Είδος/πλήθος ριπών ατμού: 2 ριπές ατμού/χειροκίνητα: 1η μετά από 6 λεπτά, 2η μετά από ακόμα 6 λεπτά
Booster: ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 55 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (2)

Καρυδόψωμο

Χρόνος παρασκευής: 200 λεπτά

Για 25 φέτες

Για τη ζύμη

175 g αλεύρι σίκαλης

500 g σταρένιο αλεύρι ολικής άλεσης

14 g ξηρή μαγιά

2 κουτ. γλυκ. αλάτι

75 g μελάσα

500 ml χλιαρό άπαχο γάλα

50 g καρύδια κομμένα στη μέση

100 g φουντούκια ολόκληρα

Για τη φόρμα

1 κουτ. σουπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Μακρόστενη φόρμα μήκους 30 cm

Σχάρα

Σχαράκι κουζίνας

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το αλεύρι σίκαλης, το αλεύρι, την ξηρή μαγιά και το αλάτι. Προσθέστε τη μελάσα και το άπαχο γάλα για 4-5 λεπτά σε μια σφικτή ζύμη. Προσθέστε τα καρύδια και ζυμώστε για 2-3 λεπτά ακόμα.

Βάλτε τη ζύμη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις.

Βουτυρώστε τη μακρόστενη φόρμα. Ζυμώστε ελαφρώς τη μαλακή ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια, σχηματίστε ένα ρολό μήκους περίπου 28 cm και βάλτε το στη μακρόστενη φόρμα.

Τοποθετήστε τη φόρμα επάνω στη σχάρα του φούρνου και ψήστε.

Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το ψωμί από τη φόρμα, ακουμπήστε το πάνω σε ένα σχαράκι κουζίνας για να κρυώσει και τυλίξτε το αεροστεγώς. Το ψωμί έχει καλύτερη γεύση, αν το κόψετε την επόμενη μέρα.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης | 45 λεπτά φούσκωμα ζύμης
Αφήστε το έπειτα για ακόμα 15 λεπτά να φουσκώσει μέσα στον σβηστό φούρνο.

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | Καρυδόψωμο

Διάρκεια προγράμματος: 105 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ αέρα plus

θερμοκρασία 150-160°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο: 1η μετά από 3 λεπτά, 2η μετά από ακόμα 10 λεπτά

χρόνος μαγειρ: 95-105 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ψωμί

Ψωμί από μίγμα σίκαλης

Χρόνος παρασκευής: 140 λεπτά
Για 20 φέτες

Για τη ζύμη

21 g νωπή μαγιά
1 κουτ. σούπ. εκχύλισμα βύνης κριθαριού
350 ml κρύο νερό
350 g αλεύρι σίκαλης, τύπου 1150
170 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
2½ κουτ. γλυκ. αλάτι
75 g ρευστό προζύμι

Για τη φόρμα

1 κουτ. σούπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Μακρόστενη φόρμα, μήκους 25 cm
Σχάρα

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά και το εκχύλισμα βύνης κριθαριού ανακατεύοντας σε νερό. Ανακατέψτε και ζυμώστε με το αλεύρι, το αλάτι και το προζύμι για 3-4 λεπτά σε μια λεία ζύμη.

Βάλτε τη ζύμη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Βουτυρώστε τη μακρόστενη φόρμα. Ζυμώστε ελαφρώς τη ζύμη με μια μαλακή λαστιχένια σπάτουλα και ρίξτε τη στη μακρόστενη φόρμα. Λειάνετε την επιφάνεια με την υγρή λαστιχένια σπάτουλα.

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 2.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ψήστε έπειτα το ψωμί.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1
ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης | 45 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση
θερμοκρασία: 30°C
Χρόνος φουσκώματος: 15 λεπτά

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | ψωμί από μίγμα σίκαλης
Διάρκεια προγράμματος:
69 [67] (69) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με πάνω/κάτω αντ
θερμοκρασία: 220°C, μετά από 15 λεπτά 190°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μετά από 15 λεπτά ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο, 1η μετά από 1 λεπτό,

2η μετά από 7 λεπτά

χρόνος μαγειρ: 55-65 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Αντί για το εκχύλισμα βύνης κριθαριού μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μέλι ή μελάσα.

Ψωμί

Πολύσπορο ψωμί

Χρόνος παρασκευής: 140 λεπτά

Για 25 φέτες

Για τη ζύμη

42 g νωπή μαγιά

420 ml κρύο νερό

400 g αλεύρι σίκαλης, τύπου 1150

200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,

τύπου 405

3 κουτ. γλυκ. αλάτι

1 κουτ. γλυκ. μέλι

150 g ρευστό προζύμι

20 g λιναρόσπορος

50 g ηλιόσπορος

50 g σουσάμι

Για γαρνίρισμα

1 κουτ. σουπ. σουσάμι

1 κουτ. σουπ. λιναρόσποροι

1 κουτ. σουπ. ηλιόσποροι

Για επάλειψη

Νερό

Για τη φόρμα

1 κουτ. σουπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Μακρόστενη φόρμα μήκους 30 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ανακατέψτε και ζυμώστε με το αλεύρι, το αλάτι, το μέλι και το προζύμι για 3-4 λεπτά σε μια λεία ζύμη.

Προσθέστε το λιναρόσπορο, τους ηλιόσπορους και το σουσάμι και ζυμώστε άλλα 1-2 λεπτά ακόμα.

Βάλτε τη ζύμη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Βουτυρώστε τη μακρόστενη φόρμα. Ζυμώστε ελαφρώς τη ζύμη με μια μαλακή λαστιχένια σπάτουλα και ρίξτε τη στη μακρόστενη φόρμα. Λειάνετε την επιφάνεια με την υγρή λαστιχένια σπάτουλα, αλείψτε με νερό και πασπαλίστε με τους ανάμικτους σπόρους.

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 2.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ψήστε έπειτα το ψωμί.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 30 λεπτά φούσκωμ ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 30°C

Χρόνος φουσκώματος: 10-15 λεπτά

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | Ψωμί πολύσπορο

Διάρκεια προγράμματος:

69 [66] (69) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με

πάνω/κάτω αντ

θερμοκρασία: 220°C, nach 15 Minuten

190 °C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μετά από 15 λεπτά

ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές

ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο,

1η μετά από 1 λεπτό, 2η μετά από

7 λεπτά

χρόνος μαγειρ: 55-65 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ψωμί

Ψωμί από διάφορα είδη αλευριού

Χρόνος παρασκευής: 125 λεπτά

Για 15 φέτες

Για το ψωμί

15 g νωπή μαγιά

300 ml χλιαρό νερό

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

2 κουτ. γλυκ. αλάτι

20 g βούτυρο

Για την επικάλυψη

100 g ρυζάλευρο

125 ml νερό

1 κουτ. γλυκ. ζάχαρη

5 g ξηρή μαγιά

Εξοπλισμός

Μακρόστενη φόρμα, μήκους 25 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ζυμώστε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μια μπάλα και βάλτε την σκεπασμένη σε ένα μπολ σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά.

Στο μεταξύ ανακατέψτε τα υλικά για την επικάλυψη και αφήστε το μείγμα να φουσκώσει σκεπασμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά.

Έπειτα ανοίξτε τη ζύμη σε ένα τετράγωνο 30 cm. Διπλώστε τις δύο πλευρές προς το κέντρο και ενώστε τις. Διπλώστε το ψωμί από τη μία πλευρά και βάλτε το σε μια μακρόστενη φόρμα. Αφήστε το σκεπασμένο να φουσκώσει για άλλα 30 λεπτά.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Αλείψτε το ψωμί με την επικάλυψη.

Χειροκίνητα:

Βάλτε το ψωμί στο φούρνο και ψήστε σύμφωνα με τα βήματα ψησίματος 1 και 2.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Βάλτε το ψωμί στο φούρνο και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | ψωμί από διάφ. είδη αλευριού

Διάρκεια προγράμματος: 35 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ

αέρα plus

θερμοκρασία: 220°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές

ατμού/χειροκίνητα, 1η αμέσως μετά την

τοποθέτηση στο φούρνο,

2η μετά από 5 λεπτά

χρόνος μαγειρ: 20 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (2)

Βήμα ψησίματος 2

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία: 175-200°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 10-15 λεπτά

Ψωμί άσπρο (φόρμα)

Χρόνος παρασκευής: 140 λεπτά
Για 25 φέτες

Για τη ζύμη

21 g νωπή μαγιά
290 ml κρύο νερό
500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405
2 κουτ. γλυκ. αλάτι
½ κουτ. γλυκ. ζάχαρη
1 κουτ. σούπ. βούτυρο

Για τη φόρμα

1 κουτ. σούπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Μακρόστενη φόρμα μήκους 30 cm
Σχάρα

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ζυμώστε το αλεύρι με το αλάτι, τη ζάχαρη και το βούτυρο για 6-7 λεπτά σε μια λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Βουτυρώστε τη μακρόστενη φόρμα. Ζυμώστε ελαφρώς τη ζύμη σε ένα ρολό μήκους περίπου 28 cm και βάλτε το στη μακρόστενη φόρμα. Χαράξτε κατά μήκος σε βάθος περίπου 1 cm.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε το ψωμί στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 2. Έπειτα ψήστε.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1
ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 30 λεπτά φούσκωμ ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 15 λεπτά φούσκωμ ζύμης

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | ψωμί άσπρο | φόρμα
Διάρκεια προγράμματος: 87 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με
πάνω/κάτω αντ
θερμοκρασία: 190-200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/χειροκίνητα,

απευθείας μετά την τοποθέτηση στο
φούρνο

χρόνος μαγειρ: 55-65 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ψωμί

Ψωμί άσπρο (χωρίς φόρμα)

Χρόνος παρασκευής: 140 λεπτά
Για 20 φέτες

Υλικά

21 g νωπή μαγιά
260 ml κρύο νερό
500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405
2 κουτ. γλυκ. αλάτι
½ κουτ. γλυκ. ζάχαρη
1 κουτ. σούπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ζυμώστε το αλεύρι με το αλάτι, τη ζάχαρη και το βούτυρο για 6-7 λεπτά σε μια λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Ζυμώστε ελαφρώς τη ζύμη, σχηματίστε ένα φραντζολάκι μήκους περίπου 25 cm και τοποθετήστε το οριζόντια επάνω στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης. Χαράξτε πολλές φορές σε βάθος 1 cm.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε το ψωμί στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 2. Ψήστε έπειτα το ψωμί.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1
ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 45 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 15 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | ψωμί άσπρο | χωρίς φόρμα
Διάρκεια προγράμματος: 64 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία: 190-200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μετά από 15 λεπτά

ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές

ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο,

1η μετά από 1 λεπτό, 2η μετά από

8 λεπτά

χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ψωμί από σταρένιο μίγμα

Χρόνος παρασκευής: 140 λεπτά
Για 20 φέτες

Για τη ζύμη

350 g σταρένιο αλεύρι ολικής άλεσης
150 g αλεύρι σίκαλης, τύπου 1150
7 g ξηρή μαγιά
2½ κουτ. γλυκ. αλάτι
300 ml κρύο νερό
1 κουτ. γλυκ. μέλι
50 ml λάδι

Για γαρνίρισμα

1 κουτ. σουπ. σταρένιο αλεύρι ολικής άλεσης

Για τη φόρμα

1 κουτ. σουπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Μακρόστενη φόρμα, μήκους 25 cm
Σχάρα

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το αλεύρι την ξηρή μαγιά και το αλάτι. Ζυμώστε το νερό, το μέλι και το λάδι για 6-7 λεπτά σε μια λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Βουτυρώστε τη μακρόστενη φόρμα. Ζυμώστε ελαφρώς τη ζύμη σε ένα ρολό μήκους 23 cm και βάλτε το στη μακρόστενη φόρμα. Χαράξτε πρώτα κατά μήκος και έπειτα διαγωνίως πολλές φορές σε βάθος 1 cm, σχηματίζοντας μικρά τετράγωνα. Πασπαλίστε με αλεύρι.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε το ψωμί στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 2. Βάλτε το ψωμί στο φούρνο και ψήστε.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1
ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 45 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 15 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | ψωμί από σταρ μίγμα, μαύρο
Διάρκεια προγράμματος: 92 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με πάνω/κάτω αντ
θερμοκρασία: 190-200°C
Booster: ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μετά από 15 λεπτά ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο, 1η μετά από 1 λεπτό, 2η μετά από 8 λεπτά
χρόνος μαγειρ: 55-65 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ψωμί

Ψωμί με ζάχαρη

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 15 φέτες

Για το ψωμί

25 g νωπή μαγιά

100 ml χλιαρό γάλα, 3,5% λιπαρά

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1 πρέζα αλάτι

90 g βούτυρο

2 αυγά μεσαίου μεγέθους

3 κουτ. σουπ. σιρόπι τζιντζερ

40 g τζιντζερ τουρσί, ψιλοκομμένο

1 κουτ. γλυκ. κανέλα

100 g κρυσταλλική ζάχαρη

Για τη φόρμα

1 κουτ. σούπ. βούτυρο

1 κουτ. σούπ. ζάχαρη

Εξοπλισμός

Μακρόστενη φόρμα, μήκους 25 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά στο γάλα. Ζυμώστε το αλεύρι με το αλάτι, το βούτυρο, τα αυγά και το σιρόπι τζιντζερ σε μια λεία ζύμη. Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα και αφήστε τη να φουσκώσει μέσα σε ένα μπολ σε θερμοκρασία δωματίου για 60 λεπτά.

Βουτυρώστε μια μακρόστενη φόρμα και πασπαλίστε τη με ζάχαρη.

Ενώστε στη ζύμη το τζιντζερ, την κανέλα και την κρυσταλλική ζάχαρη. Πλάστε τη ζύμη, βάλτε τη στη μακρόστενη φόρμα και αφήστε τη να φουσκώσει για άλλα 15 λεπτά.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Πασπαλίστε την επιφάνεια του ψωμιού με ζάχαρη.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Βάλτε το ψωμί στο φούρνο και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Χειροκίνητα:

Βάλτε το ψωμί στο φούρνο και ψήστε μέχρι να ροδίσει σύμφωνα με τα βήματα ψησίματος 2 και 3.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμί | ψωμί με ζάχαρη

Διάρκεια προγράμματος: 40 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία 200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Επίπεδο: 2 [1] (2)

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία: 190°C

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/χειροκίνητα, αμέσως μετά την
τοποθέτηση στο φούρνο
χρόνος μαγειρ: 5 λεπτά

Βήμα ψησίματος 3

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία: 160-170°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 35 λεπτά

Ψωμάκια

Πολύσπορα ψωμάκια

Χρόνος παρασκευής: 140 λεπτά

Για 8 κομμάτια

Για τη ζύμη

10 g πίτουρο σιταριού
25 g σπόροι κία (chia)
25 g ηλιόσποροι
½ κουτ. γλυκ. αλάτι
240 ml χλιαρό νερό
150 g αλεύρι Ντίνκελ, τύπου 630
150 g σταρένιο αλεύρι ολικής άλεσης
1 πρέζα ζάχαρη
1 κουτ. γλυκ. αλάτι
10 g νωπή μαγιά
½ κουτ. γλυκ. ξύδι
1 κουτ. γλυκ. λάδι

Για επάλειψη

Νερό

Για το πασπάλισμα

1 κουτ. σουπ. λιναρόσποροι
1 κουτ. σουπ. σουσάμι
1 κουτ. σουπ. παπαρουνόσποροι

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το πίτουρο σιταριού, τους σπόρους κία, τους ηλιόσπορους, το αλάτι και το νερό και αφήστε τους σπόρους να «πιουν» το νερό τουλάχιστον 90 λεπτά.

Ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, και το αλάτι. Σπάστε τη μαγιά σε κομμάτια και απλώστε την από πάνω. Ζυμώστε το ξύδι, το λάδι και τους σπόρους μαζί με το νερό τους για 9-10 λεπτά σε μια μαλακιά ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Ανακατέψτε τους λιναρόσπορους, το σουσάμι και τους παπαρουνόσπορους.

Από τη μαλακή ζύμη πλάστε 8 ψωμάκια περ. 75 g το καθένα. Αλείψτε την επάνω πλευρά με λίγο νερό, κυλήστε τα ψωμάκια στο μείγμα σπόρων και τοποθετήστε τα στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε τα ψωμάκια στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 2. Έπειτα ψήστε τα.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 45 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 30 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Ψήσιμο για ψωμάκια

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμάκια | ψωμάκια πολύσπορα

Διάρκεια προγράμματος: 77 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία: 170-180°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μετά από 15 λεπτά

ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή

ατμού/χειροκίνητα, απευθείας μετά την

τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ψωμάκια

Φραντζολάκια σίκαλης

Χρόνος προετοιμασίας: 140 λεπτά + 12-15 ώρες για το προζύμι
Για 8 κομμάτια

Για τη ζύμη

250 g αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης
75 g ρευστό προζύμι
7 g ξηρή μαγιά
300 ml κρύο νερό
300 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405
2 κουτ. γλυκ. αλάτι

Για γαρνίρισμα

2 κουτ. σουπ. αλεύρι σίκαλης ολικής
άλεσης

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το αλεύρι σίκαλης ολικής
άλεσης, το ρευστό προζύμι, την ξηρή
μαγιά και το νερό σε έναν χυλό. Αφήστε
το μείγμα σε μια λεκάνη σκεπασμένη με
πανί. Αφήστε το να φουσκώσει σε θερ-
μοκρασία δωματίου 12-15 ώρες.

Ζυμώστε το μαζί με το αλεύρι για όλες
τις χρήσεις και με το αλάτι για
6-7 λεπτά σε μια λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε
ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη
μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να
φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις
για τη φάση φουσκώματος 1.

Μοιράστε τη ζύμη σε 8 μερίδες περ.
110 g έκαστη και ακουμπήστε τις σε μια
αλευρωμένη επιφάνεια.

Τραβήξτε τη ζύμη μαλακά με κατεύθυν-
ση προς τα έξω και επάνω, κατεβάστε
και πιέστε την έπειτα στο κέντρο.
Επαναλάβετε αυτήν τη διαδικασία αρ-
κετές φορές.

Φορμάρετε τα κομμάτια ζύμης σε
φραντζολάκια.

Τοποθετήστε τα φραντζολάκια στο
ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης και
πασπαλίστε με άφθονο αλεύρι.

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφω-
να με τις ρυθμίσεις για τη φάση
φουσκώματος 2.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή
προθερμάνετε τον φούρνο. Έπειτα
ψήστε τα.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1
ειδικές περιπτώσεις | Φούσκωμα ζύμης
| 45 λεπτά φούσκωμ ζύμης
Αφήστε το έπειτα για ακόμα 15 λεπτά
να φουσκώσει μέσα στον σβηστό
φούρνο.

Φάση φουσκώματος 2

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση
θερμοκρασία: 30°C
Χρόνος φουσκώματος: 30 λεπτά

Ψήσιμο ψωμιού

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμάκια | Καρβελάκι από σίκαλη
Διάρκεια προγράμματος: περίπου
45 [42] [45] λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία: 190-200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μετά από 15 λεπτά
ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/χειροκίνητα, απευθείας μετά την
τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 25-35 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Ψωμάκια

Σταρένια ψωμάκια

Χρόνος προετοιμασίας: 140 λεπτά
Για 8 κομμάτια

Για τη ζύμη

10 g νωπή μαγιά
200 ml κρύο νερό
340 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405
1 ½ κουτ. γλυκ. αλάτι
1 κουτ. γλυκ. ζάχαρη
1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ζυμώστε το αλεύρι με το αλάτι, τη ζάχαρη και το βούτυρο για 6-7 λεπτά σε μια λεία ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα ανοικτό μπολ και τοποθετήστε τη μέσα στο φούρνο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 1.

Από τη ζύμη πλάστε 8 ψωμάκια περ. 70 g έκαστο και τοποθετήστε τα στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης. Χαράξτε σταυρωτά σε βάθος περίπου ½ cm.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα και βάλτε τα ψωμάκια στο φούρνο.

Χειροκίνητα:

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 2. Έπειτα ψήστε τα.

Ρύθμιση

Φούσκωμα ζύμης μαγιάς

Φάση φουσκώματος 1
ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 45 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 2

ειδικές περιπτώσεις | φούσκωμα ζύμης
| 30 λεπτά φούσκωμα ζύμης

Ψήσιμο για ψωμάκια

Αυτόματο πρόγραμμα

ψωμάκια | ψωμάκια σταρένια
Διάρκεια προγράμματος: 72 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία: 170-180°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μετά από 15 λεπτά

ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή

ατμού/χειροκίνητα, απευθείας μετά την

τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Πλάστε τα ψωμάκια, αλείψτε τα με νερό και κυλήστε τα σε παπαρουνόσπορο ή σουσάμι. Εναλλακτικά, πασπαλίστε τα με χοντρό αλάτι και ολόκληρους σπόρους κύμινου.

