

Miele

Kuchařka

pro klimatické pečení



Vážení milovníci dobrého jídla,

když se sejdeme u dobrého jídla, dobře si popovídáme a zažijeme příjemné okamžiky. Společný požitek spojuje – zvláště tehdy, když je přesvědčivý se vším všudy. A to jak ve všední den, tak i při zvláštních příležitostech.

Vaše nová pečicí trouba Vám nabízí právě takový potenciál: jako univerzální talent s ní připravíte rychle a zdravě nejen obvyklé pokrmy, nýbrž také kulinářská menu na nejvyšší úrovni.

Tato kuchařka by Vám v tom měla pomoci. V naší zkušební kuchyni Miele se denně střetávají vědomosti a zvědavost, rutina a neočekávané – na základě toho Vám můžeme poskytnout cenné tipy a spolehlivé recepty. Další recepty, inspiraci a zajímavá témata ostatně objevíte v naší aplikaci Miele@mobile.

Máte dotazy nebo přání? Těšíme se, že nám je sdělíte. Naše kontaktní údaje naleznete na konci kuchařky.

Přejeme Vám dokonalý požitek.

Váš tým Miele

Obsah

Úvod.....	3
K této kuchařce	8
Přehled provozních způsobů	10
Je důležité vědět	12
Příslušenství Miele	16
Moučníky	18
Tipy pro přípravu	19
Jemný jablečný koláč.....	22
Obložený jablečný koláč.....	24
Meruňkový dort se smetanovou polevou.....	26
Hrnková buchta.....	27
Hruškový moučník s mandlovou polevou.....	28
Piškotový korpus.....	29
Náplně piškotového korpusu.....	30
Piškotový plát.....	32
Náplně piškotového plátu.....	34
Máslový koláč.....	36
Ovocný koláč (Ø 15 cm).....	38
Ovocný koláč (Ø 20 cm).....	40
Ovocný koláč (Ø 25 cm).....	42
Sýrový moučník na plechu.....	44
Mramorová bábovka.....	45
Ovocný moučník (listové těsto).....	46
Ovocný moučník (křehké těsto).....	47
Sachrův dort.....	48
Linecké pečivo.....	49
Čokoládový moučník s ořechy.....	50
Štola.....	51
Drobenkový koláč s ovocem.....	52
Pečivo	53
Vykrajované cukroví.....	54
Borůvkové muffiny.....	55
Linecká kolečka.....	56
Mandlové makronky.....	58
Stříkané pečivo.....	60
Vanilkové rohlíčky.....	61
Muffiny s vlaškými ořechy.....	62
Větrníky.....	63
Náplně větrníků.....	64
Chléb	65
Tipy pro přípravu.....	66
Bagety.....	69
Selský chléb po švýcarsku.....	70

Špaldový chléb.....	71
Chlebová placka.....	72
Vánočka.....	73
Vánočka po švýcarsku	74
Chléb s ořechy	75
Smišený žitný chléb.....	76
Semínkový chléb	78
Tygří chléb	80
Bílý chléb (ve formě).....	81
Bílý chléb (volně sázený)	82
Žitné bochánky.....	83
Smišený tmavý pšeničný chléb	84
Sladký chléb.....	86
Housky	88
Vícezrnné housky	88
Pšeničné housky	89
Pizza & spol.	90
Placka.....	91
Pizza (kynuté těsto)	92
Pizza (tvarohovoolejové těsto).....	94
Quiche Lorraine	96
Pikantní tenký koláč (listové těsto)	97
Pikantní tenký koláč (křehké těsto).....	98
Maso	99
Tipy pro přípravu	100
Kachna (nadívaná).....	101
Husa (nadívaná).....	102
Husa (nenadívaná).....	104
Kuře	105
Kuřecí stehýnka	106
Krůta (nadívaná)	108
Krůtí stehýnko	110
Telecí filé (pečení)	112
Telecí filé (příprava při nízké teplotě)	114
Telecí koleno.....	115
Telecí hřbet (pečení)	116
Telecí hřbet (příprava při nízké teplotě).....	117
Dušená telecí pečeně	118
Ossobuco	119
Jehněčí karé se zeleninou	120
Jehněčí kýta	121
Jehněčí hřbet (pečení)	122
Jehněčí hřbet (příprava při nízké teplotě)	123

Obsah

Beef Wellington	124
Hovězí hašé	126
Hovězí filé (pečení)	127
Hovězí filé (příprava při nízké teplotě).....	128
Dušená hovězí pečeně	129
Rostbíf (pečení)	130
Rostbíf (příprava při nízké teplotě).....	131
Yorkshirský pudink	132
Sekaná pečeně.....	133
Kotleta (pečení).....	134
Kotleta (příprava při nízké teplotě).....	135
Pečeně s kůrkou.....	136
Pečeně z vepřové kýty	137
Vepřový bůček.....	138
Vepřové filé (pečení)	140
Vepřové filé (příprava při nízké teplotě)	142
Vánoční šunka	143
Zaječí kýta	144
Králík.....	145
Jelení hřbet.....	146
Srnčí hřbet.....	148
Ryby	150
Tipy pro přípravu	151
Pražma	152
Pstruh	153
Kapr	154
Filé z lososa.....	155
Pstruh lososovitý	156
Tresčí filety.....	157
Filety z candáta na zelenině	158
Nákypy a gratinády	159
Zapékaná čekanka	160
Janssonovo pokušení.....	161
Zapékané brambory	162
Zapečené brambory se sýrem.....	163
Sýrové suflé.....	164
Lasagne.....	166
Musaka.....	168
Zapékané těstoviny	170
Ovčácký koláč	171
Dezert	172
Jablečný závin po vídeňsku	173
Bezé.....	174

Obsah

Citronový meringue pie	176
Čokoládové dortíky	177

K této kuchařce

Než začnete s přípravou pokrmů, sepsali jsme několik rad k používání této kuchařky.

Ke každému automatickému programu existuje vhodný recept, který Vám usnadní začátky při používání Vaší pečicí trouby Miele.

U mnoha automatických programů si můžete individuálně zvolit výsledek přípravy, který pro Vás bude optimální – stupeň zhnědnutí u chleba a pečiva či stupeň propečení u masa.

K automatickým programům

- Automatické programy nejsou k dispozici u každého modelu. I když Vaše pečicí trouba není vybavena příslušným automatickým programem, můžete připravit všechny recepty. Použijte pak manuální nastavení. Na rozdíly upozorňujeme v textu přípravy.
- Pod každým receptem s automatickým programem naleznete v nastavených údajích cestu ke zvolení automatického programu.
- U automatických programů se vždy udává z výroby nastavená střední doba trvání programu. Skutečná doba trvání ovšem u mnoha programů závisí na požadovaném stupni přípravy. Ten volíte před spuštěním automatického programu.

K přísadám

- Jestliže je za jednotlivou přísadou čárka (,), popisuje následující text potravinu. Ve většině případů ji v tomto stavu lze koupit: např. pšeničná mouka, typ 405 (hladká); vejce, velikost M; mléko, 3,5 % tuku.

- Jestliže je za jednotlivou přísadou svislá čára (|), vztahuje se popis ke zpracování potraviny, které se zpravidla provádí při samotném vaření. O tomto kroku zpracování se v textu přípravy již nezmiňujeme. Např. sýr, kořeněný | nastrouhaný; cibule | nakrájená na kostičky; mléko, 3,5 % tuku | vlažné
- U masa udáváme vždy hmotnost po zpracování, pokud není uvedeno jinak.
- U ovoce a zeleniny se uvedená hmotnost vztahuje k neoloupanému, neodpeckovanému stavu.
- Ovoce a zeleninu byste před přípravou měli vždy očistit nebo umýt, v případě potřeby oloupat. To v textech přípravy již znovu neuvádíme jako krok zpracování.

Zvláštnosti jednotlivých modelů pečicích trub

Tato kuchařka je přiložena k pečicím troubám s různými velikostmi ohřevného prostoru. Pokud se množství přísad nebo nastavované údaje navzájem liší, udáváme volená nastavení v receptech v tomto pořadí:

- pečicí trouby s 5 výškovými úrovněmi
- [pečicí trouby se 3 výškovými úrovněmi] v hranatých závorkách
- (90cm pečicí trouby) v kulatých závorkách

Pokud jsou nastavení stejná pro všechny velikosti ohřevného prostoru, uvádíme jen jedno nastavení bez závorek.

Pokud Vaše pečicí trouba nemá speciální použití | Kynutí těsta, zvolte automatický program | Moučník | Kynuté těsto. Pří-

padně použijte provozní způsob Horní/spodní pečení při teplotě 30 °C a na těsto položte vlhkou utěrku.

Pokud Vaše pečicí trouba nemá provozní způsoby Klimatické pečení + horní/spodní pečení, Klimatické peč. + autom. peč., Klimatické peč. + horký vzd.plus nebo Klimatické peč. + intenzivní peč., zvolte provozní způsob Klimatické pečení.

U údajů ke Klimatickému pečení + hornímu/spodnímu pečení nastavte teplotu o 20 °C nižší, než je uvedeno v manuálních nastaveních.