Παντού και πάντα ευπρόσδεκτα

Πίτσες, τάρτες, πιτάκια και άλλα παρόμοια είναι για πολλούς το αδιαμφισβήτητο φαβορί για κάθε περίπτωση, είτε για αντικατάσταση ενός γεύματος είτε για τον μπουφέ του πάρτι είτε ακόμη σαν κρύο πιάτο παρακολουθώντας τα απογεύματα τηλεόραση ή διασκεδάζοντας με επιτραπέζια παιχνίδια. Άλλοτε με γλυκιά ζύμη και πικάντικη γέμιση, άλλοτε με ποικιλίες γεύσεων βασισμένες πάνω σε μια κλασική συνταγή, αυτές οι πικάντικες λιχουδιές ανοίγουν την όρεξη με την προκλητική μυρωδιά τους και με λίγη δημιουργική φαντασία μπορείτε πάντα να προσθέτετε μια νέα γευστική πινελιά που σίγουρα θα την απολαύσετε κι εσείς αλλά και οι καλεσμένοι σας.

Πίτσα & συναφή

Τάρτα φλαμπέ

Χρόνος προετοιμασίας: 150 λεπτά

Για 4 (6) κομμάτια

Για τη ζύμη

275 (410) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1 (1½) κουτ. γλυκ. αλάτι

3½ (5) κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

120 (180) ml κρύο νερό

Για την επικάλυψη

120 (180) g κρεμμύδια

100 (150) g καπνιστό μπέικον

200 (300) g crème fraîche

Αλάτι

Πιπέρι

Μοσχοκάρυδο

Εξοπλισμός

Πλάστης

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Ζυμώστε το αλεύρι, το αλάτι, το λάδι και το νερό μέχρι να γίνουν μια ομοιογενής ζύμη. Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα μπολ και σκεπάστε τη με ένα υγρό πανί. Αφήστε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» για 90 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Για την επικάλυψη κόψτε σε κυβάκια το καπνιστό μπέικον και τα κρεμμύδια. Ζεστάνετε ένα αντικολητικό τηγάνι και σοτάρετε το μπέικον. Προσθέστε τα κρεμμύδια, σοτάρετε και αφήστε να κρυώσουν. Προσθέστε στην crème fraîche αλατοπίπερο και μοσχοκάρυδο.

Ανοίξτε τη ζύμη σε ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης και τρυπήστε τη πολλές φορές με ένα πιρούνι.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Απλώστε την crème fraîche επάνω στη ζύμη και από επάνω μοιράστε το μείγμα κρεμμυδιών και μπέικον.

Ψήστε την τάρτα φλαμπέ στο φούρνο.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

πίτσα, και άλλα παρόμοια | είδος

πίτσας

Διάρκεια προγράμματος:

34 [30] (43) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία 220-230°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 25-35 λεπτά

Επίπεδο: 1

Χρήσιμη συμβουλή

Εναλλακτικά, απλώστε στην τάρτα φλαμπέ τοματίνια και μαλακό κατσακίσιο τυρί. Μετά από το ψήσιμο, ραντίστε την τάρτα φλαμπέ με 1 κουτ. σούπ. ρευστό μέλι και γαρνίρετε με φρέσκια ρόκα.

Πίτσα & συναφή

Πίτσα (ζύμη μαγιάς)

Χρόνος προετοιμασίας: 90 λεπτά

Για 4 (6) μερίδες (ρηχό ταψί), για 2 μερίδες (φόρμα πίτσας)

Για τη ζύμη (ρηχό ταψί)

30 (42) g νωπή μαγιά

170 (250) ml χλιαρό νερό

300 (450) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1 (1½) κουτ. γλυκ. ζάχαρη

1 (1½) κουτ. γλυκ. αλάτι

½ (1) κουτ. γλυκ. τριμμένο θυμάρι

1 (1½) κουτ. γλυκ. τριμμένη ρίγανη

1 (1½) κουτ. σούπ. λάδι

Για την επικάλυψη (ρηχό ταψί)

2 (3) κρεμμύδια

1 (1½) σκελίδα σκόρδο

400 (600) g τομάτες από κονσέρβα, αποφλοιωμένες, ψιλοκομμένες

2 (3) κουτ. σούπ. τοματοπελτές

1 (1½) κουτ. γλυκ. ζάχαρη

1 (1½) κουτ. γλυκ. τριμμένη ρίγανη

1 (1½) φύλλο δάφνης

1 (1½) κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

125 (190) g τυρί μοτσαρέλα

125 (190) g τυρί Γκούντα τριμμένο

Για το σοτάρισμα

1 κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

Για τη ζύμη (φόρμα πίτσας)

10 g νωπή μαγιά

70 ml χλιαρό νερό

130 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

½ κουτ. γλυκ. ζάχαρη

½ κουτ. γλυκ. αλάτι

Θυμάρι τριμμένο

½ κουτ. γλυκ. ρίγανη τριμμένη

1 κουτ. γλυκ. λάδι

Για την επικάλυψη (φόρμα πίτσας)

1 κρεμμύδι

½ σκελίδα σκόρδο

200 g τομάτες από κονσέρβα, αποφλοιωμένες, ψιλοκομμένες

1 κουτ. σούπ. τοματοπελτές

½ κουτ. γλυκ. ζάχαρη

½ κουτ. γλυκ. ρίγανη τριμμένη

½ φύλλο δάφνης

½ κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

60 g τυρί μοτσαρέλα

60 g τυρί Γκούντα τριμμένο

Για το σοτάρισμα

1 κουτ. γλυκ. ελαιόλαδο

Εξοπλισμός

Πλάστης

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης ή στρογγυλή φόρμα και σχάρα

Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ζυμώστε το αλεύρι με τη ζάχαρη, το αλάτι, το θυμάρι, τη ρίγανη και το λάδι για 6-7 λεπτά μέχρι να γίνουν μια ομοιογενής ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα μπολ και σκεπάστε τη με ένα υγρό πανί. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 20 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Για την επικάλυψη κόψτε τα κρεμμύδια και το σκόρδο σε κυβάρια. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι. Σοτάρετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο μέχρι να γίνουν

διάφανα. Προσθέστε τις τομάτες, τον τοματοπελτέ, τη ζάχαρη, τη ρίγανη, το φύλλο δάφνης και το αλάτι.

Αφού πάρει βράση η σάλτσα, αφήστε τη να σιγοβράσει για μερικά λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Αφαιρέστε το φύλλο δάφνης και αλατοπιπερώστε. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε φέτες.

Ανοίξτε τη ζύμη σε ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης. Ανοίξτε τη ζύμη και απλώστε τη στη στρογγυλή φόρμα. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 10 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Απλώστε τη σάλτσα πάνω στη ζύμη. Αφήστε ένα περιθώριο περίπου 1 cm. Καλύψτε με μοτσαρέλα και πασπαλίστε με Γκούντα.

Χειροκίνητα:

Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2.

Βάλτε την πίτσα στο φούρνο και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

πίτσα, και άλλα παρόμοια | πίτσα | ζύμη μαγιάς | ρηχό ταψί/φόρμα πίτσας

Διάρκεια προγράμματος ρηχό ταψί:

42 [45] (46) λεπτά

Διάρκεια προγράμματος φόρμα πίτσας:

33 [29] (33) λεπτά

Χειροκίνητα ρηχό ταψί

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 210-220°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 25-35 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (2)

Στρογγυλή φόρμα ψησίματος

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 210-220°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 20-30 λεπτά

Επίπεδο: 1

Χρήσιμη συμβουλή

Εναλλακτικά, στρώστε την πίτσα με ζαμπόν, σαλάμι,μανιτάρια, κρεμμύδια ή τόνο.

Πίτσα & συναφή

Πίτσα (ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού)

Χρόνος προετοιμασίας: 60 λεπτά

Για 4 (6) μερίδες (ταψί), για 2 μερίδες (φόρμα ψησίματος)

Για τη ζύμη (ρηχό ταψί)

120 (180) g τυρί κβαρκ, 20% λιπαρά
επί ξηρού
4 (6) κουτ. σουπ. γάλα, 3,5% λιπαρά
4 (6) κουτ. σουπ. λάδι
2 (3) αυγά μεσαίου μεγέθους, μόνο ο
κρόκος
1 (1½) κουτ. γλυκ. αλάτι
1½ (2½) κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ
250 (380) g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405

Για την επικάλυψη (ρηχό ταψί)

2 (3) κρεμμύδια
1 (1½) σκελίδα σκόρδο
400 (600) g τομάτες από κονσέρβα,
αποφλοιωμένες, ψιλοκομμένες
2 (3) κουτ. σουπ. τοματοπελτές
1 (1½) κουτ. γλυκ. ζάχαρη
1 (1½) κουτ. γλυκ. ρίγανη
1 (1½) φύλλο δάφνης
1 (1½) κουτ. γλυκ. αλάτι
Πιπέρι
125 (190) g τυρί μοτσαρέλα
125 (190) g τυρί Γκούντα τριμμένο

Για το σοτάρισμα

1 (1½) κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

Για τη ζύμη (φόρμα πίτσας)

50 g τυρί κβαρκ, 20% λιπαρά επί ξηρού
2 κουτ. σουπ. γάλα, 3,5% λιπαρά
2 κουτ. σουπ. λάδι
½ κουτ. γλυκ. αλάτι
1 αυγό μεσαίου μεγέθους, μόνο ο
κρόκος
1 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ
110 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405

Για την επικάλυψη (φόρμα πίτσας)

1 κρεμμύδι
½ σκελίδα σκόρδο
200 g τομάτες από κονσέρβα,
αποφλοιωμένες, ψιλοκομμένες
1 κουτ. σουπ. τοματοπελτές
½ κουτ. γλυκ. ζάχαρη
½ κουτ. γλυκ. ρίγανη
½ φύλλο δάφνης
½ κουτ. γλυκ. αλάτι
Πιπέρι
60 g τυρί μοτσαρέλα
60 g τυρί Γκούντα τριμμένο

Για το σοτάρισμα

1 κουτ. γλυκ. ελαιόλαδο

Εξοπλισμός

Πλάστης
Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης ή
στρογγυλή φόρμα και σχάρα

Εκτέλεση

Για την επικάλυψη κόψτε τα κρεμμύδια και το σκόρδο σε κυβάκια. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι. Σοτάρτε τα κρεμμύδια και το σκόρδο μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέστε τις τομάτες, τον τοματοπελτέ, τη ζάχαρη, τη ρίγανη, το φύλλο δάφνης και το αλάτι.

Αφού πάρει βράση η σάλτσα, αφήστε τη να σιγοβράσει για μερικά λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Αφαιρέστε το φύλλο δάφνης. Αλατοπιπερώστε. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε φέτες.

Για τη ζύμη ανακατέψτε το τυρί κβαρκ, το γάλα, το λάδι, τους κρόκους αυγών και το αλάτι. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Από το μείγμα αυτό βάλτε το μισό στη ζύμη. Στη συνέχεια ενσωματώστε και το υπόλοιπο.

Ανοίξτε τη ζύμη σε ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης. Ανοίξτε τη ζύμη και απλώστε τη στη στρογγυλή φόρμα.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Απλώστε τη σάλτσα πάνω στη ζύμη. Αφήστε ένα περιθώριο περίπου 1 cm. Καλύψτε με μοτσαρέλα και πασπαλίστε με Γκούντα.

Βάλτε την πίτσα στο φούρνο και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

πίτσα, και άλλα παρόμοια | πίτσα | ζύμη γιαουρτιού | ρηχό ταψί/φόρμα πίτσας

Διάρκεια προγράμματος ρηχό ταψί:

38 [33] (40) λεπτά

Διάρκεια προγράμματος φόρμα πίτσας:

33 [27] (32) λεπτά

Χειροκίνητα

ρηχό ταψί

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 190-200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 3 [1] (2)

Στρογγυλή φόρμα ψησίματος

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 190-200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 20-30 λεπτά

Επίπεδο: 3 [2] (2)

Χρήσιμη συμβουλή

Εναλλακτικά, στρώστε την πίτσα με ζαμπόν, σαλάμι,μανιτάρια, κρεμμύδια ή τόνο.

Πίτσα & συναφή

Κις Λορέν

Χρόνος προετοιμασίας: 65 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για τη ζύμη

125 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,

τύπου 405

40 ml νερό

50 g βούτυρο

Για την επικάλυψη

25 g μπέικον καπνιστό

75 g μπέικον

100 g προσούτο

1 σκελίδα σκόρδο

25 g μαϊντανός φρέσκος

100 g τυρί Γκούντα τριμμένο

100 g τυρί Έμενταλ τριμμένο

Για την επικάλυψη

125 g κρέμα γάλακτος

2 αυγά μεσαίου μεγέθους

Μοσχοκάρυδο

Εξοπλισμός

Πλάστης

Φόρμα, στρογγυλή

Σχάρα

Εκτέλεση

Ζυμώστε το αλεύρι, το βούτυρο και το νερό μέχρι να γίνουν μια ομοιογενής ζύμη. Αφήστε να ξεκουραστεί στο ψυγείο 30 λεπτά.

Για την επικάλυψη κόψτε σε κύβους το καπνιστό μπέικον, το μπέικον και το προσούτο. Ψιλοκόψτε τη σκελίδα σκόρδο και τον μαϊντανό. Τσιγαρίστε το καπνιστό μπέικον σε ένα αντικολλητικό τηγάνι. Προσθέστε το μπέικον και το προσούτο και σοτάρετε. Προσθέστε και ανακατέψτε το σκόρδο και τον μαϊντανό και αφήστε να κρυώσει.

Για την επικάλυψη ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος, τα αυγά και το μοσχοκάρυδο.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ανοίξτε τη ζύμη και απλώστε τη στη στρογγυλή φόρμα. Σηκώστε τα άκρα της ζύμης προς τα πάνω. Απλώστε το μείγμα αλλαντικών πάνω στη ζύμη και πασπαλίστε με τυρί. Περιχύστε με την επικάλυψη.

Τοποθετήστε τη φόρμα με την κις επάνω στη σχάρα του φούρνου και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

πίτσα, και άλλα παρόμοια | quiche lorraine

Διάρκεια προγράμματος:

36 [32] (46) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 220-230°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 25-35 λεπτά

Επίπεδο: 1

Πικάντικη τάρτα (ζύμη σφολιάτας)

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 8 μερίδες

Για τη ζύμη

230 g ζύμη σφολιάτα

Για τη γέμιση λαχανικών

500 g ψιλοκομμένα λαχανικά (π.χ. πράσο, καρότα, μπρόκολο, σπανάκι)

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

50 g πικάντικο τυρί τριμμένο

Για τη γέμιση τυριού

70 g μπέικον σε κυβάκια

280 g πικάντικο τυρί τριμμένο

Για την επικάλυψη

2 αυγά μεσαίου μεγέθους

200 g κρέμα γάλακτος

Αλάτι

Πιπέρι

Μοσχοκάρυδο

Εξοπλισμός

Στρογγυλή φόρμα ψησίματος Ø 27 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Απλώστε τη ζύμη σφολιάτας στη φόρμα.

Παρασκευή τάρτας λαχανικών:

Σοτάρετε τα λαχανικά σε βούτυρο και αφήστε τα να κρυσώσουν. Μοιράστε τα επάνω στη ζύμη και πασπαλίστε με τυρί.

Παρασκευή τάρτας τυριού:

Σοτάρετε τα κυβάκια μπέικον και αφήστε τα να κρυσώσουν. Μοιράζετε τα επάνω στη ζύμη και πασπαλίστε με τυρί.

Βάλτε τη σχάρα στο φούρνο. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Για την επικάλυψη ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος και τα αυγά. Προσθέστε αλατοπίπερο και μοσχοκάρυδο. Περιχύστε την τάρτα και ψήστε μέχρι να χρυσίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

πίτσα και άλλα παρόμοια | τάρτες πικάντικες | φύλλο σφολιάτας
Διάρκεια προγράμματος: 36 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 220-230°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 36-42 λεπτά

Επίπεδο: 1

Χρήσιμη συμβουλή

Πικάντικα είδη τυριών είναι π.χ. η γραβιέρα, το κεφαλοτύρι, το Έμμενταλ.

Πίτσα & συναφή

Πικάντικη τάρτα (τριφτή ζύμη)

Χρόνος παρασκευής: 100 λεπτά

Για 8 μερίδες

Για την τριφτή ζύμη

80 g βούτυρο

200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

65 ml νερό

¼ κουτ. γλυκ. αλάτι

Για τη γέμιση λαχανικών

500 g ψιλοκομμένα λαχανικά (π.χ. πράσο, καρότα, μπρόκολο, σπανάκι)

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

50 g πικάντικο τυρί τριμμένο

Για τη γέμιση τυριού

70 g μπέικον σε κυβάκια

290 g πικάντικο τυρί τριμμένο (π.χ. γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα ή Έμενταλ)

Για την επικάλυψη

2 αυγά μεσαίου μεγέθους

200 g κρέμα γάλακτος

Αλάτι

Πιπέρι

Μοσχοκάρυδο

Εξοπλισμός

Στρογγυλή φόρμα ψησίματος Ø 27 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Κόψτε το βούτυρο σε κυβάκια και ζυμώστε το γρήγορα με το αλεύρι, το αλάτι και το νερό. Βάλτε τη στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Απλώνετε τη ζύμη στη φόρμα πίτσας.

Παρασκευή τάρτας λαχανικών:

Σοτάρετε τα λαχανικά σε βούτυρο και αφήστε τα να κρυώσουν. Μοιράστε τα επάνω στη ζύμη και πασπαλίστε με τυρί.

Παρασκευή τάρτας τυριού:

Σοτάρετε τα κυβάκια μπέικον και αφήστε τα να κρυώσουν. Μοιράζετε τα επάνω στη ζύμη και πασπαλίστε με τυρί.

Βάλτε τη σχάρα στο φούρνο. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Για την επικάλυψη ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος και τα αυγά. Προσθέστε αλατοπίπερο και μοσχοκάρυδο. Περιχύστε την τάρτα.

Βάλτε τη στο φούρνο και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

πίτσα και άλλα παρόμοια | τάρτες πικάντικες | ζύμη τάρτας

Διάρκεια προγράμματος: 43 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 220-240°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 36-45 λεπτά

Επίπεδο: 1

Χρήσιμη συμβουλή

Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 230 g έτοιμη τριφτή ζύμη.

Το χοιρινό δεν πρέπει να λείπει από το τραπέζι

Τα διάφορα είδη κρεάτων όπως χοιρινό, βοδινό, αρνί, κυνήγι κ.α. πρέπει να εναλλάσσονται τακτικά στο διαιτολόγιό μας, για να ζούμε υγιεινά και να απολαμβάνουμε την ποικιλία των γεύσεων. Ιδιαίτερα συνιστάται ως περισσότερο υγιεινό το κρέας των πουλερικών. Για όλα τα είδη κρεάτων υπάρχει μια ατελείωτη σειρά συνταγών, με διαφορετικά μπαχαρικά, σάλτσες και συνοδευτικά, που δίνουν στο κρέας άλλοτε εξωτική γεύση και άλλοτε γνήσια παραδοσιακή. Γεύσεις που δίνουν μια ευχάριστη νότα στην καθημερινότητά μας, αλλά και φέρνουν πιο κοντά διαφορετικές κουλτούρες και πολιτισμούς.

Συμβουλές παρασκευής

Ψήσιμο

Με την υψηλή θερμότητα κατά το ψήσιμο σχηματίζεται μια καφετιά κρούστα. Τα υπολείμματα της κρούστας είναι εκείνα που δίνουν στο ψητό τη χαρακτηριστική γεύση του.

- Πριν βάλετε τα πουλερικά ή το κρέας στο φούρνο, καρυκεύστε κατά βούληση και αλείψτε με λάδι.
- Αν σε ένα αυτόματο πρόγραμμα ή σε μια συνταγή συνιστάται η χρήση γάστρας, αυτό σημαίνει ότι τα συγκεκριμένα προγράμματα είναι ιδανικά για τη γάστρα Miele Gourmet. Όταν χρησιμοποιείτε γυάλινες, κεραμικές ή ανοξείδωτες γάστρες, μειώνετε την ποσότητα υγρών όπως απαιτείται αναλόγως.
- Σε ορισμένα προγράμματα πρέπει να προσθέσετε υγρό μόλις παρέλθει ένα μέρος του χρόνου μαγειρέματος και ενδεχομένως να πρέπει να βγάλετε το καπάκι της γάστρας. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστοιχη υπόδειξη. Στις χειροκίνητες ρυθμίσεις το αντίστοιχο βήμα σημειώνεται στη συνταγή.
- Βάζετε τα πουλερικά στο φούρνο πάντα με την πλευρά του στήθους προς τα πάνω. Αλείψτε με λίγο νερό ελαφρά αλατισμένο την πέτσα 10 λεπτά πριν από το τέλος του ψησίματος. Έτσι, η πέτσα γίνεται νόστιμη και τραγανή.

Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία

Κατά το ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία, το κρέας σοτάρεται πρώτα καλά σε τηγάνι και έπειτα ψήνεται σε θερμοκρασία κάτω από 100°C. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για άπαχο κρέας, για να διατηρούνται οι χυμοί και η μαλακή υφή του κρέατος.

- Χρησιμοποιείτε μόνο καλά σιτεμένο άπαχο κρέας χωρίς τένοντες και λιπαρή πέτσα. Αφαιρείτε προηγουμένως και τα κόκαλα.
- Μην σκεπάζετε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Αφού το ψήσιμο ολοκληρωθεί, το κρέας θα έχει την ιδανική θερμοκρασία σερβίρισματος. Σερβίρετε σε ζεσταμένα πιάτα με καυτή σάλτσα, ώστε να μην κρυώσει γρήγορα.

Θερμόμετρο ψητού

Τώρα μπορείτε και εσείς να ψήσετε το κρέας τέλεια, όπως οι επαγγελματίες. Από τη θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας ενός κομματιού κρέατος μπορείτε να συμπεράνετε τον βαθμό ψησίματός του. Πολλοί φούρνοι Miele διαθέτουν θερμόμετρο ψητού για τέλεια αποτελέσματα.

- Προσέξτε η μεταλλική μύτη να βρίσκεται στο κέντρο του παχύτερου σημείου στο κρέας.
- Αν το κομμάτι κρέατος είναι πολύ μικρό ή πολύ λεπτό, μπορείτε να περάσετε μια ωμή πατάτα στο ελεύθερο τμήμα του θερμομέτρου.
- Η μύτη του αισθητήρα του θερμομέτρου ψητού δεν πρέπει να αγγίζει κόκκαλα, τένοντες ή στρώματα λίπους.
- Στα πουλερικά θα πρέπει το θερμόμετρο να τοποθετηθεί βαθιά στη μπροστινή και πιο χοντρή περιοχή του κρέατος στο στήθος.
- Αν χρησιμοποιείτε ασύρματο θερμόμετρο ψητού, η λαβή θα πρέπει να δείχνει όσο το δυνατόν πιο λοξά προς τα πάνω.
- Όταν ξεκινά η διαδικασία μαγειρέματος, εμφανίζεται στην οθόνη ο χρόνος μαγειρέματος κατά προσέγγιση, ο οποίος στο τέλος προσαρμόζεται αναλόγως.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα περισσότερα κομμάτια κρέας, τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού στο κομμάτι κρέας που βρίσκεται ψηλότερα.

Κρέας

Πάπια (με γέμιση)

Χρόνος παρασκευής: 135 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για την πάπια

1 πάπια (περ. 2 κιλά), καθαρισμένη

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 κουτ. γλυκ. θυμάρι

Για τη γέμιση

2 πορτοκάλια σε κύβους

1 μήλο σε κύβους

1 κρεμμύδι σε κύβους

½ κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 κουτ. γλυκ. θυμάρι τριμμένο

1 φύλλο δάφνης

Για τη σάλτσα

350 ml ζωμός πουλερικών

400 ml νερό

125 ml χυμός πορτοκαλιού

125 ml λευκό κρασί

1 κουτ. γλυκ. κορν φλάουρ

1 κουτ. σουπ. κρύο νερό

Αλάτι

Πιπέρι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet

Θερμόμετρο ψητού

4 βελόνες μαγειρικής

Εκτέλεση

Πασπαλίστε την πάπια με αλάτι, πιπέρι και θυμάρι.

Για τη γέμιση ανακατέψτε τους κύβους πορτοκαλιού, μήλου και κρεμμυδιού. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι, θυμάρι και το φύλλο δάφνης.

Γεμίστε με το μείγμα αυτό την πάπια και κλείστε ερμητικά το άνοιγμα με τις βελόνες μαγειρικής.

Τοποθετήστε την πάπια στη γάστρα Gourmet με το στήθος προς τα πάνω. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα.

Αναμίξτε τον ζωμό πουλερικών με το νερό. Ανάλογα με την υπόδειξη στην οθόνη, περιχύνετε κάθε 30 λεπτά με ¼ l υγρό.

Χειροκίνητα:

Ψήστε σύμφωνα με τις ρυθμίσεις.

Αναμίξτε τον ζωμό πουλερικών με το νερό. Περιχύνετε κάθε 30 λεπτά με ¼ l υγρό.

Αφού ο χρόνος ψησίματος φτάσει στο τέλος, βγάλτε την πάπια. Αφαιρέστε το λίπος, αν χρειάζεται, και μεταφέρετε τους χυμούς του ψητού σε μια κατσαρόλα. Προσθέστε τον υπόλοιπο ζωμό πουλερικών, το λευκό κρασί και το χυμό πορτοκαλιού.

Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και δέστε τη σάλτσα. Στη συνέχεια βράστε τη σάλτσα. Αλατοπιπερώστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | πουλερικά | πάπια

Διάρκεια προγράμματος: περ. 115 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: αυτόματο ψήσιμο

θερμοκρασία: 180-190°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 95°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 100-120 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κρέας

Χήνα (με γέμιση)

Χρόνος παρασκευής: 200 λεπτά
Για 6 μερίδες

Υλικά

2 κουτ. γλυκ. κύμινο τριμμένο
1 κουτ. σουπ. μαντζουράνα
Αλάτι
Πιπέρι
1 χήνα (περ. 3½ kg) καθαρισμένη
2 μήλα
2 πορτοκάλια ακέρωτα
3 φρέσκα κρεμμυδάκια
250 ml κόκκινο κρασί
250 ml ζωμός χήνας

Εξοπλισμός

Οδοντογλυφίδες
Γάστρα Gourmet
Σχάρα

Εκτέλεση

Αναμίξτε το κύμινο, τη μαντζουράνα και το αλατοπίπερο και αλείψτε τη χήνα. Περιμένετε περίπου 15 λεπτά να απορροφηθούν τα μυρωδικά.

Στο μεταξύ πλύντε καλά τα μήλα και τα πορτοκάλια, κόψτε τα σε μεγάλους κύβους μαζί με τη φλούδα και γεμίστε με αυτά το εσωτερικό της χήνας. Αν θέλετε, κλείστε το άνοιγμα της χήνας με οδοντογλυφίδες.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Γεμίστε τη γάστρα Gourmet με καυτό νερό περίπου ένα δάκτυλο σε ύψος. Τοποθετήστε τη χήνα στη γάστρα Gourmet με το στήθος προς τα κάτω. Τοποθετήστε τα φρέσκα κρεμμυδάκια γύρω από τη χήνα.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε.

Χειροκίνητα:

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1, 2 και 3.

Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος. Μεταφέρετε το λίπος από τη γάστρα Gourmet σε μια κατσαρόλα.

Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, βγάλτε τη χήνα από τη γάστρα Gourmet και αφήστε τη να σταθεί λίγο.

Η γέμιση πορτοκαλιών-μήλων χρησιμεύει μόνο για να δώσει γεύση. Μπορείτε να την πετάξετε.

Αφαιρέστε τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Σβήστε τους χυμούς του ψητού με κόκκινο κρασί, προσθέστε τον ζυμό χήνας και αφήστε τη σάλτσα να πάρει μια καλή βράση.

Σερβίρετε τη χήνα με τη σάλτσα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | πουλερικά | χήνα | με γέμιση
Διάρκεια προγράμματος: 180 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1
τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus
θερμοκρασία: 220°C
Booster: ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 3 ριπές
ατμού/χειροκίνητα, 1η αμέσως μετά την
τοποθέτηση στο φούρνο, 2η μετά από
5 λεπτά, 3η μετά από ακόμα 10 λεπτά
χρόνος μαγειρ: 25 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (1)

Βήμα ψησίματος 2
τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 160°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 75 λεπτά

Βήμα ψησίματος 3
τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 140°C
χρόνος μαγειρ: 80 λεπτά

Χρήσιμη συμβουλή

Για να τη ζεστάνετε, βάλτε τη χήνα σε κομμάτια σε ένα ρηχό ταψί σε προθερμασμένο γκριλ στους 240°C για 5 λεπτά.

Κρέας

Χήνα (χωρίς γέμιση)

Χρόνος παρασκευής: 200 λεπτά
Για 4 μερίδες

Υλικά

1 χήνα καθαρισμένη (περ. 4,5 κιλά)
2 κουτ. σουπ. αλάτι
500 ml ζωμός λαχανικών

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet
Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Τρίψτε τη χήνα εσωτερικά και εξωτερικά με αλάτι.

Βάλτε τη χήνα στη γάστρα Gourmet με το στήθος προς τα πάνω. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε.

Μετά από 30 λεπτά περιχύστε με τον ζωμό λαχανικών.

Μετά από άλλα 30 λεπτά περιχύστε με τους χυμούς του ψητού.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | πουλερικά | χήνα | χωρίς γέμιση
Διάρκεια προγράμματος: περ. 170 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: αυτόματο ψήσιμο
θερμοκρασία: 160-170°C
Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 95°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 180-200 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κοτόπουλο

Χρόνος προετοιμασίας: 75 λεπτά

Για 2 μερίδες

Υλικά

1 κοτόπουλο καθαρισμένο (περ.

1,2 κιλά)

2 κουτ. σούπ. λάδι

1½ κουτ. γλυκ. αλάτι

2 κουτ. γλυκ. πάπρικα σε σκόνη, γλυκιά

1 κουτ. γλυκ. κάρυ

Εξοπλισμός

Σχάρα

Πυρέξ 22 cm x 29 cm

Θερμόμετρο ψητού

Σπάγκος κουζίνας

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το λάδι με το αλάτι, την πάπρικα σε σκόνη και το κάρυ και με το μείγμα αυτό αλείψτε το κοτόπουλο.

Δέστε τα μπούτια του κοτόπουλου με σπάγκο κουζίνας και τοποθετήστε το στο πυρέξ με το στήθος προς τα πάνω. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού.

Τοποθετήστε το πυρέξ στη σχάρα και βάλτε τη στο φούρνο με τα μπούτια του κοτόπουλου προς την πόρτα. Ψήστε το κοτόπουλο.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | πουλερικά | κοτόπουλο μικρό | ολόκληρα

Διάρκεια προγράμματος: περ. 60 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: αυτόματο ψήσιμο

θερμοκρασία: 170-180°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 85°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 55-65 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Κρέας

Μπούτια κοτόπουλου

Χρόνος προετοιμασίας: 75 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για τα μπούτια κοτόπουλου

2 κουτ. σούπ. λάδι

1½ κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 κουτ. γλυκ. πάπρικα σε σκόνη

4 μπούτια κοτόπουλου (περ. 200 g),

καθαρισμένα

Για τα λαχανικά

4 κουτ. σούπ. λάδι

1 πιπεριά κόκκινη σε μεγάλα κομμάτια

ίδιου μεγέθους

1 πιπεριά κίτρινη σε μεγάλα κομμάτια

ίδιου μεγέθους

1 μελιτζάνα σε μεγάλα κομμάτια ίδιου

μεγέθους

1 κολοκυθάκι σε μεγάλα κομμάτια ίδιου

μεγέθους

2 κρεμμύδια ξερά χοντροκομμένα σε

κύβους

2 σκελίδες σκόρδου ελαφρώς

πιεσμένες

2 κλωνάρια δενδρολίβανο φρέσκο

4 κλωνάρια θυμάρι φρέσκο

200 g τοματίνια κομμένα στη μέση

200 ml χυμός τομάτας

100 ml ζωμός λαχανικών

½ κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 κουτ. γλυκ. ζάχαρη

Πάπρικα σε σκόνη, πικάντικη

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Γάστρα Gourmet

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το λάδι με το αλάτι, το πιπέρι και την πάπρικα και αλείψτε με αυτό το μείγμα τα μπούτια κοτόπουλου. Τοποθετήστε τα στο ταψί γενικής χρήσης και ψήστε τα στο φούρνο.

Για τα λαχανικά, ζεστάνετε το λάδι στη γάστρα Gourmet στην εστία σε μέτρια έως δυνατή φωτιά. Σοτάρετε τις πιπεριές και τη μελιτζάνα ανακατεύοντας συχνά. Προσθέστε το κολοκυθάκι, τα κρεμμύδια και το σκόρδο και τηγανίστε σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας συχνά.

Δέστε σε ματσάκι το δενδρολίβανο και το θυμάρι. Προσθέστε τα μυρωδικά, τις κομμένες τομάτες, τον χυμό τομάτας και τον ζωμό και αφήστε να βράσουν για λίγο σε μέτρια έως δυνατή φωτιά. Αφήστε να σιγοβράσει σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας πολλές φορές για περίπου 15 λεπτά.

Προσθέστε αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη και πάπρικα. Τοποθετήστε τα μπούτια κοτόπουλου επάνω στα λαχανικά.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | πουλερικά | κοτόπουλο μικρό |
κοτόπουλο μικρό μπούτι
Διάρκεια προγράμματος: 33 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με
αυτόμ ψήσιμο
θερμοκρασία: 190-200°C
Booster: ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο, μετά από
15 λεπτά
χρόνος μαγειρ: 30-40 λεπτά
Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κρέας

Γαλοπούλα (με γέμιση)

Χρόνος παρασκευής: 230 λεπτά

Για 8 μερίδες

Για τη γέμιση

125 g σταφίδες

2 κουτ. σουπ. γλυκό κρασί (Madeira)

3 κουτ. σουπ. λάδι

3 κρεμμύδια σε κύβους

100 g ρύζι αμερικάνικου τύπου

150 ml νερό

½ κουτ. γλυκ. αλάτι

100 g φιστίκια Αιγίνης, καθαρισμένα

Αλάτι

Πιπέρι

Κάρυ

Γκαράμ μασάλα (μείγμα μπαχαρικών)

Για τη γαλοπούλα

1 γαλοπούλα (περ. 5 κιλά), καθαρισμένη

1 κουτ. σουπ. αλάτι

2 κουτ. γλυκ. πιπέρι

500 ml ζωμός πουλερικών

Για τη σάλτσα

250 ml νερό

150 g crème fraîche

2 κουτ. σουπ. κορν φλάουρ

2 κουτ. σουπ. κρύο νερό

Αλάτι

Πιπέρι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet

Θερμόμετρο ψητού

6 οδοντογλυφίδες

Σπάγκος κουζίνας

Εκτέλεση

Για τη γέμιση ραντίστε τις σταφίδες με το γλυκό κρασί. Σοτάρετε τα κρεμμύδια σε λάδι. Προσθέστε το ρύζι, σοτάρετε ελαφρώς και σβήστε με νερό. Προσθέστε αλάτι. Αφήστε για λίγο να βράσει και να φουσκώσει το ρύζι σε χαμηλή θερμοκρασία. Προσθέστε τα φιστίκια Αιγίνης και τις σταφίδες και ανακατέψτε. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι, κάρυ και γκαράμ μασάλα.

Αλατοπιπερώστε τη γαλοπούλα.

Γεμίστε με το μείγμα αυτό τη γαλοπούλα και κλείστε ερμητικά το άνοιγμα με οδοντογλυφίδες και σπάγκο κουζίνας. Μπορείτε επίσης να δέσετε χαλαρά τα μπούτια. Τοποθετήστε τη γαλοπούλα στη γάστρα Gourmet με το στήθος προς τα πάνω και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού.

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε.

Μετά από τα πρώτα 30 λεπτά και μετά από ακόμα 30 λεπτά περιχύστε με το ¼ του ζωμού πουλερικών. Μετά, κάθε 30 λεπτά αλείφετε με τα υγρά του ψητού χρησιμοποιώντας το πινέλο.

Αφαιρέστε τη γαλοπούλα και αραιώστε τα υγρά του ψητού με νερό. Προσθέστε την crème fraîche. Διαλύστε το κορν φλάουρ σε κρύο νερό και δέστε τη σάλτσα. Στη συνέχεια βράστε τη σάλτσα. Αλατοπιπερώστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | πουλερικά | γαλοπούλα |
ολόκληρα

Διάρκεια προγράμματος: περ. 180 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: αυτόματο ψήσιμο
θερμοκρασία 150-160°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:
85°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 160-180 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κρέας

Μπούτι γαλοπούλας

Χρόνος προετοιμασίας: 125 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το μπούτι γαλοπούλας

2 κουτ. σούπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 μπούτι γαλοπούλας (περ. 1,2 kg), καθαρισμένο

500 ml νερό

Για τη σάλτσα

1 κονσέρβα με μισά βερίκοκα (περ.

280 g), στραγγισμένα

150 ml νερό

200 g κρέμα γάλακτος

200 g chutney μάνγκο

Αλάτι

Πιπέρι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα το μπούτι γαλοπούλας. Τοποθετήστε το μπούτι γαλοπούλας στη γάστρα Gourmet με την πλευρά της πέτσας προς τα πάνω και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε.

Μετά από 45 λεπτά περιχύστε με νερό και συνεχίστε το ψήσιμο. Στο μεταξύ κόψτε τα μισά βερίκοκα σε κομμάτια.

Αφαιρέστε το μπούτι γαλοπούλας. Για τη σάλτσα αραιώστε τον ζωμό του ψητού με νερό. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και το chutney και αφήστε για λίγο να βράσει.

Προσθέστε τα κομμάτια βερίκοκου στη σάλτσα. Αλατοπιπερώστε. Βράστε και πάλι.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | πουλερικά | γαλοπούλα |
γαλοπούλα μπούτι

Διάρκεια προγράμματος: περ. 76 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με
αυτόμ ψήσιμο

θερμοκρασία: 190-200°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:
85°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές
ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο: 1η μετά
από 10 λεπτά, 2η μετά από ακόμα
25 λεπτά

χρόνος μαγειρ: περ. 70-80 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κρέας

Μοσχαρίσιο φιλέτο (ψησιμο)

Χρόνος προετοιμασίας: 125 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το μοσχαρίσιο φιλέτο

2 κουτ. σούπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 kg μοσχαρίσιο φιλέτο, καθαρισμένο

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σούπ. λάδι

Για τη σάλτσα

30 g μανιτάρια μορχέλες,
αποξηραμένες

300 ml νερό βραστό

1 κρεμμύδι

30 g βούτυρο

150 g κρέμα γάλακτος

30 ml λευκό κρασί

3 κουτ. σούπ. κρύο νερό

1 κουτ. σούπ. κορν φλάουρ

Αλάτι

Πιπέρι

Ζάχαρη

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Σουρωτήρι, ψιλό

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρετε το μοσχαρίσιο φιλέτο για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα το μοσχαρίσιο φιλέτο.

Βάλτε το μοσχαρίσιο φιλέτο στο ταψί γενικής χρήσης και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε το ταψί στο φούρνο και ψήστε το μοσχαρίσιο φιλέτο.

Για τη σάλτσα περιχύστε τις μορχέλες με νερό και αφήστε να μουλιάσουν 15 λεπτά.

Κόψτε τα κρεμμύδια σε κύβους. Στραγγίξτε τις μορχέλες σε ένα σουρωτήρι και φυλάξτε το νερό. Στύψτε τις μορχέλες και κόψτε τις σε μικρούς κύβους.

Σοτάρετε τα κρεμμύδια σε βούτυρο για 5 λεπτά. Προσθέστε τις μορχέλες και σοτάρετε για 5 λεπτά ακόμα.

Προσθέστε το νερό από τα μανιτάρια, την κρέμα γάλακτος και το κρασί και αφήστε να βράσουν. Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και δέστε τη σάλτσα. Βράστε και πάλι για λίγο. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | μοσχάρι | μοσχάρι φιλέτο | ψήσιμο φαγητών

Διάρκεια προγράμματος: περ. 43 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 160-170°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

45°C (rare), 57°C (medium), 75°C (well done)

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 30-40 λεπτά (rare),

40-50 λεπτά (medium), 50-60 λεπτά

(well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Αντί για αποξηραμένες μορχέλες ενδείκνυνται και μανιτάρια πορτσίνι.

Κρέας

Μοσχαρίσιο φιλέτο (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία)

Χρόνος προετοιμασίας: 100 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το μοσχαρίσιο φιλέτο

2 κουτ. σούπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 kg μοσχαρίσιο φιλέτο, καθαρισμένο

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σούπ. λάδι

Εξοπλισμός

Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Βάλτε το ψητό στο ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε το στο φούρνο.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή την ειδική εφαρμογή.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα το μοσχαρίσιο φιλέτο.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρετε το μοσχαρίσιο φιλέτο για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Βγάλτε το μοσχαρίσιο φιλέτο από το τηγάνι και μπήξτε το θερμόμετρο ψητού στο κρέας.

Βάλτε το μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | μοσχάρι | μοσχάρι φιλέτο | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

Διάρκεια προγράμματος: περ. 92 λεπτά

Χειροκίνητα

ειδικές περιπτώσεις | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

θερμοκρασία: 80-100°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

45°C (rare), 57°C (medium), 66°C (well done)

χρόνος μαγειρ: περ. 40-60 λεπτά (rare), 70-80 λεπτά (medium), 90-120 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Μοσχαρίσιο κότσι

Χρόνος προετοιμασίας: 150 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το μοσχαρίσιο κότσι

2 κουτ. σούπ. λάδι

1½ κουτ. γλυκ. αλάτι

½ κουτ. γλυκ. πιπέρι

1 μοσχαρίσιο κότσι (περ. 1,5 kg), καθα-
ρισμένο

1 κρεμμύδι

1 γαρύφαλλο

2 καρότα

80 g σέλερι

1 κουτ. σούπ. τοματοπελτές

800 ml ζωμός από μοσχάρι

200 ml νερό

Για τη σάλτσα

75 g κρέμα γάλακτος

1½ κουτ. σούπ. κορν φλάουρ

2 κουτ. σουπ. κρύο νερό

Αλάτι

Πιπέρι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet

Θερμόμετρο ψητού

Ραβδομπλέντερ

Σουρωτήρι, ψιλό

Εκτέλεση

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και
αλείψτε με αυτό το μείγμα το
μοσχαρίσιο κότσι.

Χαράξτε το κρεμμύδι στα τέσσερα και
καρφώστε το γαρύφαλλο. Ξεφλουδίστε
το σέλερι και τα καρότα και κόψτε σε
μεγάλους κύβους.

Βάλτε τα λαχανικά, τον τοματοπελτέ
και το μοσχαρίσιο κότσι στη γάστρα
Gourmet. Τοποθετήστε το θερμόμετρο
ψητού. Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο
φούρνο και ψήστε.

Μετά από 50 λεπτά περιχύστε με τον
μισό ζωμό και το μισό νερό. Μετά από
30 λεπτά περιχύστε με το υπόλοιπο
μισό του ζωμού και του νερού.

Αφαιρέστε το κότσι και τα λαχανικά.
Αφαιρέστε το γαρύφαλλο από το
κρεμμύδι.

Βάλτε τα λαχανικά και τα υγρά του
ψητού σε μια κασαρόλα και
πολτοποιήστε. Περάστε τον πουρέ από
ένα σουρωτήρι, προσθέστε την κρέμα
γάλακτος και βράστε.

Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και
δέστε τη σάλτσα. Βράστε και πάλι για
λίγο. Αλατοπιπερώστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | μοσχάρι | Μοσχάρι κότσι

Διάρκεια προγράμματος: περ. 120 λε-
πτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση

θερμοκρασία: 190-200°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 76°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 120-130 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κρέας

Μοσχαρίσια πλάτη (ψήσιμο)

Χρόνος προετοιμασίας: 60 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για τη μοσχαρίσια πλάτη

2 κουτ. σουπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 kg μοσχαρίσια πλάτη, καθαρισμένη

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σουπ. λάδι

Εξοπλισμός

Θερμόμετρο ψητού

Ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρετε τη μοσχαρίσια πλάτη για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Αφαιρέστε τη μοσχαρίσια πλάτη από το τηγάνι. Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα τη μοσχαρίσια πλάτη.

Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε τη μοσχαρίσια πλάτη στο ταψί και ψήστε στο φούρνο.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας μοσχάρι | μοσχάρι πλάτη | ψήσιμο φαγητών

Διάρκεια προγράμματος: περ. 50 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 180-190°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

45°C (rare), 57°C (medium), 75°C (well done)

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 30-40 λεπτά (rare), 40-50 λεπτά (medium), 50-60 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Μοσχαρίσια πλάτη (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία)

Χρόνος προετοιμασίας: 150 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για τη μοσχαρίσια πλάτη

2 κουτ. σούπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 kg μοσχαρίσια πλάτη, καθαρισμένη

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σούπ. λάδι

Εξοπλισμός

Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Βάλτε το ψητό στο ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε το στο φούρνο.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή την ειδική εφαρμογή.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα τη μοσχαρίσια πλάτη.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρετε τη μοσχαρίσια πλάτη για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Βγάλτε τη μοσχαρίσια πλάτη από το τηγάνι και μπήξτε το θερμόμετρο ψητού στο κρέας.

Βάλτε τη μοσχαρίσια πλάτη στη σχάρα και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | μοσχάρι | μοσχάρι πλάτη | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

Διάρκεια προγράμματος: περ. 134 λεπτά

Χειροκίνητα

ειδικές περιπτώσεις | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

θερμοκρασία: 80-100°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

45°C (rare), 57°C (medium), 66°C (well done)

χρόνος μαγειρ: περ. 70-90 λεπτά (rare),

100-130 λεπτά (medium), 130-150 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Κρέας

Μοσχάρι ψητό γάστρας

Χρόνος προετοιμασίας: 150 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το ψητό

2 κουτ. σούπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 kg μοσχάρι κρέας (μπούτι ή ελιά),
καθαρισμένο

2 καρότα χοντροκομμένα

2 τομάτες χοντροκομμένες

2 κρεμμύδια χοντροκομμένα

2 κόκκαλα με μυελό (μοσχάρι ή
βοδινά)

500 ml ζωμός από μοσχάρι

500 ml νερό

Για τη σάλτσα

250 g κρέμα γάλακτος

1 κουτ. γλυκ. κορν φλάουρ

1 κουτ. σουπ. κρύο νερό

Αλάτι

Πιπέρι

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σούπ. λάδι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet με καπάκι

Σουρωτήρι, ψιλό

Ραβδομπλέντερ

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή
προθερμάνετε τον φούρνο.

Ζεστάνετε λάδι στη γάστρα Gourmet
για το σοτάρισμα και σοτάρετε το
μοσχάρι κρέας για 1 λεπτό από κάθε
πλευρά.

Αφαιρέστε το μοσχάρι κρέας.
Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και
αλείψτε με αυτό το μείγμα το
μοσχάρι κρέας.

Σοτάρετε τα λαχανικά στη γάστρα
Gourmet. Προσθέστε τα κόκκαλα με το
μυελό και το κρέας. Περιχύστε με το
μισό νερό και τον μισό ζωμό βοδινού.
Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο.
Ψήστε με κλειστό καπάκι.

Μετά από 95 λεπτά βγάλτε το καπάκι
και μετά από 5 λεπτά επιπλέον προ-
σθέστε τον υπόλοιπο ζωμό βοδινού και
το νερό και ολοκληρώστε το ψήσιμο.

Αφαιρέστε το μοσχάρι κρέας, τα
κόκκαλα και τα μισά λαχανικά. Βάλτε τα
υπόλοιπα λαχανικά και τα υγρά του
ψητού σε μια κασαρόλα και
πολτοποιήστε. Περάστε τον πολτό από
ένα σουρωτήρι, προσθέστε την κρέμα
γάλακτος και βράστε.

Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και
δέστε τη σάλτσα. Βράστε και πάλι για
λίγο. Αλατοπιπερώστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | μοσχάρι | μοσχάρι ψητό
γάστρας

Διάρκεια προγράμματος:

127 [125] (127) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 160-170°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 120-130 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Οσομπούκο

Χρόνος παρασκευής: 130 λεπτά

Για 6 μερίδες

Για το οσομπούκο

2 κουτ. σούπ. λάδι
1 τομάτα σε κύβους
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
80 g καρότα σε κύβους
80 g σέλερι σε κύβους
50 g πράσο σε ροδέλες
4 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
1 κουτ. σούπ. τοματοπελτές
6 φέτες μοσχαρίσιο κότσι (περ. 250 g)
Αλάτι
Πιπέρι φρεσκοαλεσμένο
2 κουτ. σούπ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
50 g βούτυρο κλαριφιέ
200 ml λευκό κρασί
800 ml ζωμός βοδινού
1 κουτ. σουπ. πελτές σάλτσας ψητού
30 g δενδρολίβανο
30 g φασκόμηλο
30 g θυμάρι

Για γαρνίρισμα

1 κουτ. σούπ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
1 λεμόνι ακέρωτο, μόνο το ξύσμα

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet με καπάκι

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Ρίξτε λάδι στη γάστρα Gourmet. Προσθέστε τα λαχανικά, το σκόρδο και τον τοματοπελτέ.

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2.

Αλατοπιπερώστε και αλευρώστε τις μοσχαρίσιες φέτες. Ζεστάνετε το βούτυρο κλαριφιέ σε ένα τηγάνι και σοτάρετε καλά τις μοσχαρίσιες φέτες και από τις δύο πλευρές για 3-4 λεπτά.

Στη γάστρα Gourmet με τα λαχανικά προσθέστε το κρέας, το λευκό κρασί, το ζωμό βοδινού, τον πελτέ σάλτσας ψητού και τα μυρωδικά. Σκεπάστε με το καπάκι και αφήστε να βράσει σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 3.

Σερβίρετε το οσομπούκο με σάλτσα, ξύσμα λεμονιού και μαϊντανό.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | μοσχάρι | Ossobuco
Διάρκεια προγράμματος: 110 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1
τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία 200°C
Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό

Βήμα ψησίματος 2
θερμοκρασία: 180°C
χρόνος μαγειρ: 10 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (1)

Βήμα ψησίματος 3
θερμοκρασία: 180°C
χρόνος μαγειρ: 90 λεπτά

Κρέας

Καρέ αρνιού με λαχανικά

Χρόνος παρασκευής: 60 λεπτά

Για 4 μερίδες

Υλικά

2 κουτ. γλυκ. δενδρολίβανο
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
30 g λάδι
80 g μουστάρδα Dijon
2 κουτ. γλυκ. κύμινο
1 κουτ. γλυκ. μέλι
¼ κουτ. γλυκ. αλάτι
Πιπέρι φρεσκοαλεσμένο
2 καρέ αρνιού (από 8 κοτολέτες το καθένα), καθαρισμένα
2 καρότα
1 γλυκοπατάτα
4 πρώιμες πατάτες
2 μικρά παντζάρια
2 κρεμμύδια
2 κουτ. σουπ. λάδι
Αλάτι
Πιπέρι

Εξοπλισμός

Σχάρα ή ταψί ψητού και γκριλ
Ταψί γενικής χρήσης
Αλουμινόχαρτο

Εκτέλεση

Αναμίξτε το δενδρολίβανο, το σκόρδο, το λάδι, τη μουστάρδα Dijon, το κύμινο, το μέλι, το αλάτι και το πιπέρι και αλείψτε με το μείγμα αυτό τα καρέ του αρνιού. Απλώστε τα καρέ αρνιού στη σχάρα ή στο ταψί ψητού-γκριλ, ακουμπήστε τη σχάρα ή το ταψί επάνω στο ταψί γενικής χρήσης και έπειτα βάλτε το στο φούρνο.

Ξεφλουδίστε τα καρότα και τη γλυκοπατάτα και κόψτε τα σε μικρούς κύβους. Κόψτε στη μέση τις πρώιμες πατάτες. Κόψτε τα κρεμμύδια και τα παντζάρια σε φέτες.

Αναμίξτε τα λαχανικά με το λάδι, ρίξτε τα στο ταψί γενικής χρήσης και αλατίστε. Βάλτε το ταψί στο φούρνο, με τα λαχανικά κάτω από το κρέας, και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Βγάλτε τα καρέ από το φούρνο, βάλτε τα λαχανικά ένα επίπεδο πιο πάνω και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2.

Μετά το ψήσιμο τυλίξτε τα καρέ αρνιού σε αλουμινόχαρτο, αφήστε τα να σταθούν περίπου 10 λεπτά, κόψτε τα και σερβίρετε με τα λαχανικά.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | αρνί | αρνί καρέ με λαχανικά

Διάρκεια προγράμματος: 34 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία: 190°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές
ατμού/χειροκίνητα, 1η μετά την επίτευ-
ξη της θερμοκρασίας, 2η μετά από
ακόμα 10 λεπτά

χρόνος μαγειρ: 24 λεπτά

Επίπεδο: 3 (καρέ αρνιού) + 2 (λαχανικά)
[3 (καρέ αρνιού) + 1 (λαχανικά)] (2)

Βήμα ψησίματος 2

τρόποι λειτουργίας: Γκριλ με αέρα

θερμοκρασία: 190°C

χρόνος μαγειρ: 10 λεπτά

Επίπεδο: 2

Κρέας

Αρνίσιο μπούτι

Χρόνος προετοιμασίας: 140 λεπτά

Για 6 μερίδες

Για το αρνίσιο μπούτι

3 κουτ. σουπ. λάδι

1½ κουτ. γλυκ. αλάτι

½ κουτ. γλυκ. πιπέρι

2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες

3 κουτ. γλυκ. μείγμα μυρωδικών

1 αρνίσιο μπούτι (περ. 1,5 kg), καθαρισμένο

Για να περιχύσετε

100 ml κόκκινο κρασί

400 ml ζωμός λαχανικών

Για τη σάλτσα

500 ml νερό

50 g crème fraîche

3 κουτ. σουπ. κρύο νερό

3 κουτ. γλυκ. κορν φλάουρ

Αλάτι

Πιπέρι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet με καπάκι

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Αναμίξτε το λάδι με το αλάτι, το πιπέρι, το σκόρδο και τα μυρωδικά και αλείψτε το αρνίσιο μπούτι.

Βάλτε το αρνίσιο μπούτι στη γάστρα Gourmet και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο. Ψήστε με κλειστό καπάκι.

Μετά από 30 λεπτά αφαιρέστε το καπάκι. Ρίξτε το κόκκινο κρασί και τον ζωμό λαχανικών και συνεχίστε το ψήσιμο.

Αφαιρέστε το αρνίσιο μπούτι και αραιώστε με νερό τους χυμούς του ψητού. Προσθέστε την crème fraîche και βράστε για λίγο. Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και δέστε τη σάλτσα. Βράστε και πάλι για λίγο. Αλατοπιπερώστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | αρνί | αρνί μπούτι

Διάρκεια προγράμματος: περ. 130 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 170-180°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 76°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 100-120 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Αρνίσια φιλέτα (ψήσιμο)

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για τα αρνίσια φιλέτα

2 κουτ. σούπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

3 αρνίσια φιλέτα (περ. 300 g),

καθαρισμένα

Για το σοτάρισμα

1 κουτ. σούπ. λάδι

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρετε τα αρνίσια φιλέτα για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε τα αρνίσια φιλέτα.

Βάλτε τα αρνίσια φιλέτα στο ταψί γενικής χρήσης και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε το ταψί στο φούρνο. Ψήστε τα αρνίσια φιλέτα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | αρνί | αρνί πλάτη | ψήσιμο φαγητών

Διάρκεια προγράμματος: περ. 23 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 180-190°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 53°C (rare), 65°C (medium), 80°C (well done)

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 10-15 λεπτά (rare), 15-20 λεπτά (medium), 20-25 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Κρέας

Αρνίσια φιλέτα (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία)

Χρόνος παρασκευής: 90 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για τα αρνίσια φιλέτα

2 κουτ. σούπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

3 αρνίσια φιλέτα (περ. 300 g),

καθαρισμένα

Για το σοτάρισμα

1 κουτ. σούπ. λάδι

Εξοπλισμός

Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Βάλτε το ψητό στο ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε το στο φούρνο.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή την ειδική εφαρμογή.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα τα αρνίσια φιλέτα.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρτε τα αρνίσια φιλέτα για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Αφαιρέστε από το τηγάνι τα αρνίσια φιλέτα και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού.

Βάλτε τα αρνίσια φιλέτα στη σχάρα και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | αρνί | αρνί πλάτη | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

Διάρκεια προγράμματος: περ. 75 λεπτά

Χειροκίνητα

ειδικές περιπτώσεις | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

θερμοκρασία: 95-105°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:
53°C (rare), 65°C (medium), 68°C (well done)

χρόνος μαγειρ: περίπου 25-35 λεπτά (rare), 65-75 λεπτά (medium), 80-90 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Βοδινό Wellington

Χρόνος παρασκευής: 120 λεπτά

Για 6 μερίδες

Υλικά

850 g βοδινό φιλέτο, καθαρισμένο
Πιπέρι μαύρο φρεσκοαλεσμένο
Αλάτι
1½ κουτ. σούπ. λάδι
3 κουτ. σούπ. βούτυρο
2 κρεμμύδια εσαλότ φιλοκομμένα
2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
250 g μανιτάρια σε κυβάκια
2 κουτ. σουπ. φρέσκα φύλλα θυμαριού
100 ml βερμούτ, πολύ ξηρό
150 g πατέ συκωτιού
15 g μαϊντανός φρέσκος
12 φέτες μπέικον, όχι καπνιστό
500 g ζύμη σφολιάτα
2 αυγά μεσαίου μεγέθους, μόνο ο κρόκος χτυπημένος
1 κουτ. γλυκ. νερό

Για το σοτάρισμα

1 κουτ. σούπ. λάδι

Εξοπλισμός

Διάφανη μεμβράνη
Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος
Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης
Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Αλατοπιπερώστε το βοδινό φιλέτο και αλείψτε το με λάδι από όλες τις πλευρές. Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρετε το βοδινό φιλέτο μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές. Αφήστε το να κρυώσει.

Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι. Σοτάρετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο μέχρι τα κρεμμύδια να γίνουν διάφανα.

Προσθέστε τα μανιτάρια και το θυμάρι. Σοτάρετε για 5-6 λεπτά ακόμα. Προσθέστε το κρασί και βράστε για 10 λεπτά ακόμα μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά. Ανακατέψτε το πατέ συκωτιού και τον μαϊντανό. Αλατοπιπερώστε κατά βούληση. Αφήστε να κρυώσει.

Απλώστε δύο κομμάτια διάφανης μεμβράνης, τη μια πάνω στην άλλη, σε μια καθαρή επιφάνεια εργασίας ή σε ένα μεγάλο ξύλο κοπής. Απλώστε σε δύο στρώσεις τις φέτες μπέικον και σε δύο σειρές σε αλληλοεπικάλυψη. Μοιράστε επάνω στο μπέικον το μισό μείγμα μανιταριών. Τοποθετήστε το βοδινό φιλέτο και μοιράστε από πάνω το υπόλοιπο μείγμα μανιταριών. Τραβώντας το άκρο της διάφανης μεμβράνης φέρτε το μπέικον γύρω από το βοδινό φιλέτο, δημιουργώντας ένα σφικτό επίμηκες ρολό. Βάλτε το στο ψυγείο.

Ανοίξτε τη ζύμη σφολιάτα. Πασπαλίστε την επιφάνεια με αλεύρι. Ανοίξτε το ένα τρίτο της σφολιάτας σε διαστάσεις περίπου 18 cm x 30 cm και την υπόλοιπη ζύμη σε διαστάσεις περίπου 28 cm x 36 cm. Βγάλτε το βοδινό φιλέτο από τη διάφανη μεμβράνη και τοποθετήστε το στο κέντρο του μικρότερου κομματιού σφολιάτας. Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με το νερό και αλείψτε τα άκρα της ζύμης καθώς και την επάνω πλευρά και τα πλαϊνά του τυλιγμένου φιλέτου.

Με έναν πλάστη ανασηκώστε προσεκτικά το μεγαλύτερο κομμάτι ζύμης, σκεπάστε το βοδινό φιλέτο και πιέστε καλά. Σχηματίστε ένα περιθώριο πλάτους περίπου 3 cm. Πιέστε μαζί τις άκρες με ένα πιρούνι για να ενωθούν. Αλείψτε ολόκληρη τη ζύμη με κρόκο αυγού. Αφήστε να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά και έως 24 ώρες κατά μέγιστο.

Απλώστε αντικολλητικό χαρτί σε ένα ρηχό ταψί ή ένα ταψί γενικής χρήσης και ακουμπήστε πάνω το Wellington. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Βάλτε το Wellington στο φούρνο και ψήστε.

Χειροκίνητα:

Βάλτε το Wellington στο φούρνο και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2 και 3.

Αφήστε το να σταθεί, χωρίς να βγάλετε το θερμόμετρο ψητού, για 10 λεπτά.

Κόψτε σε φέτες και τοποθετήστε το σε πιατέλα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | βοδινό | Βοδινό Wellington

Διάρκεια προγράμματος: περ. 60 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 210°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Βήμα ψησίματος 2

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία 200°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές

ατμού/χειροκίνητα: 1η μετά από 10 λε-
πτά, 2η μετά από ακόμα 5 λεπτά

χρόνος μαγειρ: 20 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Βήμα ψησίματος 3

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 180°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

48°C (rare), 53°C (medium), 60°C (well
done)

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 45 λεπτά

Χρήσιμη συμβουλή

Συνδυάστε το με πράσινα φασολάκια.

Αντί για βερμούτ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ξηρό λευκό κρασί.