Pokud Vaše pečicí trouba nemá speciální použití | příprava při nízké teplotě, použijte provozní způsob Horní/spodní pečení. Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm do trouby, snižte teplotu asi na 100 °C.

Pro modely pečicích trub s výsuvnými pojezdy FlexiClip, které se montují na boční příčky úrovní, a proto jsou trochu výše: namontujte je pokud možno o jednu úroveň níže, než je úroveň uvedená v receptu. Zasuňte pokrm k přípravě na výsuvných pojezdech Flexi-Clip.

Ve své pečicí troubě používejte výsuvné pojezdy FlexiClip, které se montují mezi boční příčky příslušné úrovně, a tak jsou ve stejné výšce; pak platí úroveň uvedená v receptu.

K nastavením

- Teploty a časy: uvádíme rozsahy teplot a časů. Řiďte se zásadně nižšími nastaveními s možností, že po prohlédnutí nebo zkoušce stupně přípravy pokrmu čas ještě trochu prodloužíte.

- Úrovně: úrovně pro umístění plechů a roštů počítáme odspodu nahoru.

Přehled provozních způsobů

Klimatické pečení

K pečení z těsta a pečení masa s podporou vlhkosti. Tento provozní způsob použijte k pečení chleba, pečiva a k přípravě ryb a masa.

S pomocí provozního způsobu Klimatické pečení získá chléb zvláště rovnoměrnou střídku (vnitřek chleba) a lístkovitou kůrku (zvenku křupavou, ale ne křehkou). Kynutá těsta velmi dobře kynou. Ryby a maso se připravují šetrně a zůstávají šťavnaté.

Volte z následujících možných kombinací:

Klimatické peč. + horký vzd.plus

Klimatické pečení + horní/spodní pečení

Klimatické peč. + autom. peč.

Klimatické peč. + intenzivní peč.

Horký vzduch plus

K pečení z těsta a pečení masa. Přípravu můžete provádět ve více úrovních současně. Můžete připravovat pokrmy s nižšími teplotami než v provozním způsobu Horní/spodní pečení, protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

Horní/spodní pečení

K pečení z těsta a pečení masa podle tradičních receptů, k přípravě suflé a k pečení při nízké teplotě. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.

Intenzivní pečení

K pečení pečiva s vlhkou oblohou, u něhož má zůstat křupavý korpus. Nepoužívejte tento provozní způsob k pečení nízkého pečiva a k pečení masa, protože pečivo i šťáva z pečeně by příliš ztmavly.

Automatické pečení

K pečení masa. Během fáze orestování se ohřevný prostor nejprve automaticky rozehřeje na vysokou teplotu. Jakmile je dosaženo této teploty, pečicí trouba si ji sama sníží na nastavenou teplotu přípravy pokrmu. Tím připravovaný pokrm zvenku pěkně zhnědne a pak ho lze dokončit, aniž je nutné měnit provozní způsob.

Spodní pečení

Zvolte tento provozní způsob na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.

Horní pečení

Tento provozní způsob zvolte na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na horní straně více zhnědnout.

Velký gril

Ke grilování nízkých pokrmů ve větších množstvích a k zapékání ve velkých formách. Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhaví do červena, aby vytvořilo potřebné tepelné záření.

Malý gril

Ke grilování nízkých pokrmů (např. steaků) v menších množstvích a k zapékání v malých formách. Je zapnutá jen vnitřní část topného tělesa, která se rozžhaví do červena, aby vytvořila potřebné infračervené záření.

Gril s cirkulací

Ke grilování potravin s větším průměrem (např. kuřat). Můžete grilovat při nižších teplotách než v provozním způsobu Gril, protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

Eco horký vzduch

Pro malá množství jako např. zmrazenou pizzu, rozpékání housek, vykrajované cukroví a také pro pokrmy z masa a pečeně. Za předpokladu, že během přípravy pokrmu zůstanou zavřená dvířka, ušetříte až 30 % energie ve srovnání s běžnými provozními způsoby.

Vlastní programy

Můžete vytvořit, uložit a individuálně pojmenovat až 20 vlastních programů. Sestavte až 10 kroků přípravy pro perfektní výsledek svého oblíbeného receptu nebo si usnadněte běžný den tak, že uložíte často používaná nastavení. V každém kroku přípravy k tomu zvolte nastavení jako například provozní způsob, teplotu a dobu přípravy nebo teplotu jádra.

Je důležité vědět

TasteControl

Funkce TasteControl slouží k rychlému vychlazení ohřevného prostoru a připraveného pokrmu po skončení přípravy. Zabrání se tím přepečení nebo převaření připraveného pokrmu. Je-li funkce TasteControl zkombinována s následnou funkcí udržování teploty, lze dosáhnout časově i chuťové optimálních výsledků.

Automatika vypínání

Vaše pečicí trouba má inteligentní elektroniku pro nejvyšší komfort obsluhy. Po uplynutí doby přípravy se pečicí trouba automaticky vypne.

Předvolba startu

Zadáním konkrétního času přípravy, tedy časových údajů ve formě „hotové v“ nebo „start v“, můžete přípravu nachystat předem a zařídit automatické vypnutí nebo zapnutí a vypnutí.

Doba přípravy

Dobu, kterou pokrm potřebuje na přípravu, můžete nastavit předem. Po uplynutí této doby se automaticky vypne topení ohřevného prostoru. Pokud jste předem zvolili funkci „předehřátí“, příprava začne až tehdy, když je dosaženo zvolené teploty a je zasunutý pokrm k přípravě.

Předehřátí

Předehřívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo využitích. Většinu připravovaných pokrmů můžete dávat do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze

rozehřívání. Údaje k tomu zpravidla naleznete v receptu. Předehřívat byste měli u těchto pokrmů:

- moučníky a pečivo s krátkou dobou přípravy (asi do 30 minut)
- tmavá chlebová těsta
- rostbif a filé

Booster

Pro co nejrychlejší dosažení požadované teploty v ohřevném prostoru má Vaše pečicí trouba funkci Booster. Když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C a je zapnutá funkce Booster, současně se zapne topné těleso pro horní pečení a grilování, kruhové topné těleso a ventilátor. Tak se nesmírně urychlí rozežhřátí.

Crisp function

Na pokrmy, které mají být zvláště křupavé, používejte Crisp function. Snížením vlhkosti v ohřevném prostoru budou hranolky, pizza, quiche apod. zvláště křupavé – dokonce i kůže drůbeže bude křupavá, zatímco maso zůstane jemné. Crisp function lze používat v každém provozním způsobu a může se zapnout dle potřeby.

Pokrmový teploměr

Pokrmovým teploměrem můžete při přípravě přesně sledovat teplotu uvnitř pokrmu – u některých automatických programů a speciálních použití budete cíleně upozorněni, abyste použili pokrmový teploměr.

Kovový hrot pokrmového teploměru se zapíchne do připravovaného pokrmu a během přípravy tak měří teplotu jádra uvnitř připravovaného pokrmu. Teplota

jádra v připravovaném pokrmu odráží stav upečení. Nastavte nižší nebo vyšší (max. 99 °C) teplotu jádra podle toho, jestli máte rádi pečení úplně nebo jen středně propečenou.

Použití: Kovový hrot pokrmového termoměru musí být úplně zapíchnutý do připravovaného pokrmu a má sahat přibližně k jádru. U menších kusů masa lze použít kus bramboru nebo odřezky či šlachy na přikrytí vyčnívající části termoměru. Jinak by mohla být zkreslena indikovaná teplota jádra.

Speciální použití

Podle vybavení má Vaše pečicí trouba řadu speciálních použití. Představíme Vám jejich výběr.

Kynutí těsta

Pro bezpečné a jednoduché kynutí těsta. Můžete zvolit dobu kynutí 15, 30 nebo 45 minut. Nepřikryté těsto nechte kynout ve vlhkém a teplém prostředí, dokud se nezdvojnásobí jeho objem.

Příprava při nízké teplotě

Pro šetrnou přípravu zvláště jemného masa. Díky nízké teplotě a zvláště dlouhé přípravě bude maso perfektně připravené, jemné a šťavnaté.

Program Sabat

Program Sabat slouží k podpoře náboženských zvyklostí. Po výběru programu Sabat zvolte provozní způsob a teplotu. Program se spustí až otevřením a zavřením dvířek.

Je důležité vědět

Kuchařská abeceda

pojem	vysvětlení
praskliny	Označení pro požadované popraskání pečiva.
vykostěné	Maso nebo ryba, z nichž byly odstraněny kosti.
trhliny	Jako trhliny se označují malé vlasové praskliny, které vznikají v kůži.
zpracované	Potraviny, které jsou již očištěné, ale ještě nejsou připravené. Například maso, u něhož je odstraněný tuk a šlachy, vykuchaná ryba s odstraněnými šupinami nebo ovoce a zelenina, které jsou již očištěné a oloupané.
polotovar	Finálně zpracovaný, vytvarovaný kus syrového těsta.
šev	Označení pro šev v chlebu, který vzniká vytvarováním.
lístkovitost	Označení pro lístkovitou strukturu kůrky.
vypracování	Technika k vytvarování chleba a housky. Přesný popis najdete v kapitole „Chléb a housky“.