Κρέας

Βοδινός κιμάς

Χρόνος παρασκευής: 250 λεπτά

Για 8 μερίδες

Υλικά

30 g βούτυρο

3 κουτ. σούπ. λάδι

1,2 kg βοδινό κρέας, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο

Αλάτι

Πιπέρι

500 g κρεμμύδια σε κυβάκια

2 φύλλα δάφνης

4 γαρύφαλλα

1 κουτ. σούπ. ζάχαρη καστανή

2 κουτ. σούπ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1,2 l ζωμός βοδινού

70 ml ξύδι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet με καπάκι

Εκτέλεση

Ζεστάνετε το βούτυρο σε ένα τηγάνι.

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται φουσκάλες προσθέστε το λάδι και ζεστάνετε.

Αλατοπιπερώστε το βοδινό κρέας και σοτάρετε από όλες τις πλευρές.

Προσθέστε τα κρεμμύδια, τα φύλλα δάφνης, τα γαρύφαλλα και τη ζάχαρη και τηγανίστε για άλλα 3 λεπτά.

Αλευρώστε το βοδινό κρέας και τηγανίστε για άλλα 2-3 λεπτά.

Προσθέστε τον ζωμό βοδινού και το ξίδι ανακατεύοντας συνεχώς έτσι ώστε να σχηματιστεί μια ομοιογενής σάλτσα.

Βάλτε το βοδινό στη γάστρα Gourmet.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε.

Χειροκίνητα:

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1 και 2.

Πριν από το σερβίρισμα αλατοπιπερώστε ξανά.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | βοδινό | Φαγ με ψιλοκομ κρέας ή κιμά

Διάρκεια προγράμματος: 210 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus θερμοκρασία: 180°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 45 λεπτά

Επίπεδο: 2

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία: 150°C

χρόνος μαγειρ: 165 λεπτά

Βοδινό φιλέτο (ψήσιμο)

Χρόνος παρασκευής: 55 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το βοδινό φιλέτο

2 κουτ. σουπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 kg βοδινό φιλέτο καθαρισμένο

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σουπ. λάδι

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρετε το βοδινό φιλέτο για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα το βοδινό φιλέτο.

Βάλτε το βοδινό φιλέτο στο ταψί γενικής χρήσης, μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού και βάλτε το στο φούρνο. Ψήστε το βοδινό φιλέτο.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | βοδινό | βοδινό φιλέτο | ψήσιμο φαγητών

Διάρκεια προγράμματος: περ. 43 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 180-190°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

45°C (rare), 54°C (medium), 75°C (well done)

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 20-30 λεπτά (rare), 35-45 λεπτά (medium), 50-60 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Κρέας

Βοδινό φιλέτο (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία)

Χρόνος παρασκευής: 95 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το βοδινό φιλέτο

2 κουτ. σουπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 kg βοδινό φιλέτο καθαρισμένο

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σουπ. λάδι

Εξοπλισμός

Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Βάλτε το ψητό στο ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε το στο φούρνο.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή την ειδική εφαρμογή.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα το βοδινό φιλέτο.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρετε το βοδινό φιλέτο για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Βγάλτε το βοδινό φιλέτο από το τηγάνι και μπήξτε το θερμόμετρο ψητού στο κρέας.

Βάλτε το βοδινό φιλέτο στη σχάρα και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | βοδινό | βοδινό φιλέτο | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

Διάρκεια προγράμματος: περ. 85 λεπτά

Χειροκίνητα

ειδικές περιπτώσεις | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

θερμοκρασία: 80-100°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

45°C (rare), 57°C (medium), 66°C (well done)

χρόνος μαγειρ: περ. 50-70 λεπτά (rare), 70-90 λεπτά (medium), 100-120 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Βοδινό ψητό στη γάστρα

Χρόνος παρασκευής: 145 λεπτά
Για 4 μερίδες

Για το ψητό

2 κουτ. σουπ. λάδι
1 κουτ. γλυκ. αλάτι
Πιπέρι
1 kg βοδινό κρέας (μπούτι ή ώμος), καθαρισμένο
200 g καρότα χοντροκομμένα
2 κρεμμύδια χοντροκομμένα
50 g σέλερι χοντροκομμένο
1 φύλλο δάφνης
500 ml ζωμός βοδινού
500 ml νερό

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σουπ. λάδι

Για τη σάλτσα

250 ml νερό
125 g crème fraîche
1 κουτ. γλυκ. κορν φλάουρ
1 κουτ. σουπ. κρύο νερό
Αλάτι
Πιπέρι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet με καπάκι
Φίλτρο
Ραβδομπλέντερ

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ζεστάνετε το λάδι για το σοτάρισμα στη γάστρα Gourmet. Σοτάρετε το βοδινό κρέας για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Αφαιρέστε το βοδινό κρέας. Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα το βοδινό.

Σοτάρετε τα λαχανικά στη γάστρα Gourmet. Προσθέστε το βοδινό κρέας και το φύλλο δάφνης. Περιχύστε με το μισό νερό και το μισό ζωμό βοδινού.

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο σκεπασμένη και ψήστε.

Μετά από 105 λεπτά προσθέστε τον υπόλοιπο ζωμό βοδινού και το υπόλοιπο νερό και μετά από 10 λεπτά ακόμα βγάλτε το καπάκι.

Για να ετοιμάσετε τη σάλτσα, βγάλτε το βοδινό και το φύλλο δάφνης. Προσθέστε όσο νερό χρειάζεται. Μεταφέρετε τα λαχανικά και τους χυμούς του ψητού σε μια κασαρόλα και πολτοποιήστε. Περάστε τον πολτό από ένα λεπτό σουρωτήρι, προσθέστε την crème fraîche και βράστε.

Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και δέστε τη σάλτσα. Βράστε και πάλι για λίγο. Αλατοπιπερώστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | βοδινό | βοδινό ψητό γάστρας
Διάρκεια προγράμματος: 131 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία 150-160°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 120-130 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κρέας

Ροσμπίφ (ψητό)

Χρόνος προετοιμασίας: 80 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το ροσμπίφ

2 κουτ. σουπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 kg ροσμπίφ, καθαρισμένο

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σουπ. λάδι

Για τη σάλτσα ταρτάρ

150 g γιαούρτι, 3,5% λιπαρά

150 g μαγιονέζα

2 αγγουράκια τουρσί

2 κουτ. σουπ. κάππαρη

1 κουτ. σουπ. μαϊντανός

2 κρεμμύδια εσαλότ

1 κουτ. σουπ. σχοινόπρασο

½ κουτ. γλυκ. χυμός λεμονιού

Αλάτι

Ζάχαρη

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Σε ένα τηγάνι ζεσάνετε λάδι για το σοτάρισμα. Σοτάρετε το ροσμπίφ για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Βγάλτε το ροσμπίφ από το τηγάνι. Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα το ροσμπίφ.

Βάλτε το ροσμπίφ στο ταψί γενικής χρήσης και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο και ψήστε το ροσμπίφ.

Για τη σάλτσα ταρτάρ, ανακατέψτε το γιαούρτι και τη μαγιονέζα μέχρι το μείγμα να αποκτήσει λεία υφή. Ψιλοκόψτε τα αγγουράκια τουρσί, την κάππαρη και τον μαϊντανό. Ψιλοκόψτε τα εσαλότ και τον σχοινόπρασο. Βάλτε τα όλα στο μείγμα γιαουρτιού-μαγιονέζας. Προσθέστε κατά βούληση στη σάλτσα ταρτάρ χυμό λεμονιού, αλάτι και ζάχαρη.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | βοδινό | ροσμπίφ | ψήσιμο φαγητών

Διάρκεια προγράμματος: περ. 53 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 180-190°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

45°C (rare), 54°C (medium), 75°C (well done)

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 35-45 λεπτά (rare),

45-55 λεπτά (medium), 55-65 λεπτά

(well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ροσμπίφ (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία)

Χρόνος παρασκευής: 130 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το ροσμπίφ

2 κουτ. σουπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1 kg ροσμπίφ, καθαρισμένο

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σουπ. λάδι

Εξοπλισμός

Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Βάλτε το ψητό στο ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε το στο φούρνο.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή την ειδική εφαρμογή.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα το ροσμπίφ.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα και σοτάρετε το ροσμπίφ για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Βγάλτε το ροσμπίφ από το τηγάνι και μπήξτε το θερμόμετρο ψητού στο κρέας.

Βάλτε το ροσμπίφ στη σχάρα και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | βοδινό | ροσμπίφ | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

Διάρκεια προγράμματος: περ. 117 λεπτά

Χειροκίνητα

ειδικές περιπτώσεις | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

θερμοκρασία: 80-100°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

45°C (rare), 57°C (medium), 66°C (well done)

χρόνος μαγειρ: περ. 60-80 λεπτά (rare),

100-130 λεπτά (medium), 130-160 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Κρέας

Πουτίγκα Yorkshire

Χρόνος παρασκευής: 40 λεπτά

Για 12 κομμάτια

Υλικά

12 κουτ. γλυκ. λάδι

190 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

3 αυγά μεσαίου μεγέθους

225 ml γάλα, 3,5% λιπαρά

Εξοπλισμός

Ταψί για μάφιν για 12 μάφιν περ. Ø

5 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Σε κάθε φορμάκι μάφιν βάλτε

1 κουταλάκι του γλυκού λάδι.

Τοποθετήστε το ταψί με τα μάφιν επάνω στη σχάρα και βάλτε τα στο φούρνο. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Ανακατέψτε το αλεύρι με το αλάτι. Ανοίξτε στο κέντρο της ζύμης μια λακκούβα, ρίξτε τα αυγά, χτυπήστε τα αργά και ανακατέψτε αργά το αλεύρι απ' έξω.

Προσθέστε γάλα και ζυμώστε αργά σε μια λεία ζύμη.

Μόλις ο φούρνος φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, μοιράστε ομοιόμορφα τη ζύμη στα φορμάκια για μάφιν.

Χειροκίνητα:

Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2.

Ψήστε μέχρι να χρυσίσουν.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | βοδινό | Yorkshire Pudding

Διάρκεια προγράμματος:

28 [30] (22) λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus (πάνω/κάτω αντίσταση)

θερμοκρασία: 210°C [210°C] (250°C)

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή ατμού/χειροκίνητα, απευθείας μετά την τοποθέτηση στο φούρνο

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Βήμα ψησίματος 2

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ αέρα plus

θερμοκρασία: 210°C [210°C] (225°C)

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή ατμού/χειροκίνητα, απευθείας μετά την τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 26-30 [28-32]

(20-25) λεπτά

Ρολό κιμά ψητό

Χρόνος παρασκευής: 85 λεπτά
Για 10 μερίδες

Υλικά

1 kg κιμάς χοιρινός
3 αυγά μεσαίου μεγέθους
200 g τριμμένη φρυγανιά
1 κουτ. γλυκ. πάπρικα σε σκόνη
Αλάτι
Πιπέρι

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Ανακατέψτε τον κιμά με τα αυγά, την τριμμένη φρυγανιά, την πάπρικα, το αλάτι και το πιπέρι.

Πλάστε τον κιμά σε ρολό σαν ψωμί και τοποθετήστε το στο ταψί γενικής χρήσης.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Βάλτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο και ψήστε το ρολό κιμά.

Χειροκίνητα:

Βάλτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο και ψήστε το ρολό κιμά σύμφωνα με τα βήματα ψησίματος 1, 2 και 3.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | χοιρινό | Ρολό κιμά ψητό
Διάρκεια προγράμματος: 75 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1
τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 220°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 15 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (2)

Βήμα ψησίματος 2
τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus
θερμοκρασία 170°C
Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/αυτόματα
χρόνος μαγειρ 40 λεπτά

Βήμα ψησίματος 3
θερμοκρασία: 140°C
χρόνος μαγειρ: 20 λεπτά

Κρέας

Χοιρινό καπνιστό (ψήσιμο)

Χρόνος παρασκευής: 90 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το καπνιστό χοιρινό

1 kg χοιρινό καπνιστό (φιλέτο), καθαρισμένο

Για το πέστο

50 g κουκουναρόσποροι

60 g τομάτες αποξηραμένες σε λάδι

30 g μαϊντανός

30 g βασιλικός

1 σκελίδα σκόρδο

50 g σκληρό τυρί (παρμεζάνα), τριμμένο

5 κουτ. σουπ. ηλιέλαιο

5 κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Ραβδομπλέντερ

Εκτέλεση

Βάλτε το καπνιστό χοιρινό στο ταψί γενικής χρήσης και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε το ταψί στο φούρνο και ψήστε το καπνιστό χοιρινό.

Για το πέστο, καβουρδίστε τους κουκουναρόσπορους σε ένα τηγάνι. Κόψτε σε μεγάλα κομμάτια τις τομάτες, τον μαϊντανό, τον βασιλικό και το σκόρδο. Πολτοποιήστε τα μαζί με τους κουκουρανόσπορους, την παρμεζάνα και το ηλιέλαιο. Προσθέστε το ελαιόλαδο και ανακατέψτε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

χοιρινό | χοιρινό καπνιστό | ψήσιμο φαγητών

Διάρκεια προγράμματος: περ. 55 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ. αέρα plus

θερμοκρασία 150-160°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 63°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: σε ελεγχόμενο χρόνο, 1η μετά από 5 λεπτά, 2η μετά από 20 λεπτά, 3η μετά από 40 λεπτά

χρόνος μαγειρ: περ. 50-60 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Αν χρησιμοποιήσετε αποξηραμένες τομάτες που δεν έχουν τοποθετηθεί σε λάδι, αρκεί μια ποσότητα 30 g. Πριν από την εκτέλεση της συνταγής, περιχύστε τις με βραστό νερό και αφήστε τις να μαλακώσουν για 10 λεπτά περίπου. Στη συνέχεια στραγγίξτε το νερό.

Καπνιστό χοιρινό (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία)

Χρόνος παρασκευής: 170 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το καπνιστό χοιρινό

1 kg χοιρινό καπνιστό (φιλέτο), καθαρισμένο

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σούπ. λάδι

Εξοπλισμός

Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Βάλτε το ψητό στο ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε το στο φούρνο.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα. Σοτάρετε το καπνιστό χοιρινό για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Βγάλτε το καπνιστό χοιρινό από το τηγάνι και μπήξτε το θερμόμετρο ψητού στο κρέας.

Βάλτε το καπνιστό χοιρινό στη σχάρα και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

χοιρινό | χοιρινό καπνιστό | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

Διάρκεια προγράμματος: περ. 160 λεπτά

Χειροκίνητα

ειδικές περιπτώσεις | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

θερμοκρασία: 95-105°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 63°C

χρόνος μαγειρ: περ. 140-160 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Κρέας

Ψητό με τραγανιστή πέτσα

Χρόνος προετοιμασίας: 190 λεπτά
Για 6 μερίδες

Για το ψητό

1,5 kg χοιρινό κρέας (μπούτι) με λαρδί, καθαρισμένο
3 κουτ. σούπ. λάδι
1½ κουτ. γλυκ. αλάτι
½ κουτ. γλυκ. πιπέρι

Για να περιχύσετε

500 ml ζωμός λαχανικών

Για τη σάλτσα

400 ml νερό
150 g crème fraîche
3 κουτ. γλυκ. κορν φλάουρ
3 κουτ. σουπ. κρύο νερό
Αλάτι
Πιπέρι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet
Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Χαράξτε το λαρδί με ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι οριζόντια και διαγώνια σε απόσταση περίπου 2 cm.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε το χοιρινό.

Βάλτε το χοιρινό στη γάστρα Gourmet με το λαρδί προς τα πάνω, μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού και ψήστε στο φούρνο.

Μετά από 90 λεπτά περιχύστε με τον ζωμό λαχανικών και συνεχίστε το ψήσιμο.

Αφαιρέστε το χοιρινό από τη γάστρα και αραιώστε με νερό τους χυμούς του ψητού. Προσθέστε την crème fraîche και βράστε.

Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και δέστε τη σάλτσα. Βράστε και πάλι για λίγο. Αλατοπιπερώστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | χοιρινό | Ψητό με τραγαν. πέτσα
Διάρκεια προγράμματος: περ. 155 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1
τρόποι λειτουργίας: Klima plus με πάνω/κάτω αντ
θερμοκρασία: 130°C
Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 85°C

Booster: ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 3 ριπές ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο, 1η μετά από 5 λεπτά, 2η μετά από 20 λεπτά, 3η μετά από 70 λεπτά
χρόνος μαγειρ: περ. 50 λεπτά
Επίπεδο: 2

Βήμα ψησίματος 2
θερμοκρασία: 250°C
Crisp function: ενεργό
χρόνος μαγειρ: περ. 20 λεπτά

Βήμα ψησίματος 3
θερμοκρασία: 190-200°C
χρόνος μαγειρ: περ. 80-90 λεπτά

Χοιρομέρι ψητό

Χρόνος προετοιμασίας: 150 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το ψητό

2 κουτ. σουπ. μουστάρδα

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

½ κουτ. γλυκ. πιπέρι

½ κουτ. γλυκ. πάπρικα σε σκόνη

1 kg χοιρινό κρέας (μπούτι), καθαρισμένο

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σουπ. λάδι

Για να περιχύσετε

250 ml ζωμός λαχανικών

Για τη σάλτσα

300 ml νερό

250 ml ζωμός λαχανικών

100 g crème fraîche

2 κουτ. γλυκ. κορν φλάουρ

1 κουτ. σουπ. κρύο νερό

Αλάτι

Πιπέρι

Ζάχαρη

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet με καπάκι

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Αναμίξτε τη μουστάρδα με το αλατοπίπερο και την πάπρικα και αλείψτε το χοιρινό.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ζεστάνετε το λάδι στη γάστρα Gourmet και σοτάρετε το χοιρινό από όλες τις πλευρές. Ντεγλασάρετε με ¼ l ζωμό λαχανικών.

Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού.

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο.

Ψήστε το χοιρομέρι με τη γάστρα σκεπασμένη.

Μετά από 55 λεπτά αφαιρέστε το καπάκι και περιμένετε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο.

Αφαιρέστε το χοιρινό. Αραιώστε τους χυμούς του ψητού με νερό και ζωμό λαχανικών. Προσθέστε την crème fraîche και βράστε. Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και δέστε τη σάλτσα. Βράστε και πάλι για λίγο. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | χοιρινό | χοιρομέρι ψητό

Διάρκεια προγράμματος: περ. 138 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με πάνω/κάτω αντ

θερμοκρασία: 160°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 85°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές ατμού, σε ελεγχόμενο χρόνο: 1η μετά από 60 λεπτά, 2η μετά από επιπλέον 90 λεπτά

χρόνος μαγειρ: περ. 55 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία: 140°C

χρόνος μαγειρ: περ. 70-80 λεπτά

Κρέας

Χοιρινή κοιλιά

Χρόνος παρασκευής: 210 λεπτά

Για 6 μερίδες

Υλικά

1 χοιρινή κοιλιά
(1,5-2 kg χωρίς κόκκαλα), καθαρισμένη
Αλάτι
250 g μέλι, ρευστό
2 κουτ. σούπ. ινδονησιακή γλυκιά
σάλτσα σόγιας
2 κουτ. σούπ. σάλτσα σόγιας
1 κουτ. γλυκ. τζίντζερ φρέσκο
λεπτοτριμμένο
1 κουτ. γλυκ. μείγμα μπαχαρικών
1 πιπεριά τσίλι κόκκινη, μεγάλη χωρίς
τα σπόρια και ψιλοκομμένη
1 πιπεριά τσίλι πράσινη, μεγάλη χωρίς
τα σπόρια και ψιλοκομμένη

Εξοπλισμός

Σχάρα ή ταψί ψητού και γκριλ
Ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Χαράξετε το δέρμα της χοιρινής κοιλιάς με ένα κοφτερό μαχαίρι οριζόντια και διαγώνια σε αποστάσεις περίπου 1 cm. Τοποθετήστε την κοιλιά με το δέρμα προς τα πάνω στη σχάρα ή στο ταψί ψητού-γκριλ. Ακουμπήστε τη σχάρα ή το ταψί ψητού-γκριλ επάνω στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε το στο φούρνο.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Ψήστε.

Χειροκίνητα:

Ψήστε σύμφωνα με τα βήματα μαγειρέματος 1-4.

Για τη σάλτσα, αναμίξτε σε μια κασαρόλα το μέλι, τη σάλτσα σόγιας, το τζίντζερ και το μείγμα μπαχαρικών και αφήστε το μείγμα να βράσει σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά. Κρατήστε το φαγητό ζεστό και λίγο πριν από το σερβίρισμα προσθέστε τις πιπεριές τσίλι.

Αφήστε τη χοιρινή κοιλιά να «σταθεί» για 10 λεπτά πριν την κόψετε. Κόψτε το κρέας σε φέτες και σερβίρετε με τη σάλτσα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | χοιρινό | χοιρινό κοιλιά

Διάρκεια προγράμματος: 165 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ
αέρα plus

θερμοκρασία 200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 170 λεπτά

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές
ατμού/χειροκίνητα, 1η αμέσως μετά την
τοποθέτηση στο φούρνο, 2η μετά από
επιπλέον 30 λεπτά

χρόνος μαγειρ: 30 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (2)

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία: 150°C

Crisp function: ενεργό

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/χειροκίνητα, αμέσως αφού ξεκι-
νήσει το βήμα ψησίματος

χρόνος μαγειρ: 120 λεπτά

Βήμα ψησίματος 3

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία: 210 [230] (230)°C

χρόνος μαγειρ: 5 λεπτά

Βήμα ψησίματος 4

τρόποι λειτουργίας: γκριλ με αέρα

θερμοκρασία: 210 [230] (230)°C

χρόνος μαγειρ: 10 λεπτά

Χρήσιμη συμβουλή

Σερβίρετε συνοδευτικά βραστό κινέζικο
λάχανο.

Κρέας

Χοιρινό φιλέτο (ψητό)

Χρόνος προετοιμασίας: 60 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το χοιρινό φιλέτο

2 κουτ. σούπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

3 χοιρινά φιλέτα (περ. 350 g),

καθαρισμένα

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σούπ. λάδι

Για τη σάλτσα

500 g κρεμμύδια εσαλότ

20 g βούτυρο

1 κουτ. σούπ. ζάχαρη

100 ml λευκό κρασί

400 ml ζωμός λαχανικών

4 κουτ. σούπ. ξίδι βαλσάμικο

3 κουτ. γλυκ. μέλι

½ κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

1½ κουτ. γλυκ. κορν φλάουρ

2 κουτ. σουπ. κρύο νερό

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα. Σοτάρετε τα χοιρινά φιλέτα για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα τα χοιρινά φιλέτα.

Βάλτε τα χοιρινά φιλέτα στο ταψί γενικής χρήσης και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε το ταψί στο φούρνο. Ψήστε τα χοιρινά φιλέτα.

Για τη σάλτσα, κόψτε κατά μήκος στη μέση τα κρεμμύδια εσαλότ και μετά κόψτε τα σε λεπτές φέτες. Ζεστάνετε το βούτυρο σε ένα τηγάνι. Σοτάρετε τα κρεμμύδια εσαλότ σε μέτρια φωτιά μέχρι να ροδίσουν ελαφρώς.

Πασπαλίστε τα κρεμμύδια εσαλότ με ζάχαρη και καραμελώστε τα σε χαμηλή φωτιά. Σβήστε με κρασί, ζωμό λαχανικών και ξύδι βαλσάμικο. Αφήστε να σιγοβράσουν σε μέτρια φωτιά για περίπου 30 λεπτά.

Προσθέστε στη σάλτσα το μέλι και το αλατοπίπερο. Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και δέστε τη σάλτσα. Βράστε και πάλι για λίγο.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

χοιρινό | χοιρινό φιλέτο | ψήσιμο φαγη-
τών

Διάρκεια προγράμματος: περ. 44 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση

θερμοκρασία 150-160°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:
60°C (rare), 66°C (medium), 75°C (well
done)

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περίπου 25-35 λεπτά
(rare), 35-45 λεπτά (medium), 45-55 λε-
πτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Κρέας

Χοιρινό φιλέτο (μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία)

Χρόνος προετοιμασίας: 95 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το χοιρινό φιλέτο

2 κουτ. σουπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

3 χοιρινά φιλέτα (περ. 350 g),

καθαρισμένα

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σουπ. λάδι

Εξοπλισμός

Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Βάλτε το ψητό στο ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε το στο φούρνο.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Αναμίξτε το λάδι με το αλατοπίπερο και αλείψτε με αυτό το μείγμα τα χοιρινά φιλέτα.

Σε ένα τηγάνι ζεστάνετε λάδι για το σοτάρισμα. Σοτάρете τα χοιρινά φιλέτα για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Αφαιρέστε από το τηγάνι τα χοιρινά φιλέτα και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Απλώστε τα χοιρινά φιλέτα στη σχάρα και ψήστε.

Χειροκίνητα:

Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2. Απλώστε τα χοιρινά φιλέτα στη σχάρα και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

χοιρινό | χοιρινό φιλέτο | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

Διάρκεια προγράμματος: περ. 83 λεπτά

Χειροκίνητα

ειδικές περιπτώσεις | μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

θερμοκρασία: 90-100°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας: 60°C (rare), 66°C (medium), 69°C (well done)

χρόνος μαγειρ: περίπου 60-75 λεπτά (rare), 75-85 λεπτά (medium), 85-95 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χριστουγεννιάτικο χοιρομέρι

Χρόνος παρασκευής: 190 λεπτά + 5 ώρες ξαλμύρισμα
Για 14 μερίδες

Υλικά

3½ kg παστό χοιρομέρι με λαρδί, καθα-
ρισμένο
2 αυγά μεσαίου μεγέθους, μόνο ο
κρόκος
2 κουτ. σούπ. κορν φλάουρ
2 κουτ. σουπ. μουστάρδα πικάντικη
2 κουτ. σούπ. μουστάρδα γλυκιά
1 κουτ. γλυκ. τριμμένη φρυγανιά

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet
Θερμόμετρο ψητού
Αλουμινόχαρτο

Εκτέλεση

Αφήστε το χοιρομέρι για περίπου
5 ώρες σε μια μεγάλη λεκάνη με νερό.

Με ένα κοφτερό μαχαίρι χαράξετε
σταυρωτά το λαρδί. Τυλίξτε το χοιρο-
μέρι σε αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε
το στη γάστρα Gourmet. Μπήξτε στο
κρέας το θερμόμετρο ψητού και ψήστε.

Βγάλτε το χοιρομέρι και αφήστε το να
κρυώσει λίγο. Αφαιρέστε το αλουμι-
νόχαρτο και αποκόψτε το επάνω μέρος
του λίπους. Προθερμάνετε το φούρνο
σύμφωνα με τις ρυθμίσεις.

Αναμίξτε τους κρόκους των αυγών, το
κορν φλάουρ και τη μουστάρδα και
αλείψτε με το μείγμα αυτό την επάνω
πλευρά του κρέατος. Πασπαλίστε με
την τριμμένη φρυγανιά και
γκρατινάρετε το χοιρομέρι.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | χοιρινό | χριστουγεννιάτ. χοιρο-
μέρι
Διάρκεια προγράμματος: περ. 170 λε-
πτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση
θερμοκρασία 165-175°C
Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:
85°C
Booster: ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: περ. 160-170 λεπτά
Επίπεδο: 2 [2] (1)

Για την κρούστα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση
θερμοκρασία 200°C
Booster: ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 15 λεπτά
Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κρέας

Λαγός μπούτι

Χρόνος παρασκευής: 150 λεπτά + 12 ώρες μαρινάρισμα
Για 6 μερίδες

Υλικά

2 μπούτια λαγού (περ. 400 g),
καθαρισμένα
500 ml άπαχο γάλα
Αλάτι
Πιπέρι
20 g βούτυρο κλαριφιέ
50 ml κόκκινο κρασί
200 g κρέμα γάλακτος
6 κεδροκούκουτσα
2 φύλλα δάφνης
50 g μπέικον σε φέτες
250 ml ζωμός
150 ml νερό
2 κουτ. σούπ. κορν φλάουρ
2 κουτ. σούπ. νερό

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet με καπάκι

Εκτέλεση

Αφήστε τα μπούτια λαγού για περίπου 12 ώρες μέσα στο άπαχο γάλα. Κατά το «μαρινάρισμα» στο γάλα, γυρίστε το κρέας πολλές φορές.

Ξεπλύντε τα μπούτια λαγού με νερό, στεγνώστε τα και αφαιρέστε την πέτσα. Αλατοπιπερώστε.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Τοποθετήστε τη γάστρα Gourmet στην εστία και ζεστάνετε το βούτυρο κλαριφιέ. Σοτάρετε καλά τα μπούτια λαγού από όλες τις πλευρές. Σβήστε με το κόκκινο κρασί και τη μισή κρέμα γάλακτος. Προσθέστε τα

κεδροκούκουτσα και τα φύλλα δάφνης. Τυλίξτε τα μπούτια λαγού στις φέτες μπέικον.

Τοποθετήστε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο. Ψήστε τα μπούτια λαγού σε σκεπασμένη γάστρα σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 1.

Μετά από 20 λεπτά προσθέστε τον ζωμό και συνεχίστε το ψήσιμο με κλειστό καπάκι.

Αφαιρέστε τα μπούτια λαγού και προσθέστε στα υγρά ψησίματος την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και το νερό. Διαλύστε το κορν φλάουρ στο νερό και ρίξτε το στη σάλτσα. Βράστε όλα τα υλικά. Βάλτε και πάλι τα μπούτια λαγού στη σάλτσα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | κυνήγι | λαγός μπούτι
Διάρκεια προγράμματος: 132 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση
θερμοκρασία: 140-150°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 120-130 λεπτά
Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κουνέλι

Χρόνος προετοιμασίας: 110 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το κουνέλι

1,3 kg κουνέλι, καθαρισμένο

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

2 κουτ. σουπ. μουστάρδα Dijon

30 g βούτυρο

100 g μπέικον σε κύβους

2 κρεμμύδια σε κύβους

1 κουτ. γλυκ. θυμάρι τριμμένο

125 ml λευκό κρασί

125 ml νερό

Για τη σάλτσα

1 κουτ. σουπ. μουστάρδα Dijon

100 g crème fraîche

1 κουτ. σουπ. κορν φλάουρ

2 κουτ. σουπ. νερό

Αλάτι

Πιπέρι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet με καπάκι

Εκτέλεση

Κόψτε το κουνέλι σε 6 μέρη.

Αλατοπιπερώστε τα κομμάτια και

αλείψτε τα με μουστάρδα.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ζεστάνετε το βούτυρο στη γάστρα Gourmet. Σοτάρετε το μπέικον και τα κομμάτια κουνελιού από όλες τις πλευρές. Σοτάρετε τα κρεμμύδια και το θυμάρι. Σβήστε με λευκό κρασί και νερό.

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο. Ψήστε το κουνέλι με κλειστό καπάκι.

Βγάλτε από τη γάστρα τα κομμάτια του κουνελιού. Προσθέστε τη μουστάρδα και την crème fraîche και αφήστε να βράσουν στην εστία.

Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και δέστε τη σάλτσα. Βράστε και πάλι για λίγο. Αλατοπιπερώστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | κυνήγι | κουνέλι

Διάρκεια προγράμματος: 82 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 140-150°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 60-70 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Κρέας

Ελάφι πλάτη

Χρόνος παρασκευής: 160 λεπτά + 24 ώρες μαρινάρισμα

Για 4 μερίδες

Για τη μαρινάδα

500 ml κόκκινο κρασί

250 ml νερό

1 καρότο σε κύβους

3 κρεμμύδια σε κύβους

Για την πλάτη ελαφιού

1,2 kg πλάτη ελαφιού, καθαρισμένη

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

1 κουτ. γλυκ. πιπέρι, χοντροκομμένο

½ κουτ. γλυκ. φασκόμηλο, αλεσμένο

½ κουτ. γλυκ. θυμάρι

60 g μπέικον σε φέτες

Για τη σάλτσα

500 ml ζωμός ή ζωμός από κυνήγι

350 g βύσσινα από το βάζο (καθαρό

βάρος στραγγισμένου προϊόντος)

200 ml χυμός βύσσινων (από το βάζο)

200 g κρέμα γάλακτος

1 κουτ. σούπ. κορν φλάουρ

1 κουτ. σούπ. νερό

Αλάτι

Πιπέρι

Ζάχαρη

Για το σοτάρισμα

2 κουτ. σούπ. λάδι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet

Ταψί γενικής χρήσης

Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Για τη μαρινάδα βράστε το κρασί, το νερό, τα καρότα και τα κρεμμύδια.

Περιχύστε με το χλιαρό υγρό την πλάτη του ελαφιού και αφήστε για 24 ώρες στο ψυγείο να μαριναρισθεί.

Βγάλτε την πλάτη ελαφιού από τη μαρινάδα και στεγνώστε τη. Αφήστε στην άκρη τη μαρινάδα. Ανακατέψτε το αλάτι, το πιπέρι και τα μυρωδικά και τρίψτε με αυτά την πλάτη ελαφιού.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ζεστάνετε λάδι στη γάστρα Gourmet για το σοτάρισμα και σοτάρете την πλάτη ελαφιού για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.

Βάλτε την πλάτη ελαφιού στο ταψί γενικής χρήσης και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού. Καλύψτε την πλάτη ελαφιού με τις φέτες μπέικον. Βάλτε το ταψί στο φούρνο. Ψήστε την πλάτη ελαφιού.

Μετά από 35 λεπτά περιχύστε με τον ζωμό ή τον ζωμό κυνηγιού και συνεχίστε το ψήσιμο.

Για τη σάλτσα, διαλύστε τα υγρά του ψητού στη γάστρα Gourmet με τον ζωμό κυνηγιού. Στραγγίξτε τα βύσσινα και κρατήστε τον χυμό τους. Αφαιρέστε την πλάτη ελαφιού και ανακατέψτε μέσα στη γάστρα τα υγρά του ψητού μαζί με τον χυμό από τα βύσσινα, την κρέμα γάλακτος και νερό ή τη μαρινάδα.

Διαλύστε το κορν φλάουρ στο νερό και ρίξτε το στη σάλτσα. Αφήστε όλα τα υλικά να πάρουν μια βράση και προσθέστε τα βύσσινα. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη και ενδεχομένως μαρινάδα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | κυνήγι | ελάφι πλάτη

Διάρκεια προγράμματος: περ. 100 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 160-170°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

60°C (rare), 72°C (medium), 81°C (well done)

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περίπου 75-85 λεπτά

(rare), 85-95 λεπτά (medium),

95-105 λεπτά (well done)

Επίπεδο: 2 [1] (2)

Κρέας

Ζαρκάδι πλάτη

Χρόνος παρασκευής: 110 λεπτά + 24 ώρες μαρινάρισμα
Για 6 μερίδες

Για την πλάτη ζαρκαδιού

1,2 kg πλάτη ζαρκαδιού, ξεκοκαλισμένη και καθαρισμένη
1½ l άπαχο γάλα
1 κουτ. γλυκ. μείγμα μπαχαρικών για κυνήγι
1 κουτ. γλυκ. αλάτι
Πιπέρι

Για το σοτάρισμα

30 g βούτυρο κλαριφιέ

Για τη σάλτσα

125 ml κόκκινο κρασί
800 ml ζωμός κυνηγιού
125 g crème fraîche
2 κουτ. σούπ. κορν φλάουρ
4 κουτ. σουπ. κρύο νερό
Αλάτι
Πιπέρι
Ζάχαρη
Μείγμα μπαχαρικών για κυνήγι

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet
Ταψί γενικής χρήσης
Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Αφαιρέστε το δέρμα από την πλάτη και αφήστε τη για περίπου 24 ώρες μέσα σε άπαχο γάλα. Κατά το «μαρινάρισμα» στο γάλα, γυρίστε το κρέας πολλές φορές.

Ξεπλύντε με κρύο νερό την πλάτη ζαρκαδιού και στεγνώνετε ταμποναριστά. Πασπαλίστε με το μείγμα μπαχαρικών για κυνήγι, αλάτι και πιπέρι.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Σοτάρετε την πλάτη μέσα στη γάστρα Gourmet με βούτυρο κλαριφιέ από όλες τις πλευρές. Αν χρειαστεί, χωρίστε το κρέας σε λωρίδες.

Βγάλτε από τη γάστρα την πλάτη ζαρκαδιού, απλώστε τη στο ταψί και μπήξτε στο κρέας το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε το ταψί στο φούρνο. Ψήστε την πλάτη ζαρκαδιού.

Για τη σάλτσα, διαλύστε τα υγρά του ψητού στη γάστρα Gourmet με το κόκκινο κρασί και τον ζωμό κυνηγιού. Προσθέστε την crème fraîche. Διαλύστε το κορν φλάουρ σε νερό και δέστε τη σάλτσα. Αφήστε να πάρει βράση. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη και το μείγμα μπαχαρικών για κυνήγι.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

κρέας | κυνήγι | ζαρκάδι πλάτη

Διάρκεια προγράμματος: περ. 55 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 140-150°C

Θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας:

60°C (rare), 72°C (medium), 81°C (well done)

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 20-30 λεπτά (rare),

30-40 λεπτά (medium), 40-50 λεπτά

(well done)

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Για το σερβίρισμα, ζεστάνετε ελαφρώς 6 μισά αχλάδια από κονσέρβα. Με το άνοιγμα προς τα πάνω βάλτε τα γύρω από το κρέας και γεμίστε τα με 1 κουταλάκι γλυκού μαρμελάδα από κόκκινα μύρτιλλα.

Ελάτε στο τραπέζι!

Πολλά νόστιμα φαγητά χαϊδεύουν τον ουρανίσκο πολύ περισσότερο από τη μέση. Για αυτό είναι καθησυχαστικό να γνωρίζει κανείς ότι τα πιάτα με ψάρια ανήκουν στις φωτεινές εξαιρέσεις καθώς αυτά είναι εξίσου υγιεινά όσο και νόστιμα. Ανάλογα με το είδος ψαριού, τις συνήθειες μαγειρέματος και τις προτιμήσεις ανάλογα τη χώρα εμφανίζονται στο τραπέζι σπεσιαλιτέ από ολόκληρο τον κόσμο που αξίζει σχεδόν πάντα να τις δοκιμάσετε. Μερικές από αυτές θα σας ενθαρρύνουμε με θέρμη να φτιάξετε στο επόμενο κεφάλαιο.

Συμβουλές παρασκευής

Για την παρασκευή πιάτων με ψαρικά ενδείκνυνται διάφοροι τρόποι λειτουργίας, για παράδειγμα klima plus, θερμός αέρας plus ή πάνω/κάτω αντίσταση.

Οι παρακάτω συμβουλές μπορούν να σας βοηθήσουν στο σωστό ψήσιμο:

- Τα ολόκληρα ψάρια είναι έτοιμα, όταν το μάτι του ψαριού αποκτήσει λευκό χρώμα και το πτερύγιο στη ράχη του αφαιρείται εύκολα.
- Τα ψητά ή αχνιστά ψάρια και τα ψάρια στο γκριλ είναι έτοιμα, όταν η σάρκα τους αποσπάται εύκολα από τα κόκαλα.
- Καρυκεύετε το ψάρι κατά βούληση και καλύπτετε με νιφάδες βουτύρου πριν το βάλετε στο φούρνο.
- Προσέξτε η μεταλλική μύτη του θερμομέτρου ψητού να βρίσκεται στο κέντρο του παχύτερου σημείου στο ψάρι.
- Αν χρειάζεται θερμομέτρο ψητού, τοποθετήστε το πίσω από το κεφάλι του ψαριού παράλληλα προς τη ραχοκοκαλιά.

Ψάρι

Τσιπούρα

Χρόνος παρασκευής: 60 λεπτά

Για 4 μερίδες

Υλικά

800 g μικρές πατάτες
4 τσιπούρες (περ. 300 g), ολόκληρες, καθαρισμένες
1 λεμόνι, μόνο τον χυμό
Αλάτι
Λεμονοπίπερο
2 πιπεριές κόκκινες σε μεγάλα κομμάτια
3 κολοκυθάκια πράσινα ή κίτρινα σε φέτες
4 κρεμμύδια εσαλότ σε φέτες
3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
300 g τυρί φέτα σε μικρά κομματάκια
4 κλωνάρια δεντρολίβανο
4 κλωνάρια θυμάρι
10 κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet
Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Ζεματίστε τις πατάτες ακαθάριστες για περίπου 10 λεπτά.

Προθερμάνετε το φούρνο.

Ραντίστε τις τσιπούρες με τον χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και λεμονοπίπερο.

Ανακατέψτε τις πατάτες με τα λαχανικά, τη φέτα και τα κλωνάρια δενδρολίβανου και θυμαριού. Προσθέστε αλάτι και λεμονοπίπερο και βάλτε τα υλικά στη γάστρα Gourmet.

Ακουμπήστε τις τσιπούρες επάνω στα λαχανικά και τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε τις τσιπούρες.

Ρύθμιση

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με πάνω/κάτω αντ
θερμοκρασία: 170-180°C
Θερμοκρασία πυρήνα: 75°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές
ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο: 1η μετά από 5 λεπτά,
2η μετά από 15 λεπτά
χρόνος μαγειρ: περ. 30-45 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Επιλέξτε μικρές πατάτες με διάμετρο 2,5-4 cm.