Množství a měrné jednotky

ČL = čajová lžička

PL = polévková lžíce

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitr

ŠN = na špičku nože

1 čajová lžička odpovídá přibližně:

- 3 g prášku do pečiva
- 5 g soli/cukru/vanilkového cukru
- 5 g mouky
- 5 ml tekutiny

1 polévková lžíce odpovídá přibližně:

- 10 g mouky/potravinářského škrobu/strouhanky
- 10 g másla
- 15 g cukru
- 10 ml tekutiny
- 10 g hořčice

Příslušenství

Náš bohatý sortiment příslušenství Vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků vaření. Každá součást je svými rozměry a funkcí sladěna speciálně s pečicími troubami Miele a důkladně otestována podle standardu Miele. Všechny výrobky získáte úplně jednoduše v e-shopu Miele, přes zákaznickou linku Miele nebo ve specializovaných prodejnách.

PerfectClean

Ještě nikdy nebylo čištění tak snadné: díky jedinečnému zušlechtění ohřevného prostoru PerfectClean se dají bez námahy odstranit čerstvá znečištění.

Tato speciální technologie se používá také u pečicích plechů a pečicích forem Miele – používání pečicího papíru je tak většinou zbytečné. Chléb, housky a kekсы se nepřipečou a skoro samy sklouznou z plechů na pečení.

Povrch, který je mimořádně odolný proti poškrábání, dokonce umožňuje přímo na plechu rozkrájet pizzu, koláč apod. A po použití je vše po jednom utření opět čisté.

Pečicí plech

Nižší pečicí plech se optimálně hodí pro všechny pokrmy, jež během pečení nebo přípravy ztrácejí jen málo tekutiny. Nabízí se například pro pečivo, chléb, pomfrity a dušenou zeleninu.

Univerzální plech

Hlubší univerzální plech používejte na vyšší, obložené moučníky, k zachycení šťávy z pečeně nebo k prudkému osmahnutí masa.

Pečicí plech Gourmet

Perforovaný pečicí plech Gourmet byl vyvinut speciálně pro funkci Klimatické pečení. Zvláště se hodí na pečivo z čerstvého kynutého těsta a tvarohovoolejového těsta, chléb a housky. Jemné děrování podporuje zhnědnutí na spodní straně.

Navíc se pečicí plech Gourmet hodí na sušení ovoce a zeleniny.

Kulatá pečicí forma

Pro všechny pokrmy kulatého tvaru, jako je například pizza, quiche a koláč, se hodí kulatá pečicí forma.

Díky zušlechtění PerfectClean je většinou zbytečné vymazávání tukem nebo použití pečicího papíru. Pro optimální využití klimatického pečení je k dostání také děrovaná kulatá pečicí forma.

Grilovací a pečicí plech

Grilovací a pečicí plech se pokládá na univerzální plech, aby připravovaný pokrm neležel ve šťávě unikající z masa. Tak zůstane křupavý povrch a zabrání se připečení šťávy z pečeně. Zachycená šťáva se výborně hodí jako základ omáček.

Žebrovaný a drážkovaný tvar grilovacího a pečicího plechu kromě toho brání stříkání tuku a předchází příliš velkému znečištění ohřevného prostoru.

Pekáč Miele Gourmet

Pro optimální spojení varné desky a vestavného přístroje byl vyvinut pekáč Miele Gourmet. Po orestování na varné desce lze pekáč Gourmet zcela snadno zasunout do bočních mřížek ohřevného prostoru. Přelévání šťávou z pečeně nebo míchání je komfortní zvláště ve spo-

jení s výsuvnými pojezdy FlexiClip, protože pekáč Gourmet se z ohřevného prostoru nemusí zvedat, nýbrž jen vysunout.

Pekáč Gourmet má povrchovou úpravu bráníci ulpívání a hodí se k přípravě dušených pokrmů, masa, polévek, omáček, nákypů a dokonce i sladkých jídel. K dostání jsou k němu také vhodné poklice.

Výsuvné pojezdy FlexiClip

Výsuvné pojezdy FlexiClip umožňují komfortní a bezpečné vytažení jednotlivých pečicích plechů nebo roštů. Lze je zcela snadno postavit na různě úrovně v ohřevném prostoru a stejně tak přemístit na jinou úroveň. Výsuvné pojezdy FlexiClip jsou k dostání s povrchovou úpravou PerfectClean nebo jako varianta PyroFit.

Ošetřující přípravky

Při pravidelném čištění a ošetřování si budete moci užít optimální funkci a dlouhou životnost své pečicí trouby. Originální ošetřující přípravky Miele jsou optimálně přizpůsobené pečicím troubám Miele. Tyto výrobky nakupujte jednoduše v e-shopu Miele, přes zákaznickou linku Miele nebo ve specializovaných prodejnách.

Čisticí prostředek Miele na pečicí trouby

Čisticí prostředek Miele na pečicí trouby se vyznačuje mimořádnou schopností uvolňovat tuk a jednoduchým použitím. Díky své gelové konzistenci drží i na stěnách pečicí trouby. Jeho speciální

formule navíc umožňuje snadné čištění při krátké době namočení a bez zahřívání.

Odvápňovací tablety

K odvápňování rozvodů vody a zásobníků vody společnost Miele vyvinula speciální odvápňovací tablety. Odvápňování je nejen nanejvýš účinné, nýbrž také zvláště šetrně k materiálu.

Sada utěrek Miele MicroCloth

Touto sadou odstraníte bez námahy otisky prstů a mírná znečištění. Sada se skládá z univerzální utěrky, utěrky na sklo a utěrky pro dosažení vysokého lesku. Maximálně odolné utěrky z jemně tkaných mikrovláken mají zvláště vysoký čistící výkon.

Kousek po kousku k malému štěstíčku

Dorty a koláče patří ke společenskému pití kávy nebo k družnému pití čaje o páté stejně jako pro láskyplně prostřený stůl a podnětný rozhovor. Kdo by chtěl sebe a své hosty rozmazlovat chutným vlastním dezertem, musí věnovat patřičnou pozornost výběru různých těst, přísad a obloh. Má to být ovocné? Nebo smetanové? Nebo křupavé? Nejlépe ode všeho trochu. Protože sladké pohladí na duši a každý rád ochutná nejeden kousek.

Tipy pro přípravu

Díky několika prostým tipům se Vám podaří nejlepší pečivo. Tým Miele se s Vámi na tomto místě podělí o své vědomosti.

Typy mouky

Při výrobě mouky se podle druhu mouky rozeleme celé zrna nebo jenom jeho části.

Typ mouky udává obsah minerálních látek v mg na 100 g mouky. Čím vyšší je typové číslo, tím více minerálních látek je obsaženo. Podle stupně namletí rozlišujeme například u pšeničné mouky následující typy:

Typ 405

Pšeničná hladká mouka, která je vhodná na vaření i na pečení. Skládá se v první řadě ze škrobu a glutenu.

Typ 550

Pšeničná světlá polohrubá mouka vhodná na pečení jemně pórovitých těst, použitelná jako univerzální mouka.

Typ 1050

Tato pšeničná hrubá mouka je středně silně namletá, má tmavší barvu a nachází se mezi celozrnnou a bílou moukou. V receptu lze bez velkých změn výsledků nahradit polovinu tohoto typu mouky bílou moukou.

Typ 1700

Jedná se o žitnou celozrnnou tmavou mouku. Hodí se výborně na pečení chleba.

Celozrnná mouka

U tohoto druhu mouky se neudává typové číslo. Jedná se o celé zrno se vše-

mi obsaženými látkami. Může být roze-mletá najemno nebo nahrubo a hodí se zvláště na pečení chleba.

Kvasidla

Kvasidla zajišťují zvětšení objemu těsta a podporují nakypření, jehož se těstu dostane hnětením nebo mícháním.

Droždí

Droždí je přírodní kvasidlo pro nakypření těsta, přičemž na pečení se hodí stejně čerstvé i sušené droždí. Kvasinky potřebují na kvašení teplo (teploty od 35 °C do max. 50 °C), čas a živnou půdu z mouky, cukru a tekutiny.

Prášek do pečiva

Prášek do pečiva je nejznámější chemické kvasidlo. Chuťově neutrální, převážně uhličitane-m sodným tvořený bílý prášek se používá velmi všestranně pro různé druhy těsta.

Uhličitane amonný

Uhličitane amonný nebo uhličitane drasel-ný jsou typická kvasidla na vánoční pečivo jako medový koláč a perník.

Soda

Soda je bílý prášek s mírně alkalickou, jemnou chutí. Je součástí prášku do pečiva a kromě toho urychluje bobtnání luštěnin.

Druhy těsta

Piškotové těsto

Piškotové těsto je kypré, jemné těsto. Těchto vlastností dosahuje našleháním žloutku, celých vajec a vmícháním tuhého sněhu vyšlehaného z bílku.

Moučníky

Na co je třeba dbát při přípravě těsta?

Používejte nejlépe chlazená vejce.

Sníh vyšlehejte co nejtuzší.

Těsto pečte bezprostředně po přípravě.

Na co je třeba dbát při pečení?

Nenechte těsto příliš ztmavnout. Jinak bude plát těsta příliš pevný a bude se snadno lámat.

Na co je třeba dbát po upečení?

Teplý moučník se dá snadněji uvolnit, když pečicí papír zesponu potřete trochou vody.

Pokud má být piškotový korpus základem dortu, měli byste ho upéci den předem, protože se pak dá přesně a snadno dělit a krájet.

Vodorovně moučník rozdělíte nejlépe tak, že ho ostrým nožem nařežete po celém obvodu v rovnoměrných odstupech. Do zářezů vložte nit a konce vpředu překřížte. Tažením konců nitě dojde k rovnoměrnému rozdělení na 2 korpusy.

Listové těsto

Listové těsto je tvořeno několika vrstvami, které se během pečení zvednou v podobě listů.

Na co je třeba dbát?

Zbytky těsta nehněťte, protože se tím zabrání zvednutí v podobě listů. Lépe: Položte zbytky těsta na sebe a znovu je vyválejte.

Přidání vlhkosti v první fázi pečení zlepší lístkování a vykouzlí krásný lesk na povrchu těsta.

Odpalované těsto

Již jeho název poukazuje na jeho jedinečnost. Toto těsto se při přípravě v hrnci „odpálí“ a pak upeče.

Na co je třeba dbát?

Během prvních 10 minut pečení nechte bezpodmínečně zavřená dvířka. Během této doby je odpalované těsto tak choulostivé, že brání i vzdušnému nakypření.

Větrníky nebo francouzské Eclairs plňte až krátce před podáváním. Tak pečivo zůstane krásně křupavé.

Křehké těsto

Hnětené nebo křehké těsto se v pečicí troubě s funkcí klimatického pečení podaří zvláště dobře, protože díky přívodu páry těsto obzvláště zkréhne.

Na co je třeba dbát?

Těsto hněťte jen krátce, protože pečivo, které z něho vyrobíte, po dlouhé době hnětení již nezíská požadovanou křehkou konzistenci.

Abyste dosáhli krátké doby hnětení, použijte co nejměkčí tuk.

Doba chlazení po hnětení zvyšuje požadovanou křehkou konzistenci hotového pečiva.

Při válení těsta byste měli používat co nejméně mouky. Těsto pak zůstane vláčnější.

Zbytky těsta můžete hníst vždy znovu. Bude-li těsto příliš drobivé, přidejte jednoduše trochu vody.

Křehké těsto se dá dobře připravit. Pokud je dobře zabalené, zůstane v chladničce čerstvé 2–3 dny.

Třené těsto

Třené těsto je krémové až husté těsto, které je tvořeno převážně tukem, cukrem a vejci. Tyto přísady zajišťují, že moučník bude krásně šfavnatý.

Na co je třeba dbát?

Z cukru a másla vymíchejte krém a hned vmíchejte další přísady.

Všechny použité přísady by měly mít pokojovou teplotu.

Pokud těsto získá příliš pevnou konzistenci, můžete přidat trochu tekutiny, například mléka.

Posypejte ovoce, ořechy a kousky čokolády trochou mouky a vmíchejte je do těsta až nakonec. Tak tyto přísady zůstanou v moučníku rovnoměrně rozložené i během pečení.

Těsto pečte hned po přípravě.

Jako zkoušku upečení do moučníku jednoduše zapíchněte špejli. Moučník je propečený, když na špejli po vytažení již neulpívají vlhké, lepivé drobky.

Teplý moučník se dá snadněji uvolnit, když pečicí papír zespodu potřete trochou vody.

Tvarohovoolejové těsto

Tvarohovoolejové těsto je rychlá alternativa ke kynutému těstu, a když je čerstvě upečené, velmi se mu podobá.

Na co je třeba dbát?

Přísady hněťte jen krátce. Jinak hrozí nebezpečí, že těsto bude příliš lepivé.

Těsto pečte bezprostředně po přípravě.

Moučníky

Jemný jablečný koláč

Časová náročnost: 95 minut

Na 12 kusů

Na oblohu

500 g jablek, mírně kyselých

Na těsto

150 g másla | měkkého

150 g cukru

8 g vanilkového cukru

3 vejce, velikost M

2 PL citronové šťávy

150 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

½ ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL másla

Na posypání

1 PL moučkového cukru

Příslušenství

rošt

rozkládací forma, Ø 26 cm

síto, jemné

Příprava

Jablka oloupeme a rozčtvrtíme. Na klenuté straně nařízneme ve vzdálenosti asi 1 cm, smícháme s citronovou šťávou a necháme stranou.

Rozkládací formu vymažeme.

Máslo, cukr a vanilkový cukr mícháme asi 2 minuty až vytvoříme krém. Každé vejce jednotlivě vmícháváme asi ½ minuty.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Mouku smísíme s práškem do pečiva a smícháme s ostatními přísadami.

Těsto rovnoměrně rozprostřeme v rozkládací formě na pečení. Jablka lehce zatlačíme do těsta klenutím nahoru.

Rozkládací formu na pečení vložíme do ohřevného prostoru a moučník pečeme dozlatova.

Moučník necháme 10 minut ve formě. Potom uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu. Poprášíme moučkovým cukrem.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Jemný jablkový moučník

Doba trvání programu: 63 [65] (65) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Předeheřtí: Zap.

Crisp function: Vyp. (Zap.) [Vyp.]

Doba přípravy: 45–55 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Místo posypání moučkovým cukrem lze koláč také potřít mírně zahřátou, do hladka vymíchanou meruňkovou marmeládou.

Moučníky

Obložený jablečný koláč

Časová náročnost: 100 minut

Na 12 kusů

Na těsto

200 g másla | měkkého
100 g cukru
16 g vanilkového cukru
1 vejce, velikost M
350 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
1 ČL prášku do pečiva
1 špetka soli

Na oblohu

1,25 kg jablek
50 g rozinek
1 PL calvadosu
1 PL citronové šťávy
½ ČL skořice, mleté
50 g cukru

Do formy

1 ČL másla

Na potření

100 g moučkového cukru
2 PL vody | teplé

Příslušenství

rozkládací forma, Ø 26 cm
potravinářská fólie
rošt

Příprava

Na těsto vymícháme krém z másla, cukru, vanilkového cukru a vejce. Mouku, prášek do pečiva a sůl smícháme a vmícháme. Těsto necháme stát hodinu na chladném místě.

Jablka oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Smícháme s rozinkami, calvadosem, citronovou šťávou a skořicí.

Rozkládací formu vymažeme.

Těsto rozdělíme na 3 díly. První díl rozprostřeme na dně rozkládací formy na pečení. Rozkládací formu složíme.

Z druhého dílu vytvarujeme dlouhý váleček a vytlačíme ho do výšky asi 4 cm na okraji formy. Korpus několikrát propícháme vidličkou.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Třetí díl těsta položíme mezi 2 vrstvy potravinové fólie a vyválíme na velikost formy na pečení.

Do jablek vmícháme cukr a rozprostřeme na korpusu z těsta. Plát těsta položíme navrch a uzavřeme okrajem z těsta.

Rozkládací formu na pečení vložíme do ohřevného prostoru a moučník upečeme.

Koláč necháme 10 minut chladnout ve formě. Potom uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu.

Moučkový cukr rozmícháme ve vodě a koláč tím potřeme.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Jablk. moučník, přikrytý

Doba trvání programu: 77 [70] (78) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 185–195 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 55–65 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Moučníky

Meruňkový dort se smetanovou polevou

Časová náročnost: 80 minut

Na 12 kusů

Na těsto

250 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

125 g másla

125 g cukru

1 vejce, velikost M

Na oblohu

800 g meruňek z plechovky (hmotnost okapaného ovoce) | okapaných

Na polevu

250 g smetany

2 vejce, velikost M

1 PL potravinářského škrobu

16 g vanilkového cukru

½ citronu | jen šťáva

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

rozkládací forma, Ø 26 cm

rošt

Příprava

Z mouky, prášku do pečiva, másla, cukru a vejce vyhněteme hladké těsto.

Rozkládací formu vymažeme. Těsto rovnoměrně zatlačíme na dno rozkládací formy.

Meruňky položíme klenutou stranou nahoru na těsto.

Na polevu smícháme všechny přísady. Polevu rozprostřeme na meruňkách.

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Provozní způsoby: Intenzivní pečení

Teplota: 160–170 °C

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 50–60 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Hrnková buchta

Časová náročnost: 80 minut

Na 12 kusů

Přísady

4 vejce, velikost M

250 g másla

250 g cukru

1 ČL soli

250 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

3 ČL prášku do pečiva

100 g čokoládových vloček

1 ČL skořice, mleté

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

rozkládací forma, Ø 26 cm

rošt

Příprava

Oddělíme bílek od žloutku. Z másla, cukru, soli a vaječného žloutku vymícháme krém.

Z bílku vyšleháme tuhý sníh. Polovinu sněhu opatrně zapracujeme do směsi z cukru a žloutků. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme. Do směsi přimícháme zbývající sníh.

Vmícháme čokoládové vločky a skořici.

Rozkládací formu vymažeme a vložíme do ní těsto.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Dělenou formu vložíme do ohřevného prostoru a koláč upečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Hrnkový moučník

Doba trvání programu: 65 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 190 °C

Booster: Zap.

Předejdě: Zap.

Crisp function: Vyp.

Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok přípravy

Teplota: 150–180 °C

Doba přípravy: 60–65 minut

Tip

Pro intenzivnější chuť můžeme nahradit 50 g cukru medem. Těsto lze libovolně vylepšit sušeným ovocem, nasekanými ořechy nebo vanilkovým aromatem.

Moučníky

Hruškový moučník s mandlovou polevou

Časová náročnost: 95 minut

Na 20 kusů

Na korpus

470 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

125 g cukru

20 g vanilkového cukru

250 g másla

1 vejce, velikost M

Na oblohu

4 plechovky hrušek (à 460 g)

Na polevu

550 g crème fraîche

2 PL potravinářského škrobu

4 vejce, velikost M

65 g cukru

2 ČL skořice

40 g mandlových plátků

Příslušenství

univerzální plech

Příprava

Z mouky, cukru, vanilkového cukru, másla a vejce vyhněteme hladké těsto. Těsto rozprostřeme na univerzálním plechu.

Hrušky nakrájíme na plátky tloušťky 1 cm a rovnoměrně je rozložíme na těsto.

Smícháme crème fraîche, potravinářský škrob, vejce, cukr, vanilkový cukr a skořici.

Polevu rozprostřeme na hruškách. Posypeme mandlovými plátky.

Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru a moučník pečeme do světle žluta.

Nastavení

Provozní způsoby: Intenzivní pečení

Teplota: 150–160 °C

Předeřtátí: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 60–70 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Piškotový korpus

Časová náročnost: 75 minut

Na 16 kusů

Na těsto

4 vejce, velikost M

4 PL vody | horké

175 g cukru

200 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

rošt

síto, jemné

rozkládací forma, Ø 26 cm

pečicí papír

Příprava

Oddělíme bílek od žloutku. Z bílku s vodou vyšleháme velmi tuhý sníh. Pomalu přisypeme cukr. Žloutek rozšleháme a vmícháme do směsi.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

Mouku s práškem do pečiva smícháme, přesejeme na vaječnou směs a hrubou metlou opatrně vmícháme.

Dno rozkládací formy na pečení vymažeme a vyložíme pečicím papírem. Těsto rozprostřeme do rozkládací formy na pečení a vyhladíme.

Piškotový korpus vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Po pečení necháme moučník 10 minut chladnout ve formě. Potom uvolníme z formy a necháme vychladnout na roš-

tu. Piškotový korpus nadvakrát vodorovně přeřizneme tak, aby vznikly tři korpusy.

Potřeme připravenou náplní.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Piškotový korpus

Doba trvání programu: 46 [47] (47) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 160–170 C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Na výrobu čokoládového piškotového korpusu přidáme do moučné směsi 2–3 ČL kakaa.

Moučníky

Náplně piškotového korpusu

Časová náročnost: 30 minut

Na náplň z tvarohu a šlehačky

500 g tvarohu, 20 % tuku v sušině
100 g cukru
100 ml mléka, 3,5 % tuku
8 g vanilkového cukru
1 citron | jen šťáva
6 plátků želatiny, bílé
500 g smetany

Na posypání

1 PL moučkového cukru

Na kapučínovou náplň

100 g čokolády, tmavé
500 g smetany
6 plátků želatiny, bílé
80 ml espressa
80 ml kávového likéru
16 g vanilkového cukru
1 PL kakaa

Na potření

3 PL smetany | ušlehané

Na posypání

1 PL kakaa

Příslušenství

dortová podložka
síto, jemné

Příprava náplně z tvarohu a šlehačky

Na náplň z tvarohu a šlehačky smícháme tvaroh s cukrem, mlékem, vanilkovým cukrem a citronovou šťávou. Želatinu namočíme ve studené vodě, vymačkáme a rozpustíme v mikrovlně nebo na varné desce při nízkém nastavení.

Trochu tvarohové hmoty přidáme k želatině a smícháme.

Směs vmícháme do zbývající tvarohové hmoty a necháme stát na chladném místě. Vyšleháme tuhou šlehačku a vmícháme do tvarohové hmoty.

První piškotový korpus položíme na dortovou podložku, potřeme tvarohovou hmotou, položíme druhý piškotový korpus, potřeme tvarohovou hmotou a položíme třetí piškotový korpus.

Dort dobře vychladíme. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Příprava kapučínové náplně

Na kapučínovou náplň rozpustíme čokoládu. Vyšleháme tuhou šlehačku. Želatinu namočíme ve studené vodě, vymačkáme a rozpustíme v mikrovlně nebo na varné desce při nízkém nastavení a necháme trochu vychladnout.

Polovinu espressa a kávového likéru zamícháme do želatiny a vmícháme do šlehačky.

Šlehačku s kávou rozdělíme na poloviny. Do jedné poloviny vmícháme vanilkový cukr, do druhé poloviny čokoládu a kakao.

První piškotový korpus položíme na dortovou podložku, pokapeme trochou kávového likéru a espressa a potřeme tmavou šlehačkou. Položíme druhý piškotový korpus, pokapeme zbývajícím tekutinou a potřeme světlou šlehačkou. Položíme třetí piškotový korpus, potřeme šlehačkou a posypeme kakaem.

Tip

Na ovocnou variantu náplně s tvarohem a šlehačkou do hmoty vmícháme trochu nastrouhané kůry z citronu a 300 g okapaných měsíčků mandarinky nebo kousků meruněk.

Moučníky

Piškotový plát

Časová náročnost: 55 minut

Na 16 kusů

Na těsto

190 (290) g cukru

8 (12) g vanilkového cukru

1 špetka (2 špetky) soli

125 (190) g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

70 (110) g potravinářského škrobu

1 (1½) ČL prášku do pečiva

4 (6) vajec, velikost M

4 (6) PL vody | horké

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

síto, jemné

pečicí plech nebo univerzální plech

pečicí papír

kuchyňská utěrka

Příprava

Cukr, vanilkový cukr a sůl smícháme v míse. Mouku, potravinářský škrob a prášek do pečiva smícháme v další míse.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

Oddělíme bílek od žloutku. Z bílku s horkou vodou vyšleháme tuhý sníh. Pomalu přisypeme a vmícháme cukrovou směs. Postupně vmícháme vaječné žloutky.

Na vaječnou hmotu přesejeme moučnou směs. Vmícháme hrubou metlou.

Pechicí plech nebo univerzální plech vymažeme a vyložíme pečicím papírem. Těsto na něj rozložíme a vyhladíme.

Piškotový plát vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Pokud se má piškotový plát použít na piškotovou roládu, plát těsta ihned po upečení vyklopíme na navlhčenou kuchyňskou utěrku a srolujeme v pečicím papíru. Necháme vychladnout.

Potřeme připravenou náplní.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Piškot

Doba trvání programu: 25 [24] (26) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 180–190 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 15–25 minut

Úroveň: 1

Moučníky

Náplně piškotového plátu

Časová náročnost: 30 minut

Na náplň z vaječného koňaku a šlehačky

3 (5) plátků želatiny, bílé
150 (230) ml vaječného likéru
500 (750) g smetany

Na náplň z brusinek a smetany

500 (750) g smetany
16 (24) g vanilkového cukru
200 (300) g kompotovaných brusinek

Na náplň z manga a šlehačky

2 (3) manga, zralá (à 300 g)
½ (1) pomeranč, chemicky neošetřený |
jen kůra | nastrouhaná
120 (180) g cukru
2 (3) pomeranče | jen šťáva (à 120 ml)
1 (1½) limetky | jen šťáva
7 (11) plátků želatiny, bílé
500 (750) g smetany

Na dozdobení

1 PL moučkového cukru

Příslušenství

dortová podložka
síto, jemné

Příprava náplně z vaječného likéru a šlehačky

Želatinu namočíme ve studené vodě, vymačkáme a rozpustíme v mikrovlně nebo na varné desce při nízkém nastavení a necháme trochu vychladnout.

Trochu vaječného likéru přidáme k želatině a smícháme. Vše přidáme ke zbývajicímu vaječnému likéru a vmícháme. Hmotu necháme ztuhnout v chladničce.

Vyšleháme tuhou šlehačku. Až bude hmota z vaječného likéru tak pevná, že zůstanou dobře viditelné stopy míchání, opatrně vmícháme šlehačku. Krém necháme asi 30 minut tuhnout v chladničce.

Nakonec krémem potřeme piškotový plát. Z podélné strany srolujeme a necháme stát na chladném místě až do konzumace.

Krátce před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Příprava náplně z brusinek a šlehačky

Vyšleháme tuhou šlehačku s vanilkovým cukrem.

Piškotový plát potřeme brusinkami. Rozprostřeme na to šlehačku. Z podélné strany srolujeme a necháme stát na chladném místě až do konzumace.

Krátce před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Příprava náplně z manga a šlehačky

Manga rozmixujeme s nastrouhanou kůrou z pomeranče, cukrem, pomerančovou a limetkovou šťávou.

Želatinu namočíme ve studené vodě, vymačkáme a rozpustíme v mikrovlně nebo na varné desce při nízkém nastavení a necháme trochu vychladnout.

Trochu mangového pyré přidáme k želatině a smícháme. Vše přidáme ke zbývajicímu mangovému pyré a vmícháme. Hmotu necháme ztuhnout v chladničce.

Vyšleháme tuhou šlehačku. Až bude hmota z manga tak pevná, že zůstanou dobře viditelné stopy míchání, opatrně vmícháme šlehačku. Krém necháme asi 30 minut tuhnout v chladničce.

Nakonec krémem potřeme piškotový plát. Z podélné strany srolujeme a necháme stát na chladném místě až do konzumace.

Podáváme posypané moučkovým cukrem.

Moučníky

Máslový koláč

Časová náročnost: 95 minut

Na 20 (30) kusů

Na těsto

42 (63) g droždí, čerstvého
200 (300) ml mléka, 3,5 % tuku | vlaž-
ného

500 (750) g pšeničné mouky, typ 405
(hladká)

50 (80) g cukru

½ (¾) ČL soli

50 (80) g másla | měkkého

1 (2) vejce, velikost M

Na oblohu

100 (150) g másla | měkkého

100 (150) g mandlových pláteků

120 (180) g cukru

16 (24) g vanilkového cukru

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání
v mléce. S ostatními přísadami hněte-
me 3–4 minuty, až vznikne hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, v míse vložíme
do ohřevného prostoru a přikryjeme
vlhkou utěrkou. Necháme kynout podle
nastavení k 1. fázi kynutí.

Těsto mírně prohněteme a rozprostřeme
na pečicím plechu nebo univerzálním
plechu. Přikryté necháme kynout podle
nastavení k 2. fázi kynutí.

Na oblohu smícháme máslo, vanilkový
cukr a polovinu cukru. Prsty do těsta
vytlačíme důlky. Do důlků dáme směs
másla a cukru. Na těsto rozprostřeme
zbývající cukr a mandlové plátky.

S automatickým programem:
Spustíme automatický program a koláč
vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:
Necháme znovu kynout 10 minut při
pokojové teplotě. Nakonec koláč vloží-
me do ohřevného prostoru a pečeme
dozlatova.

Nastavení

Kynutí těsta

1. a 2. fáze kynutí

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: vždy 20 minut

Pečení máslového koláče

Automatický program

Moučník | Máslový koláč

Doba trvání programu: 32 [34] (30) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 175–185 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 20–30 minut

Úroveň: 2

Moučníky

Ovocný koláč (Ø 15 cm)

Časová náročnost: 225 minut + 12 hodin na přípravu ovoce
Na 8 kusů

Na koláč

50 g koktejlových třešní (hmotnost okapaného ovoce) | okapaných
50 g meruněk, sušených
25 g ovoce, kandovaného
110 g sultánek
110 g rozinek
85 g korintek
3 PL koňaku
110 g másla | měkkého
110 g cukru, hnědého
2 vejce, velikost L
1 PL cukrového sirupu (melasy)
110 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
¼ ČL směsi koření All-Spice (skořice, muškátový oříšek, piment)
¼ ČL skořice
⅛ ČL muškátového oříšku, čerstvě pomletého
25 g mandlí, nasekaných
½ citronu, chemicky neošetřeného | jen kůra
½ pomeranče, chemicky neošetřeného | jen kůra

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

rozkládací forma, Ø 15 cm
pečicí papír
svačtinový papír
kuchyňská nit
rošt

Příprava ovoce

Koktejlové třešně, meruňky a kandované ovoce nakrájíme a se sultánkami, rozinkami a korintkami dáme do velké mísy. Přidáme koňak, zamícháme a necháme naložené asi 12 hodin.

Příprava

Z másla a cukru vymícháme krém. Jednotlivě vmícháme vejce. Přidáme melasu.

Mouku smícháme s kořením. Vmícháme moučnou směs, mandle, citronovou a pomerančovou kůru a ovoce naložené v koňaku.

Rozkládací formu na pečení vymažeme a vyložíme pečicím papírem.

Těsto rozprostřeme do rozkládací formy na pečení a vyhladíme. Rozkládací formu přikryjeme dvěma vrstvami svačtinového papíru. Papír připevníme kuchyňskou nití na okraji formy.

Automatický program:

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Manuálně:

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme podle 1. a 2. kroku přípravy.

Koláč necháme ve formě, aby vychladl.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Moučník s ovocem | 15cm

dortová forma

Doba trvání programu: 195 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 140 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 45 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 120 °C

Doba přípravy: 150 minut

Tip

Zabalený ve svačिनovém papíru a alobalu se ovocný koláč dá skladovat až 3 měsíce. Nejlépe v pravidelných intervalech poléváme koňakem nebo sherry.

Moučníky

Ovocný koláč (Ø 20 cm)

Časová náročnost: 270 minut + 12 hodin čas přípravy ovoce

Na 12 kusů

Příklady

100 g koktejlových třešní (hmotnost okapaného ovoce) | okapaných
100 g meruňek, sušených
50 g ovoce, kandovaného
230 g sultánek
230 g rozinek
170 g korintek
6 PL koňaku
250 g másla | měkkého
250 g cukru, hnědého
4 vejce, velikost M
2 PL cukrového sirupu (melasy)
250 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
½ ČL směsi koření All-Spice (skořice, muškátový oříšek, piment)
½ ČL skořice
¼ ČL muškátového oříšku, čerstvě pomletého
50 g mandlí, nasekaných
1 citron, chemicky neošetřený | jen kůra
1 pomeranč, chemicky neošetřený | jen kůra

Příslušenství

rozkládací forma, Ø 20 cm
pečicí papír
svačtinový papír
kuchyňská nit
rošt

Příprava ovoce

Koktejlové třešně, meruňky a kandované ovoce nakrájíme a se sultánkami, rozinkami a korintkami dáme do velké mísy. Přidáme koňak, zamícháme a necháme naložené asi 12 hodin.

Příprava

Z másla a cukru vymícháme krém. Jednotlivě vmícháme vejce. Přidáme melasu.

Mouku smícháme s kořením. Vmícháme moučnou směs, mandle, citronovou a pomerančovou kůru a ovoce naložené v koňaku.

Rozkládací formu na pečení vymažeme a vyložíme pečicím papírem.

Těsto rozprostřeme do rozkládací formy na pečení a vyhladíme. Rozkládací formu přikryjeme dvěma vrstvami svačtinového papíru. Papír připevníme kuchyňskou nití na okraji formy.

Automatický program:

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Manuálně:

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme podle 1. a 2. kroku přípravy.

Koláč necháme ve formě, aby vychladl.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Moučník s ovocem | 20cm

dortová forma

Doba trvání programu: 240 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 140 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 60 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 120 °C

Doba přípravy: 180 minut

Tip

Zabalený ve svačिनovém papíru a alobalu se ovocný koláč dá skladovat až 3 měsíce. Nejlépe v pravidelných intervalech poléváme koňakem nebo sherry.

Moučníky

Ovocný koláč (Ø 25 cm)

Časová náročnost: 315 minut + 12 hodin čas přípravy ovoce

Na 16 kusů

Přísady

175 g koktejlových třešní (hmotnost okapaného ovoce) | okapaných
175 g meruňek, sušených
75 g ovoce, kandovaného
360 g sultánek
360 g rozinek
280 g korintek
10 PL koňaku
400 g másla | měkkého
400 g cukru, hnědého
7 vajec, velikost M
3 PL cukrového sirupu (melasy)
400 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
½ ČL směsi koření All-Spice (skořice, muškátový oříšek, piment)
⅓ ČL skořice
½ ČL muškátového oříšku, čerstvě pomletého
75 g mandlí, nasekaných
1½ citronu, chemicky neošetřeného | jen kůra
1½ pomeranče, chemicky neošetřeného | jen kůra

Příslušenství

rozkládací forma, Ø 25 cm
pečicí papír
svačinový papír
kuchyňská nit
rošt

Příprava ovoce

Koktejlové třešně, meruňky a kandované ovoce nakrájíme a se sultánkami, rozinkami a korintkami dáme do velké mísy. Přidáme koňak, zamícháme a necháme naložené asi 12 hodin.

Příprava

Z másla a cukru vymícháme krém. Jednotlivě vmícháme vejce. Přidáme melasu.

Mouku smícháme s kořením. Vmícháme moučnou směs, mandle, citronovou a pomerančovou kůru a ovoce naložené v koňaku.

Rozkládací formu na pečení vymažeme a vyložíme pečicím papírem.

Těsto rozprostřeme do rozkládací formy na pečení a vyhladíme. Rozkládací formu přikryjeme dvěma vrstvami svačinového papíru. Papír připevníme kuchyňskou nití na okraji formy.

Automatický program:

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Manuálně:

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme podle 1. a 2. kroku přípravy.

Koláč necháme ve formě, aby vychladl.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Moučník s ovocem | 25cm

dortová forma

Doba trvání programu: 285 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 140 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 75 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 120 °C

Doba přípravy: 210 minut

Tip

Zabalený ve svačिनovém papíru a alobalu se ovocný koláč dá skladovat až 3 měsíce. Nejlépe v pravidelných intervalech poléváme koňakem nebo sherry.

Moučníky

Sýrový moučník na plechu

Časová náročnost: 170 minut

Na 20 kusů

Na korpus

340 (530) g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

4 (6) ČL prášku do pečiva

180 (280) g cukru

2 (3) vejce, velikost M | jen žloutek

180 (280) g másla

Na oblohu

4 (6) vajec, velikost M

2 (3) vejce, velikost M | jen bílek

460 (700) g cukru

18 (28) g vanilkového cukru

85 (119 g) vanilkového krému (v prášku)

2 (4) lahvičky oleje na pečení (citronový nebo vanilkové máslo)

2,3 (3,5) kg nízkotučného tvarohu

Příslušenství

univerzální plech

Příprava

Na korpus uhněteme z přísad těsto. Necháme asi 60 minut odstát na chladném místě.

Těsto rozprostřeme na univerzálním plechu. Jeden okraj vytlačíme až k horní hraně univerzálního plechu. Korpus několikrát propíchneme vidličkou.

Na oblohu smícháme všechny přísady. Rozprostřeme na korpus a vyhladíme.

Moučník vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Po skončení doby přípravy necháme 5 minut stát ve vypnutém ohřevném prostoru.

Nastavení

Provozní způsoby: Intenzivní pečení

Teplota: 150–160 °C

Předeřtátí: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 70–80 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Mramorová bábovka

Časová náročnost: 80 minut

Na 18 kusů

Na těsto

250 g másla | měkkého

200 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vejce, velikost M

200 g zakysané smetany

400 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

16 g prášku do pečiva

1 špetka soli

3 PL kakaa

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

forma na bábovku, Ø 26 cm

rošt

Příprava

Z másla, cukru a vanilkového cukru vymícháme krém. Po jednom přidáváme vejce a každé ½ minuty vmícháváme. Přidáme zakysanou smetanu. Smícháme mouku s práškem do pečiva, sůl a vmícháme do ostatních přísad.

Bábovkovou formu vymažeme a dáme do ní polovinu těsta.

Do druhé poloviny těsta vmícháme kakao. Tmavé těsto rozložíme na světlém těstu. Vrstvami těsta protáhneme spirálovitě vidličku.

Bábovkovou formu na roštu vložíme do ohřevného prostoru a moučník upečeme.

Moučník necháme 10 minut ve formě. Potom uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Mramorová bábovka

Doba trvání programu: 55 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 150–160 C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 50–60 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Moučníky

Ovocný moučník (listové těsto)

Časová náročnost: 60 minut

Na 8 porcí

Na těsto

230 g listového těsta

Na oblohu

30 g lískových oříšků, mletých
500 g ovoce (např. meruňky, švestky,
hrušky, jablka, třešně) | na malé kousky

Na polevu

2 vejce, velikost M
200 g smetany
50 g cukru
1 ČL vanilkového cukru

Příslušenství

kulatá pečicí forma, Ø 27 cm
rošt

Příprava

Pečicí formu vyložíme listovým těstem a posypeme lískovými oříšky.

Kousky ovoce rozložíme na těsto.

Rošt zasuneme. Spustíme automatický program nebo předeřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Na polevu smícháme vejce, smetanu, cukr, vanilkový cukr a rozprostřeme na ovoce.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Ovocný moučník vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Tenký koláč s ovocem | Listové těsto

Doba trvání programu: 36 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 230 °C

Booster: Zap.

Předeřtátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 220–230 °C

Booster: Zap.

Předeřtátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 36–42 minut

Ovocný moučník (křehké těsto)

Časová náročnost: 120 minut

Na 8 porcí

Na těsto

200 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

65 ml vody

80 g másla

¼ ČL soli

Na oblohu

30 g lískových oříšků, mletých

500 g ovoce (např. meruňky, švestky, hrušky, jablka, třešně) | na malé kousky

Na polevu

2 vejce, velikost M

200 g smetany

50 g cukru

1 ČL vanilkového cukru

Příslušenství

kulatá pečicí forma, Ø 27 cm
rošt

Příprava

Máslo nakrájíme na kostky a s moukou, solí a vodou rychle vyhněteme hladké těsto. Necháme 30 minut odstát na chladném místě.

Pečicí formu vyložíme těstem a posype-
me lískovými oříšky.

Ovoce rovnoměrně rozložíme na těsto.

Rošt zasuneme. Spustíme automatický
program nebo předeřejeme pečicí
troubu podle 1. kroku přípravy.

Na polevu smícháme vejce, smetanu,
cukr, vanilkový cukr a rozprostřeme na
ovoce.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku pří-
pravy.

Ovocný moučník vložíme do ohřevného
prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Tenký koláč s ovocem |
Křehké těsto

Doba trvání programu: 43 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 230 °C

Booster: Zap.

Předeřtátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení
Teplota: 220–240 °C

Booster: Zap.

Předeřtátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 36–45 minut

Moučníky

Sachrův dort

Časová náročnost: 70 minut

Na 12 kusů

Na těsto

130 g čokolády, tmavé

140 g másla

110 g moučkového cukru

8 g vanilkového cukru

6 vajec, velikost M

1 špetka soli

110 g cukru

140 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

Na potření

200 g meruňkové marmelády

Na glazuru

200 g cukru

125 ml vody

150 g čokolády, tmavé

Příslušenství

síto, jemné

rošt

rozkládací forma, Ø 24 cm

pečicí papír

Příprava

Čokoládu rozpustíme.

Z másla a moučkového cukru vymícháme krém.

Oddělíme bílek od žloutku. Vmícháme žloutek. Vmícháme čokoládu.

Mouku přesejeme a smícháme s práškem do pečiva. Z bílku se solí a cukrem vyšleháme tuhý sníh. Do těsta střídavě vmícháváme moučnou směs a bílek.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předejhřejeme pečicí troubu.

Rozkládací formu vyložíme pečicím papírem a dáme do ní těsto. Vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Dortový korpus necháme vychladnout. Mezitím meruňkovou marmeládu ohřejeme na varné desce a propasírujeme sítím.

Dortový korpus nakrájíme, plochy řezu a boky potřeme jemnou meruňkovou marmeládou.

Na glazuru rozvaříme cukr s vodou, přidáme čokoládu a rozpustíme.

Čokoládovou glazuru rozprostřeme rovnoměrně na dortu.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Sachrův dort

Doba trvání programu: 55 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 170 °C

Booster: Zap.

Předehtátí: Zap.

Crisp function: Zap. na 10 minut po zasunutí pokrmu k přípravě

Doba přípravy: 55 minut

Úroveň: 2 [1] (2)

Linecké pečivo

Časová náročnost: 80 minut

Na 18 kusů

Na těsto

250 g másla | měkkého

250 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vejce, velikost M

2 PL rumu

200 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

100 g potravinářského škrobu

2 ČL prášku do pečiva

1 špetka soli

Do formy

1 ČL másla

1 PL strouhanky

Příslušenství

rošt

hraná forma, délka 30 cm

Příprava

Formu vymažeme a vysypeme strouhankou.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předeřejeme pečicí troubu.

Vymícháme pěnu z másla, cukru a vanilkového cukru. Postupně vmícháme vejce a rum.

Smícháme mouku, škrob, prášek do pečiva a sůl a vmícháme do ostatních přísad.

Formu naplníme těstem a v ohřevném prostoru postavíme podélně na rošt. Moučník upečeme.

Moučník necháme 10 minut ve formě. Potom uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Piškotový moučník

Doba trvání programu: 78 [83] (78) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 155–165 °C

Booster: Vyp.

Předeřtátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 60–70 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Moučníky

Čokoládový moučník s ořechy

Časová náročnost: 75 minut + 12 hodin na odstátí na chladném místě
Na 16 kusů

Přísady

200 g másla
250 g tmavé čokolády
250 g lískových oříšků, mletých
160 g cukru
3 PL espressa
1 ČL vanilkového aromatu
6 vajec, velikost M

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

rozkládací forma, Ø 26 cm nebo 24 malých formiček (à 100 ml)
pečicí papír
rošt

Příprava

Máslo a čokoládu rozpustíme. Přidáme lískové oříšky, cukr, espresso a vanilkové aroma. Necháme vychladnout.

Oddělíme bílek od žloutku. Žloutky vmícháme do hmoty z másla a čokolády. Z bílku vyšleháme tuhý sníh a vmícháme do těsta.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

Rozkládací formu vymažeme a vyložíme pečicím papírem nebo vymažeme formičky. Těsto dáme do rozkládací formy nebo do formiček.

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Před podáváním necháme 12 hodin odstát na chladném místě.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Čokoládový mouč. s ořechy |
Jeden větší / Více malých
Doba trvání programu Jeden větší:
55 minut
Doba trvání programu Více malých:
40 [28] (40) minut

Manuálně

Jedna velká

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 150 °C
Booster: Zap.
Předehřátí: Zap.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 55 minut
Úroveň: 2 [1] (1)

Více malých

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 150 °C
Booster: Zap.
Předehřátí: Zap.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 40 [28] (40) minut
Úroveň: 2 [1] (2)

Tip

Podáváme s čerstvým lesním ovocem. Na 12 formiček snížíme množství na polovinu, doba přípravy zůstane nezměněná.

Štola

Časová náročnost: 160 minut

Na 15 plátků

Na těsto

42 g droždí, čerstvého
8 g vanilkového cukru
70 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného
200 g rozinek
50 g mandlí, nasekaných
50 g citronátu
50 g oranžátu
2–3 PL rumu
275 g másla | měkkého
500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
1 špetka soli
100 g cukru
½ ČL kůry z citronu, nastrouhané
1 vejce, velikost M

Na potřetí

75 g másla

Na dozdobení

50 g cukru

Na posypání

35 g moučkového cukru

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Droždí a vanilkový cukr rozpustíme v mléce a přikryté necháme kynout 15 minut.

Rozinky, mandle a oranžát smícháme s rumem a necháme stranou.

Mléko s droždím vyhněteme s máslem, moukou, solí, cukrem, kůrou z citronu a vejcem tak, aby vzniklo hladké těsto. Krátce vmícháme citronát, oranžát, rozinky a mandle s rumem.

Těsto v míse vložíme do ohřevného prostoru a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout podle nastavení.

Z těsta na troše mouky vytvarujeme štolu délky asi 30 cm. Položíme na pečicí plech nebo univerzální plech, zasuneme do ohřevného prostoru a upečeme.

Rozpustíme máslo na potřetí, štolu tím ještě za horka potřeme a posypeme cukrem.

Necháme vychladnout, potom hustě poprášíme moučkovým cukrem.

Nastavení

Kynutí těsta

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 60 minut

Pečení štoly

Automatický program

Moučník | Štola

Doba trvání programu: 60 [55] (60) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Vyp.

Předeheřtí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 55–65 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Štola zavineme do alobalu a uložíme vzduchotěsně uzavřenou v plastovém sáčku.

Moučníky

Drobenkový koláč s ovocem

Časová náročnost: 150 minut

Na 20 (30) kusů

Na těsto

42 (63) g droždí, čerstvého
150 (220) ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného
450 (680) g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
50 (80) g cukru
90 (140) g másla | měkkého
1 (2) vejce, velikost M

Na oblohu

1,25 (1,9) kg jablek

Na drobenku

240 (360) g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
150 (230) g cukru
16 (24) g vanilkového cukru
1 (2) ČL skořice
150 (230) g másla | měkkého

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání v mléce. S moukou, cukrem, máslem a vejcem uhněteme hladké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Jablka oloupeme, odpeckujeme a nakrájíme na měsíčky.

Těsto mírně prohněteme a rozprostřeme na pečicím plechu nebo univerzálním plechu. Jablka rovnoměrně rozložíme na těsto. Mouku, cukr, vanilkový cukr a

skořici smícháme a s máslem vyhněteme drobenku. Rozprostřeme na jablkách.

Koláč vložíme do ohřevného prostoru a necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí.

Koláč upečeme dozlatova.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 30 minut kynutí

2. fáze kynutí

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

Pečení koláče

Automatický program

Moučník | Ovoc. moučník s posypkou

Doba trvání programu: 56 [48] (56) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Předehtátí: Vyp.

Crisp function: Zap. [Vyp.] (Zap.)

Doba přípravy: 45–55 minut

Úroveň: 3 [2] (2)

Tip

Místo jablek můžeme také použít 1 kg odpeckovaných švestek nebo třešní.

Malé lahůdky

Ať jsou to muffiny, placičky nebo větrníky, každý po těchto drobnostech rád sáhne. Nakonec často platí „čím menší, tím jemnější“. Mísání sladkých miniatur udělá radost velkým i malým, prostě všem v jakémkoliv věku.

Pečivo

Vykrajované cukroví

Časová náročnost: 135 minut
Na 70 kusů (2 plechy)

Přísady

250 (380) g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
½ (1) ČL prášku do pečiva
80 (120) g cukru
8 (12) g vanilkového cukru
1 (1½) lahvičky rumového aromatu
3 (4) PL vody
120 (180) g másla | měkkého

Příslušenství

váleček
vykrajovací formičky
2 pečicí plechy nebo univerzální plechy

Příprava

Smícháme mouku, prášek do pečiva, cukr a vanilkový cukr. Se zbývajících přísadami rychle vyhněteme hladké těsto a necháme stát nejméně 60 minut na chladném místě.

Těsto vyválíme na tloušťku asi 3 mm, vykrojíme cukroví a položíme na pečicí nebo univerzální plechy.

Plechy s cukrovím vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Vykrajované cukroví | 1 pečicí plech / 2 pečicí plechy
Doba trvání programu 1 pečicí plech: 25 [24] (25) minut
Doba trvání programu 2 pečicí plechy: 26 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 140–150 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 25–35 minut
Úroveň 1 pečicí plech: 2 [2] (1)
Úroveň 2 pečicí plechy:
1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tip

Množství přísad platí pro 2 plechy. Na 1 plech použijte polovinu množství nebo cukroví pečte postupně.

Borůvkové muffiny

Časová náročnost: 50 minut

Na 12 kusů

Přísady

225 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

110 g cukru

8 g prášku do pečiva

8 g vanilkového cukru

1 špetka soli

1 PL medu

2 vejce, velikost M

100 ml podmáslí

60 g másla | měkkého

250 g borůvek

1 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

Příslušenství

12 papírových formiček na pečení,

Ø 5 cm

plech na 12 muffinů à Ø 5 cm

rošt

Příprava

Smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva, vanilkový cukr a sůl. Přidáme med, vejce, podmáslí, máslo a krátce promícháme.

Borůvky smícháme s moukou a opatrně vmícháme do těsta.

Na plech na muffiny položíme papírové formičky na pečení. Těsto rovnoměrně rozdělíme do formiček.

Plech na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Borůvkové muffiny

Doba trvání programu: 38 [41] (38) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 165–175 °C

Booster: Vyp.

Předehtátí: Vyp.

Crisp function: Vyp. [Zap.] (Vyp.)

Doba přípravy: 35–45 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Na recept se nejlépe hodí čerstvé borůvky. Mražené borůvky použijeme ve zmraženém stavu.

Pečivo

Linecká kolečka

Časová náročnost: 70 minut

Na 30 kusů

Na pečivo

200 g másla

300 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

100 g moučkového cukru

8 g vanilkového cukru

2 vejce, velikost M | jen žloutek

100 g oloupaných mandlí | pomletých

½ citronu, chemicky neošetřeného | jen

kůra | nastrouhaná

Na náplň

200 g rybízového želé

Příslušenství

potravinářská fólie

pečicí plech nebo univerzální plech

kulaté vykrajovací formičky (2 velikosti)

Příprava

Máslo nakrájíme na kostky a s moukou, moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem, žloutkem, mandlemi a citronovou kůrou z něho vyhněteme hladké těsto, zabalíme do potravinářské fólie a odstavíme na 30 minut na chladném místě.

Těsto rozválíme na tloušťku asi 2 mm a vykrájíme kolečka. U poloviny placiček navíc uprostřed vykrojíme malou díрку (u větších koleček vykrojíme 3 dírky).

Placičky položíme na pečicí plech nebo univerzální plech, zasuneme do ohřevného prostoru a upečeme do světle žluta.

Po skončení doby přípravy necháme krátce vychladnout. Vlažné placičky bez dírek potřeme mírně teplým rybízovým želé a položíme na ně placičky s dírkami. Posypeme moučkovým cukrem.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Linecká kolečka | 1

pečicí plech / 2 pečicí plechy

Doba trvání programu 1 pečicí plech:

12 minut

Doba trvání programu 2 pečicí plechy:

17 minut

Manuálně

Pro 1 plech

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 160 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10–15 minut

Úroveň: 2

Pro 2 plechy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 160 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 13–19 minut

Úroveň: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Tip

Množství přísad platí pro 2 pečicí plechy. Na 1 pečicí plech použijte polovinu množství nebo cukroví pečte postupně.

Pečivo

Mandlové makronky

Časová náročnost: 35 minut

Na 30 kusů

Přísady

100 g hořkých mandlí, oloupaných

200 g mandlí, sladkých, oloupaných

600 g cukru

1 špetka soli

4 vejce, velikost M | jen bílek

Příslušenství

2 pečicí plechy nebo univerzální plechy

pečicí papír

cukrářský sáček s hubičkou

Příprava

Mandle pomeleme na kuchyňském robotu nadvakrát asi s jednou třetinou cukru.

Smícháme zbývající cukr, trochu soli a tolik bílku, až vznikne husté těsto.

Pečicí nebo univerzální plech(y) vyložíme pečicím papírem. Cukrářským sáčkem na to vytvoříme malé těstové kuličky.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Navlhčíme lžící a zadní stranou vyhladíme těstové kuličky.

Automatický program:

Mandlové makronky vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Manuálně:

Mandlové makronky vložíme do ohřevného prostoru a připravíme podle 2. a 3. kroku přípravy.

Mandlové makronky necháme vychladnout na pečicím papíru, pak je vyjmeme.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Mandlové makronky | 1 pečicí plech / 2 pečicí plechy

Doba trvání programu: 15 minut

Manuálně

Pro 1 plech

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok přípravy

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 11 minut

Úroveň: 2 [3] (2)

3. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 2–4 minuty

Pro 2 plechy

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 170 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 11