Πέστροφα

Χρόνος παρασκευής: 65 λεπτά
Για 4 μερίδες

Για την πέστροφα

4 πέστροφες (περ. 250 g),
καθαρισμένες
2 κουτ. σουπ. χυμός λεμονιού
Αλάτι
Πιπέρι

Για τη γέμιση

200 g λευκά μανιτάρια φρέσκα
½ κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
25 g μαϊντανός
Αλάτι
Πιπέρι

Για την επικάλυψη

3 κουτ. σουπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης
Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Ραντίστε τις πέστροφες με τον χυμό λεμονιού. Αλατοπιπερώστε εσωτερικά και εξωτερικά.

Για τη γέμιση, πλύντε πρώτα τα μανιτάρια. Ψιλοκόψτε τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα λευκά μανιτάρια και τον μαϊντανό και ανακατέψτε τα. Αλατοπιπερώστε.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Γεμίστε τις πέστροφες με το μείγμα και τοποθετήστε τις τη μια δίπλα στην άλλη στο ταψί γενικής χρήσης. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού. Σκορπίστε από πάνω νιφάδες βουτύρου.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο. Ψήστε τις πέστροφες.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

ψάρι | πέστροφα
Διάρκεια προγράμματος: περ. 36 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με πάνω/κάτω αντ
θερμοκρασία: 210-220°C
Θερμοκρασία πυρήνα: 75°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο: 1η μετά από 5 λεπτά
χρόνος μαγειρ: περ. 15-25 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Σερβίρετε τις πέστροφες με φέτες λεμονιού και ψημένο βούτυρο.

Ψάρι

Κυπρίνος

Χρόνος παρασκευής: 90 λεπτά
Για 6 μερίδες

Υλικά

450 ml νερό
50 ml ξίδι
50 ml λευκό κρασί
1 κυπρίνος χωρίς βράγχια, με λέπια
(περ. 1,5 kg), καθαρισμένος
Αλάτι
1 φύλλο δάφνης
5 κόκκοι πιπεριού

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet
Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Βράστε το νερό με το ξύδι και το λευκό κρασί.

Πλύντε τους κυπρίνους προσεκτικά κάτω από τρεχούμενο νερό.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Αλατίστε τους κυπρίνους εσωτερικά και περιχύστε με το μισό ξυδόνερο.

Βάλτε τους κυπρίνους στη γάστρα Gourmet και τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού. Προσθέστε το υπόλοιπο ξυδόνερο με τη δάφνη και τους κόκκους πιπεριού.

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο. Ψήστε τους κυπρίνους με κλειστό καπάκι.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

ψάρι | κυπρίνος

Διάρκεια προγράμματος: περ. 77 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω
αντίσταση

θερμοκρασία: 190-200°C

Θερμοκρασία πυρήνα: 75°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 60-70 λεπτά

Επίπεδο: 2 [2] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Σερβίρετε τους κυπρίνους με φέτες λεμονιού και ψημένο βούτυρο.

Φιλέτο σολομού

Χρόνος παρασκευής: 50 λεπτά
Για 4 μερίδες

Υλικά

4 φιλέτα σολομού (περ. 200 g),
καθαρισμένα
2 κουτ. σουπ. χυμός λεμονιού
Αλάτι
Πιπέρι
3 κουτ. σουπ. βούτυρο
1 κουτ. γλυκ. άνηθο, ψιλοκομμένο

Εξοπλισμός

Ταψί γενικής χρήσης
Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Τοποθετήστε τα φιλέτα σολομού στο ταψί γενικής χρήσης. Ραντίστε με τον χυμό λεμονιού. Αλατοπιπερώστε. Απλώστε πάνω στα φιλέτα σολομού νιφάδες βουτύρου και πασπαλίστε με άνηθο. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο και ψήστε τα φιλέτα σολομού.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

ψάρι | φιλέτο σολομού
Διάρκεια προγράμματος: περ. 30 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με πάνω/κάτω αντ
θερμοκρασία: 200-210°C
Θερμοκρασία πυρήνα: 75°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο: 1η μετά από 5 λεπτά
χρόνος μαγειρ: περ. 10-20 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (1)

Ψάρι

Λιμνοπέστροφα

Χρόνος παρασκευής: 65 λεπτά
Για 4 μερίδες

Για τη λιμνοπέστροφα

1 λιμνοπέστροφα (περ. 1 kg),
ολόκληρη, καθαρισμένη
1 λεμόνι, μόνο τον χυμό
Αλάτι

Για τη γέμιση

2 κρεμμύδια εσαλότ
2 σκελίδες σκόρδο
2 φέτες ψωμί τοστ
50 g κάππαρη μικρού μεγέθους
1 αυγό μεσαίου μεγέθους, μόνο ο
κρόκος
2 κουτ. σουπ. ελαιόλαδο
Αλάτι
Πιπέρι
Τσίλι σε σκόνη

Εξοπλισμός

Καλαμάκια για σουβλάκι
Ταψί γενικής χρήσης
Θερμόμετρο ψητού

Εκτέλεση

Ραντίστε τη λιμνοπέστροφα με χυμό λεμονιού. Αλατίστε εσωτερικά και εξωτερικά.

Για τη γέμιση, κόψτε σε κυβάκια τα κρεμμύδια εσαλότ, το σκόρδο και το ψωμί του τοστ. Ανακατέψτε την κάππαρη, τον κόκκο αυγού, το ελαιόλαδο, τα κρεμμύδια εσαλότ, το σκόρδο και το ψωμί του τοστ. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και τσίλι σε σκόνη.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Γεμίστε τη λιμνοπέστροφα με αυτό το μείγμα. Κλείστε το άνοιγμα με μικρά καλαμάκια.

Βάλτε τη λιμνοπέστροφα στο ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού. Βάλτε το ταψί στο φούρνο. Ψήστε τη λιμνοπέστροφα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

ψάρι | φιλέτο σολομού
Διάρκεια προγράμματος: περ. 52 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με
πάνω/κάτω αντ

θερμοκρασία: 210-220°C

Θερμοκρασία πυρήνα: 75°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

θερμοκρασία: 160-180°C

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 1 ριπή
ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο, 1η μετά
από 5 λεπτά

χρόνος μαγειρ: περ. 30-40 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Φιλέτο βακαλάου

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 4 μερίδες

Υλικά

3 κρεμμύδια
40 g βούτυρο
500 g τομάτες
750 g φιλέτο βακαλάου, καθαρισμένο
½ λεμόνι, μόνο ο χυμός
Αλάτι
Πιπέρι
100 ml γάλα, 3,5% λιπαρά
1 κουτ. σουπ. τριμμένη φρυγανιά
2 κουτ. σουπ. μαϊντανός ψιλοκομμένος

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Πυρέξ, Ø 26 cm
Θερμόμετρο ψητού
Σχάρα

Εκτέλεση

Κόψτε τα κρεμμύδια σε λεπτές φέτες και σοτάρετε στη μισή ποσότητα βούτυρου. Κόψτε τις τομάτες σε φέτες.

Ραντίστε τον βακαλάο με χυμό λεμονιού. Αλατοπιπερώστε.

Βουτυρώστε το πυρέξ. Απλώστε τα κρεμμύδια στη φόρμα πυρέξ. Στρώστε από πάνω τις τομάτες.

Αλατοπιπερώστε. Ακουμπήστε το φιλέτο βακαλάου επάνω στις τομάτες.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Προθερμάνετε το φούρνο.

Λιώστε το υπόλοιπο βούτυρο. Περιχύστε τον βακαλάο με το βούτυρο και το γάλα. Πασπαλίστε με την τριμμένη φρυγανιά. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού.

Βάλτε το ψάρι στο φούρνο και ψήστε.

Πασπαλίστε με μαϊντανό και σερβίρετε.

Ρύθμιση

τρόποι λειτουργίας Klima plus με πάνω/ κάτω αντ

θερμοκρασία: 170-180°C

Θερμοκρασία πυρήνα: 75°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: περ. 30-40 λεπτά

Πλήθος/είδος ριπών ατμού: 2 ριπές ατμού/σε ελεγχόμενο χρόνο: 1η μετά από 5 λεπτά, 2η μετά από 15 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Σε αυτήν τη συνταγή μπορείτε να αντικαταστήσετε τον βακαλάο με συναγρίδα.

Ποταμολαύρακο φιλέτο με λαχανικά

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά

Για 4 άτομα

Υλικά

4 φιλέτα ποταμολαύρακου (περ. 150 g), καθαρισμένα

1 λεμόνι, μόνο τον χυμό

Αλάτι

Πιπέρι

4 κρεμμύδια εσαλότ σε κύβους

150 g τοματίνια

1 πιπεριά κόκκινη σε κομματάκια μεγέθους 1 cm

1 πιπεριά κίτρινη σε κομματάκια μεγέθους 1 cm

1 κολοκυθάκι σε κομματάκια μεγέθους 1 cm

1 κουτ. σουπ. μυρωδικά ανάμικτα

ψιλοκομμένα

5 κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

Εξοπλισμός

Γάστρα Gourmet

Εκτέλεση

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ραντίστε τα φιλέτα ψαριού με χυμό λεμονιού και αλατοπιπερώστε τα.

Αναμίξτε τα λαχανικά σε ένα μπολ. Ρίχνετε αλάτι, πιπέρι και μυρωδικά.

Βγάλτε την προθερμασμένη γάστρα Gourmet από το φούρνο και αλείψτε την εσωτερικά με ελαιόλαδο. Απλώστε τα λαχανικά στη γάστρα Gourmet.

Βάλτε τη γάστρα Gourmet στο φούρνο και ψήστε.

Χειροκίνητα:

Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις σύμφωνα με το βήμα ψησίματος 2.

Τοποθετήστε τα φιλέτα ψαριού επάνω στα λαχανικά και ψήστε.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

ψάρι | ποταμολαύρακο σε λαχανικά

Διάρκεια προγράμματος: 15 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: Klima plus με θερμ

αέρα plus

θερμοκρασία 200°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

Πλήθος/τύπος ριπών ατμού: 1 ριπή

ατμού/χειροκίνητα, 1η μετά την

τοποθέτηση στο φούρνο

χρόνος μαγειρ: 10 λεπτά

Επίπεδο: 3 [2] (3)

Βήμα ψησίματος 2

τρόποι λειτουργίας: γκριλ μεγάλη

επιφάνεια

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

θερμοκρασία: 240°C

χρόνος μαγειρ: 5 λεπτά

Ραντεβού γεμάτα απόλαυση

Λίγα πιάτα μπορούν να έχουν τόσες παραλλαγές όπως τα σουφλέ. Με αυτά τα υλικά έχετε πολλές επιλογές και μπορείτε να τα συνδυάσετε μεταξύ τους ανάλογα με την εποχή και τα αποθέματα. Αυτά τα ραντεβού των συνοδευτικών μπορούν να προετοιμαστούν εξαιρετικά και είναι δημοφιλή ανάμεσα στους καλεσμένους. Και αν κάποια φορά μείνουν κάποια υπόλοιπα, αυτά παραμένουν γευστικά με ένα νέο ζέσταμα.

Σουφλέ & γκρατέν

Σικορέ ογκρατέν

Χρόνος παρασκευής: 55 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το σικορέ

8 σικορέ

50 g βούτυρο

5 κουτ. γλυκ. ζάχαρη

Αλάτι

Πιπέρι

8 φέτες βραστό ζαμπόν (πάχους

3-4 mm)

Για τη σάλτσα τυριού

30 g βούτυρο

40 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,

τύπου 405

750 ml γάλα, 1,5% λιπαρά

250 g τυρί τριμμένο

1 αυγό μεσαίου μεγέθους, μόνο ο

κρόκος

Μοσχοκάρυδο

Αλάτι

Πιπέρι

Μερικές σταγόνες χυμός λεμονιού

Εξοπλισμός

Πυρέξ

Σχάρα

Εκτέλεση

Αφαιρέστε το σκληρό, πικρό μέρος των σικορέ.

Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι.

Τηγανίστε τα σικορέ μέχρι να ροδίσουν.

Συνεχίστε για 25 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Προσθέστε ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι.

Τυλίξτε κάθε σικορέ σε μια φέτα ζαμπόν. Βάλτε τα το ένα δίπλα στο άλλο σε ένα πυρέξ.

Για τη σάλτσα τυριού, λιώστε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα. Ανακατέψτε το αλεύρι και αφήστε να ροδίσει ελαφρώς. Προσθέστε το γάλα ανακατεύοντας έντονα, αφήστε να πάρει μια βράση και προσθέστε έπειτα το μισό τυρί, τον κρόκο αυγού, το μοσχοκάρυδο, το αλάτι, το πιπέρι και τον χυμό λεμονιού.

Περιχύστε τα σικορέ με τη σάλτσα τυριού και πασπαλίστε με το υπόλοιπο τυρί.

Τοποθετήστε το πυρέξ στη σχάρα του φούρνου και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

σουφλέ και γκρατέν | σικορέ γκρατέν

Διάρκεια προγράμματος: 40 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία: 180°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 33-46 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (2)

Σουφλέ Janssons

Χρόνος παρασκευής: 95 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το σουφλέ

1 kg πατάτες

125 g αντζούγιες φιλέτο από τη

Σουηδία

1 κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές φέτες

200 g κρέμα γάλακτος

2 κουτ. σουπ. τριμμένη φρυγανιά

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Τρίφτης χοντρός

Πυρέξ 29 cm x 21 cm

Αλουμινόχαρτο

Εκτέλεση

Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε πολύ λεπτές λωρίδες ή τρίψτε τις στον χοντρό τρίφτη. Βουτυρώστε το πυρέξ.

Στρώστε εναλλάξ στο πυρέξ τις πατάτες, τις αντζούγιες και τα κρεμμύδια. Ξεκινήστε και τελειώστε με ένα στρώμα πατάτες. Περιχύστε με την κρέμα γάλακτος και πασπαλίστε με την τριμμένη φρυγανιά.

Βάλτε το πυρέξ στο φούρνο και ψήστε.

Μετά από 30 λεπτά σκεπάστε με αλουμινόχαρτο, ώστε να μη σκουρύνει πολύ η επιφάνεια.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

σουφλέ και γκρατέν | Janssons από σουηδική κουζίνα

Διάρκεια προγράμματος: 67 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόπο λειτουργίας: θερμός αέρας plus θερμοκρασία: 170-180°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 65-75 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Το σουφλέ Janssons είναι μια σπεσιαλιτέ της Σουηδίας.

Σουφλέ & γκρατέν

Πατάτες ογκρατέν

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το ογκρατέν

1 kg πατάτες που «κρατάνε» στο βράσιμο, κομμένες σε λεπτές φέτες

400 g κρέμα γάλακτος

Αλάτι

Πιπέρι

Μοσχοκάρυδο

50 g τυρί τριμμένο

Για τη φόρμα

1 κουτ. σούπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Πυρέξ πορσελάνης, χωρητικότητα 3 l

Σχάρα

Εκτέλεση

Βουτυρώστε το πυρέξ. Τοποθετήστε τις πατάτες σε φέτες.

Προσθέστε στην κρέμα γάλακτος αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο και ανακατέψτε με τις πατάτες.

Πασπαλίστε από πάνω το τυρί.

Τοποθετήστε το πυρέξ στη σχάρα του φούρνου και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

σουφλέ και γκρατέν | πατάτες γκρατέν

Διάρκεια προγράμματος: 50 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus

θερμοκρασία: 180°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 50 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Το ογκρατέν γίνεται πιο ελαφρύ αραιώνοντας την κρέμα γάλακτος με γάλα.

Ογκρατέν με πατάτες και τυρί

Χρόνος προετοιμασίας: 90 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το ογκρατέν

600 g πατάτες μαλακές βρασμένες

75 g τυρί Γκούντα τριμμένο

Για την επικάλυψη

250 g κρέμα γάλακτος

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

Μοσχοκάρυδο

Για γαρνίρισμα

75 g τυρί Γκούντα τριμμένο

Για τη φόρμα

1 σκελίδα σκόρδο

Εξοπλισμός

Πυρέξ, Ø 26 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Τρίψτε το πυρέξ εσωτερικά με σκόρδο.

Για την επικάλυψη ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος, αλατοπίπερο και το μοσχοκάρυδο.

Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες πάχους 3-4 mm. Ανακατέψτε τις πατάτες με το τυρί Γκούντα και τη σάλτσα και ρίξτε τις στο πυρέξ.

Πασπαλίστε με τυρί Γκούντα.

Βάλτε το ογκρατέν πατάτας-τυριού στη σχάρα και ψήστε στο φούρνο μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

σουφλέ και γκρατέν | πατάτες γκρατέν

Διάρκεια προγράμματος: περ. 58 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω αντίσταση

θερμοκρασία: 180-190°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 55-65 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Σουφλέ & γκρατέν

Σουφλέ τυριού

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για το σουφλέ

40 g βούτυρο

40 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

375 ml γάλα, 3,5% λιπαρά

100 g πικάντικο τυρί (γραβιέρα), τριμμένο

3 αυγά μεσαίου μεγέθους

Αλάτι

Πιπέρι

Για τη φόρμα

1 κουτ. σούπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Φόρμα σουφλέ, Ø 20 cm

Ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Λιώστε το βούτυρο. Προσθέστε το αλεύρι. Ανακατεύοντας συνεχώς προσθέστε το γάλα και βράστε μέχρι να έχετε μια πολύ παχύρρευστη μπεσαμέλ.

Αφήστε τη σάλτσα να πιει τα υγρά της για μερικά λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέστε το τυρί και ανακατέψτε.

Βουτυρώστε τη φόρμα σουφλέ.

Χωρίστε τα αυγά και χτυπήστε τα ασπράδια σε μαρέγκα.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Περιμένετε να κρυώσει λίγο το μείγμα μπεσαμέλ-τυριού και προσθέστε τους κρόκους. Ενσωματώστε προσεκτικά τη μαρέγκα. Αλατοπιπερώστε.

Ρίξτε το μείγμα στη φόρμα σουφλέ. Τοποθετήστε τη φόρμα στο ταψί γενικής χρήσης, γεμίστε το με περίπου 1 l (2 l) νερό και βάλτε το στο φούρνο.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

σουφλέ και γκρατέν | τυρί σουφλέ

Διάρκεια προγράμματος: 41 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus [
θερμοκρασία: 160-170°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 35-45 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Σουφλέ & γκρατέν

Λαζάνια

Χρόνος παρασκευής: 125 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για τα λαζάνια

8 λαζάνια (χωρίς να τα βράσετε πριν)

Για την κοκκινιστή σάλτσα κιμά

50 g μπέικον καπνιστό κομμένο σε μικρούς κύβους
2 κρεμμύδια σε κύβους
375 g κιμάς ανάμεικτος, μισό βοδινό, μισό χοιρινό
800 g τομάτες από κονσέρβα, αποφλοιωμένες
30 g τοματοπελτές
125 ml ζωμός
1 κουτ. γλυκ. θυμάρι φρέσκο ψιλοκομμένο
1 κουτ. γλυκ. ρίγανη φρέσκια ψιλοκομμένη
1 κουτ. γλυκ. βασιλικός φρέσκος ψιλοκομμένος
Αλάτι
Πιπέρι

Για τη σάλτσα μανιταριών

20 g βούτυρο
1 κρεμμύδι κομμένο σε κύβους
100 g μανιτάρια φρέσκα κομμένα σε φέτες
2 κουτ. σουπ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
250 g κρέμα γάλακτος
250 ml γάλα, 3,5% λιπαρά
Αλάτι
Πιπέρι
Μοσχοκάρυδο
2 κουτ. σουπ. μαϊντανός, φρέσκος ψιλοκομμένος

Για γαρνίρισμα

200 g τυρί Γκούντα τριμμένο

Εξοπλισμός

Πυρέξ 32 cm x 22 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Για την κοκκινιστή σάλτσα κιμά, ζεστάνετε ένα αντικολλητικό τηγάνι. Σοτάρετε τους κύβους μπέικον, προσθέστε τον κιμά και τηγανίστε ανακατεύοντας. Προσθέστε τα κρεμμύδια και σοτάρετε. Ψιλοκόψτε τις τομάτες. Προσθέστε τις τομάτες, τον χυμό τομάτας, τον τοματοπελτέ και τον ζωμό. Προσθέστε αλατοπίπερο και τα μυρωδικά. Αφήστε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά για περ. 5 λεπτά.

Για τη σάλτσα μανιταριών σοτάρετε τα κρεμμύδια σε βούτυρο. Προσθέστε τα μανιτάρια και σοτάρετε ελαφρώς. Πασπαλίστε με αλεύρι και ανακατέψτε. Σβήστε με κρέμα γάλακτος και γάλα. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Αφήστε τη σάλτσα να βράσει σε χαμηλή φωτιά για περ. 5 λεπτά. Στο τέλος προσθέστε τον μαϊντανό.

Για τα λαζάνια, βάλτε τα υλικά με τη σειρά σε στρώσεις στο πυρέξ:
—ένα τρίτο της κοκκινιστής σάλτσας κιμά
—4 λαζάνια
—ένα τρίτο της κοκκινιστής σάλτσας κιμά
—το μισό της σάλτσας μανιταριών
—4 λαζάνια

–ένα τρίτο της κοκκινιστής σάλτσας
κιμά

–το μισό της σάλτσας μανιταριών

Πασπαλίστε τα λαζάνια με τυρί Γκούντα,
βάλτε τα στο φούρνο επάνω στη σχάρα
και ψήστε μέχρι να ροδίσουν.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

σουφλέ και γκρατέν | λαζάνια

Διάρκεια προγράμματος:

60 [60] (58) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία: 185-195°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 55-65 λεπτά

Επίπεδο: 1

Σουφλέ & γκρατέν

Μουσακάς

Χρόνος παρασκευής: 100 λεπτά

Για 6 μερίδες

Υλικά

1,25 kg μελιτζάνες

Αλάτι

90 ml ελαιόλαδο

Υλικά για τη σάλτσα κιμά

3 κουτ. σουπ. λάδι

750 g κιμάς ανάμεικτος, μισό βοδινό, μισό χοιρινό

1 κρεμμύδι σε κύβους

480 g τομάτες από κονσέρβα (καθαρό βάρος στραγγισμένου προϊόντος), ψιλοκομμένες

2 κουτ. σουπ. μαϊντανός, φρέσκος

ψιλοκομμένος

125 ml λευκό κρασί

Αλάτι

Πιπέρι

3 κουτ. σουπ. τριμμένη φρυγανιά

2 αυγά, μόνο το ασπράδι

Για την μπεσαμέλ

40 g βούτυρο

40 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις,

τύπου 405

500 ml γάλα, 3,5%

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

Μοσχοκάρυδο

50 g τυρί Γκούντα τριμμένο

2 αυγά, μόνο ο κρόκος

Για γαρνίρισμα

50 g τυρί Γκούντα τριμμένο

Εξοπλισμός

Σχάρα

2 ρηγά ταψιά

Αντικολλητικό χαρτί κουζίνας

Πυρέξ 32 cm x 22 cm

Εκτέλεση

Κόψτε τις μελιτζάνες κατά μήκος σε πάχος περίπου 1 cm, αλατίστε και αφήστε τις για περίπου 20 λεπτά να τραβήξουν τα υγρά τους.

Για τη σάλτσα κιμά, ξεκινήστε σοτάροντας τον κιμά στο λάδι. Προσθέστε τα κρεμμύδια και τηγανίστε. Προσθέστε τις τομάτες, τον μαϊντανό και το κρασί. Ρίξτε αρκετό αλάτι και πιπέρι. Αφήστε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά για περ. 15 λεπτά. Αφήστε τη σάλτσα να κρυσώσει λίγο. Για να δέσετε τη σάλτσα, αναμίξτε την τριμμένη φρυγανιά και το ασπράδι των αυγών.

Προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με τις ρυθμίσεις. Στεγνώστε ταμποναριστά τις μελιτζάνες με χαρτί κουζίνας και μοιράστε τις σε 2 ρηγά ταψιά. Αλείψτε και τις δύο πλευρές με μια λεπτή στρώση ελαιόλαδο. Βάλτε το ρηχό ταψί στο φούρνο και ψήστε.

Αφού περάσει η μισή ώρα ψησίματος, γυρίστε τις μελιτζάνες και συνεχίστε το ψήσιμο μέχρι να ροδίσουν ελαφρώς.

Για τη μπεσαμέλ, ζεστάνετε το βούτυρο και ενώστε με το αλεύρι. Προσθέστε το γάλα. Αφήστε τη σάλτσα να βράσει για 5 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Αναμίξτε το τυρί και τους κρόκους των αυγών.

Απλώστε στο πυρέξ τις μισές μελιτζάνες και μοιράστε από πάνω τη σάλτσα κιμά. Έπειτα απλώστε τις υπόλοιπες μελιτζάνες και από πάνω τη σάλτσα μπεσαμέλ. Πασπαλίστε τον μουσακά με το υπόλοιπο τυρί.

Βάλτε το ταψί στη σχάρα του φούρνου και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Ψήσιμο μελιτζάνας

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus θερμοκρασία 200°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: ενεργό

χρόνος μαγειρ: 20-25 λεπτά

Επίπεδο: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

σουφλέ και γκρατέν | μουσακάς

Διάρκεια προγράμματος:

47 [47] (43) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus θερμοκρασία: 170-180°C

Booster: ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 40-50 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Σουφλέ & γκρατέν

Σουφλέ ζυμαρικών

Χρόνος παρασκευής: 85 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για τα ζυμαρικά

150 g ζυμαρικά (πέννες)

Σύμφωνα με τα στοιχεία συσκευασίας:

χρόνος μαγειρέματος 11 λεπτά

1½ λίτρο νερού

3 κουτ. γλυκ. αλάτι

Για το σουφλέ

1½ κουτ. σουπ. βούτυρο

2 κρεμμύδια σε κύβους

1 πιπεριά σε κομματάκια 1 cm

2 καρότα μικρά σε φέτες

150 g crème fraîche

75 ml γάλα, 3,5% λιπαρά

Αλάτι

Πιπέρι

300 g τομάτες χοντροκομμένες

100 g ζαμπόν βραστό σε κύβους

150 g φέτα με μυρωδικά σε κύβους

Για γαρνίρισμα

100 g τυρί Γκούντα τριμμένο

Εξοπλισμός

Πυρέξ 24 cm x 24 cm

Σχάρα

Εκτέλεση

Βράστε τα ζυμαρικά για 5 λεπτά σε αλατόνερο.

Σοτάρετε τα κρεμμύδια σε βούτυρο.

Προσθέστε την πιπεριά και τα καρότα και σοτάρετε άλλα 5 λεπτά.

Ανακατέψτε την crème fraîche με το γάλα και περιχύστε τα λαχανικά. Ρίξτε αρκετό αλάτι και πιπέρι.

Ρίξτε τα ζυμαρικά, τις τομάτες, το ζαμπόν και τη φέτα σε ένα πυρέξ. Ανακατέψτε τη σάλτσα λαχανικών.

Πασπαλίστε το σουφλέ ζυμαρικών με τυρί Γκούντα.

Βάλτε το σουφλέ ζυμαρικών στη σχάρα του φούρνου. Ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

σουφλέ και γκρατέν | μακαρόνια

σουφλέ

Διάρκεια προγράμματος:

40 [38] (40) λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 170-180°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 35-45 λεπτά

Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Για το σουφλέ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης 350 g βρασμένα ζυμαρικά από την προηγούμενη μέρα.

Πίτα του βοσκού

Χρόνος παρασκευής: 100 λεπτά
Για 8 μερίδες

Για το σουφλέ

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
2 καρότα σε κύβους
2 κλωνάρια σέλερι σε μικρά κομμάτια
1 kg αρνίσιος κιμάς
½ κουτ. γλυκ. θυμάρι φρέσκο ψιλοκομμένο
½ κουτ. γλυκ. δεντρολίβανο φρέσκο ψιλοκομμένο
1½ κουτ. γλυκ. τοματοπελτές
200 ml κόκκινο κρασί
1 κουτ. σούπ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
250 ml ζωμός κότας
1 κουτ. σούπ. σάλτσα Worcestershire
Αλάτι
Πιπέρι
1,5 g πατάτες μαλακές βρασμένες σε κύβους
25 g βούτυρο
5 κουτ. σουπ. γάλα, 3,5% λιπαρά

Για το σοτάρισμα

2½ κουτ. σουπ. βούτυρο

Εξοπλισμός

Πυρέξ, χωρητικότητα 2,5 l

Εκτέλεση

Ζεστάνετε το βούτυρο σε ένα τηγάνι. Σοτάρετε τα κρεμμύδια στο βούτυρο για 2-3 λεπτά. Προσθέστε τα καρότα και το σέλερι και σοτάρετε για 8-10 λεπτά ακόμα. Προσθέστε τον κιμά και τηγανίστε ανακατεύοντας. Αφαιρέστε το λίπος. Προσθέστε το θυμάρι, το δεντρολίβανο, τον τοματοπελτέ και το κόκκινο κρασί.

Βράστε τη σάλτσα σε μέτρια φωτιά μέχρι να πει τα υγρά της και η ποσότητα να μειωθεί στο ένα τέταρτο, κοσκινίστε και προσθέστε το αλεύρι και βράστε για 2-3 λεπτά ακόμα.

Προσθέστε τον ζωμό κότας και τη σάλτσα Worcestershire και βράστε για 45-50 λεπτά. Αλατοπιπερώστε. Στο μεταξύ λιώστε τις πατάτες με το βούτυρο και το γάλα σε πουρέ.

Ρίξτε το μείγμα του κιμά στο πυρέξ και μοιράστε από πάνω τον πουρέ πατάτας. Βάλτε τη στο φούρνο και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

σουφλέ και γκρατέν | Shepherd's Pie
Διάρκεια προγράμματος: 50 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 180°C
Booster: μη ενεργό
Προθέρμανση: μη ενεργό
Crisp function: μη ενεργό
χρόνος μαγειρ: 50 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (1)

Χρήσιμη συμβουλή

Αντί για αρνίσιο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μοσχαρίσιο κιμά.

Τέλος καλό, όλα καλά

Η επιτυχία ενός επιδόρπιου είναι να το τρώμε με ευχαρίστηση, ακόμη και όταν είμαστε απόλυτα χορτασμένοι μετά από ένα πλούσιο γεύμα. Όμως δύσκολα μπορεί κανείς να αντισταθεί στην πρόκληση ενός γλυκού φινάλε. Είναι χαρά για τους οικοδεσπότες να κλείνουν την αυλαία ενός πλούσιου μενού με παγωτό, γλυκά σουφλέ, κομπόστες φρούτων ή άλλα δελεαστικά επιδόρπια και μάλιστα συχνά χωρίς ιδιαίτερο κόπο, γιατί ειδικά τα επιδόρπια αν και εύκολα και γρήγορα στην ετοιμασία τους, προσφέρουν μια πολύ μεγάλη απόλαυση.

Βιενέζικο στρούντελ με γέμιση μήλο

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά
για 2 στρούντελ

Υλικά

100 g ψίχουλα ψωμιού
4 φύλλα ζύμης για στρούντελ (έτοιμα)
100 g λιωμένο βούτυρο
1,5 kg μήλα σε λεπτές φέτες
150 g ζάχαρη
50 g σταφίδες
Κανέλα

Για το καβούρδισμα

50 g βούτυρο

Εξοπλισμός

2 πετσέτες κουζίνας
Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

Εκτέλεση

Ζεστάνετε το βούτυρο σε ένα τηγάνι και καβουρδίστε ελαφρά τα ψίχουλα ψωμιού.

Απλώστε σε κάθε πετσέτα κουζίνας από 2 φύλλα για στρούντελ, το ένα ελαφρώς πάνω από το άλλο.

Αλείψτε τα φύλλα με το μισό βούτυρο και πασπαλίστε από πάνω τα καβουρδισμένα ψίχουλα ψωμιού.

Ανακατέψτε τα μήλα με τη ζάχαρη, τις σταφίδες και την κανέλα. Απλώστε το μείγμα μήλων επάνω στα ψίχουλα ψωμιού.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Τυλίξτε τη ζύμη σε ρολό και αλείψτε με το υπόλοιπο βούτυρο. Τοποθετήστε σε ρηχό ταψί ή σε ταψί γενικής χρήσης και ψήστε στο φούρνο μέχρι να ροδίσει.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

επιδόρπια | βιεν. στρούντελ με γέμιση μήλο
Διάρκεια προγράμματος: 45 λεπτά

Χειροκίνητα

τρόποι λειτουργίας: εντατικό ψήσιμο
θερμοκρασία 170°C
Προθέρμανση: ενεργό
Crisp function: ενεργό
χρόνος μαγειρ: 40-50 λεπτά
Επίπεδο: 2 [1] (2)

Επιδόρπια

Μπεζέδες

Χρόνος παρασκευής: 130 λεπτά
Για 6 μερίδες

Υλικά

5 αυγά μεσαίου μεγέθους, μόνο το ασπράδι
275 g ζάχαρη
1 κουτ. γλυκ. άρωμα βανίλιας
1 κουτ. γλυκ. λευκό ξύδι
600 g κρέμα γάλακτος
1 κουτ. σούπ. ζάχαρη άχνη
500 g βατόμουρα
500 g φράουλες
500 g φραμπουάζ

Εξοπλισμός

1 ή 2 ρηχά ταψιά ή 1 ταψί γενικής χρήσης
Αντικολλητικό χαρτί ψησίματος

Εκτέλεση

Χτυπήστε τα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα και αναμίξτε τη ζάχαρη ανακατεύοντας συνεχώς. Ενσωματώστε προσεκτικά το άρωμα βανίλιας και το ξύδι.

Για έναν μεγάλο μπεζέ καλύψτε με αντικολλητικό χαρτί το ένα ρηχό ταψί και για πολλούς μικρούς μπεζέδες καλύψτε και τα δύο ρηχά ταψιά.

Φούρνος 90 cm:

Καλύψτε με αντικολλητικό χαρτί το ταψί γενικής χρήσης.

Απλώστε τη μαρέγκα στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης και σχηματίστε έναν κύκλο ύψους περίπου 3-4 cm ή πολλούς μικρούς κύκλους διαμέτρου περίπου 8 cm.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Βάλτε το γλυκό στο φούρνο και ψήστε.

Χειροκίνητα:

Βάλτε το γλυκό στο φούρνο και ψήστε σύμφωνα με τα βήματα ψησίματος 1 και 2.

Αφήστε να κρυώσει καλά.

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη σε σφιχτή σαντιγί και μοιράστε τη ομοιόμορφα στον μπεζέ. Γαρνίρετε με φρούτα.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

επιδόρπια | μπεζέδες | ένα μεγάλο/
διάφορα μικρά

Διάρκεια προγράμματος ένα μεγάλο:
100 λεπτά

Διάρκεια προγράμματος διάφορα
μικρά: 65 λεπτά

Χειροκίνητα

Ένα μεγάλο μέγεθος

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 110°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 80 λεπτά

Επίπεδο: 1

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία: 30°C

χρόνος μαγειρ: 20 λεπτά

Πολλά μικρά

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: θερμός αέρας plus
θερμοκρασία: 110°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: μη ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 45 λεπτά

Επίπεδο: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία: 30°C

χρόνος μαγειρ: 20 λεπτά

Επιδόρπια

Λεμονόπιτα με μαρέγκα

Χρόνος προετοιμασίας: 80 λεπτά
10 μερίδες

Για τη ζύμη

275 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405
150 g βούτυρο
25 g ζάχαρη
2 αυγά μεσαίου μεγέθους, μόνο ο κρόκος
2-3 κουτ. σούπ. νερό κρύο

Για τη γέμιση

4 λεμόνια ακέρωτα, ο χυμός και η φλούδα τριμμένη
75 g κορνφλάουρ
500 ml νερό
5 αυγά μεσαίου μεγέθους
175 g ζάχαρη

Για την επικάλυψη

275 g ζάχαρη

Εξοπλισμός

Φόρμα τάρτας Ø 25 cm
Σχάρα

Εκτέλεση

Για τη ζύμη, ζυμώστε το αλεύρι, το βούτυρο, τη ζάχαρη, το νερό και τους κρόκους σε μια λεία ζύμη και τοποθετήστε τη στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Για τη γέμιση, αναμίξτε καλά την τριμμένη φλούδα και τον χυμό των λεμονιών και το κορνφλάουρ. Βάλτε το νερό σε μια κατσαρόλα να πάρει βράση, προσθέστε αναμειγνύοντας το μείγμα λεμονιού και κορνφλάουρ και βράστε, ανακατεύοντας συνεχώς, ώσπου να δημιουργηθεί μια παχύρρευστη κρέμα.

Διαχωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια. Αφήστε κατά μέρος τα ασπράδια για το γλάσο. Ενσωματώστε τη ζάχαρη και τους κρόκους, βράστε το μείγμα, αποσύρετε από την εστία και αφήστε να κρυώσει.

Ανοιξτε τη ζύμη, απλώστε τη στη φόρμα τάρτας, γεμίστε με την κρέμα λεμονιού και ισιώστε τη να γίνει λεία.

Βάλτε τη σχάρα στον θάλαμο φούρνου. Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Για την επικάλυψη, χτυπήστε τα ασπράδια με τη ζάχαρη μέχρι να σφίξουν. Έπειτα, απλώστε ομοιόμορφα επάνω στην κρέμα λεμονιού.

Αυτόματο πρόγραμμα:

Βάλτε το γλυκό στο φούρνο και ψήστε μέχρι να χρυσίσει.

Χειροκίνητα:

Βάλτε το γλυκό στο φούρνο και ψήστε μέχρι να χρυσίσει σύμφωνα με τα βήματα ψησίματος 1 και 2.

Ρύθμιση

Αυτόματο πρόγραμμα

επιδόρπια | Lemon Meringue Pie

Διάρκεια προγράμματος: 60 λεπτά

Χειροκίνητα

Βήμα ψησίματος 1

τρόποι λειτουργίας: εντατικό ψήσιμο

θερμοκρασία: 185 [185] (180)°C

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ40 λεπτά

Επίπεδο: 1

Βήμα ψησίματος 2

θερμοκρασία170°C

χρόνος μαγειρ. 20 λεπτά

Επιδόρπια

Ατομικά τουρτάκια σοκολάτας

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 8 μερίδες

Για τη ζύμη

70 g σοκολάτα, μαύρη

70 g βούτυρο

70 g ζάχαρη

4 αυγά μεσαίου μεγέθους

70 g αμύγδαλα, αλεσμένα

20 g τριμμένη φρυγανιά

500 ml σος βανίλιας

200 g κρέμα γάλακτος

Για το γαρνίρισμα

40 g ζάχαρη άχνη

Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

Εξοπλισμός

8 ατομικές φόρμες, Ø 6 cm

Ταψί γενικής χρήσης

Σουρωτήρι, ψιλό

Εκτέλεση

Λιώστε τη σοκολάτα στην κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά και αφήστε να κρυσώσει ελαφρά.

Αναμίξτε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τους κρόκους μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδης υφή. Ρίξτε τη σοκολάτα, τα αμύγδαλα και την τριμμένη φρυγανιά και ανακατέψτε.

Ξεκινήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Χτυπήστε καλά τα ασπράδια σε μαρέγκα και ενσωματώστε τα στο μείγμα σοκολάτας.

Βουτυρώστε τις ατομικές φόρμες. Γεμίστε με το μείγμα.

Τοποθετήστε τις ατομικές φόρμες στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε το στο φούρνο. Ψήστε τα ατομικά τουρτάκια σοκολάτας.

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει και ενσωματώστε τη στη σος βανίλιας. Μοιράστε ομοιόμορφα σε πιατάκια του γλυκού.

Ξεκολλήστε τα ατομικά τουρτάκια σοκολάτας με ένα μαχαίρι από το άκρο της φόρμας. Βάλτε από ένα ατομικό τουρτάκι σε κάθε πιατάκι. Πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη και σερβίρετε σε θερμοκρασία δωματίου.

Ρύθμιση

τρόποι λειτουργίας: πάνω/κάτω

αντίσταση

θερμοκρασία 150-160°C

Booster: μη ενεργό

Προθέρμανση: ενεργό

Crisp function: μη ενεργό

χρόνος μαγειρ: 35-45 λεπτά

Επίπεδο: 1



ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Πλυντήρια-στεγνωτήρια-σιδερωτήρια ρούχων, ηλεκτρικές σκούπες, πλυντήρια πιάτων, ψυγεία, οριζόντιοι καταψύκτες, συντηρητές κρασιών, κουζίνες, εστίες ηλεκτρικές ή αερίου, απορροφητήρες κουζίνας, φούρνοι μικροκυμάτων, φούρνοι ατμού, καφετιέρες.

ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Επαγγελματική φροντίδα ιματισμού: πλυντήρια-στεγνωτήρια-σιδερωτήρια. Πλυντήρια πιάτων, πλυντήρια ποτηριών, ειδικά πλυντήρια για καθαρισμό και απολύμανση ιατροτεχνολογικών προϊόντων και σκευών εργαστηρίων.

ΑΘΗΝΑ
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ
Λεωφ. Μεσογείων 257
15451 Ν. Ψυχικό

Υποκ/μα Κύπρου:
MIELE GALLERY
Λεωφ. Γρίβα Διγενή 46
1080 Λευκωσία

801 222 4444 (αστική χρέωση πανελλαδικά)

210 679 4444 (από κινητό)

Fax: 210 679 4400
e-mail: miele@miele.gr
www.miele.gr

Τηλ.: (+357) 22 451 999

Service: 8000 2 999 (χωρίς χρέωση)

Fax: (+357) 22 451 909

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany

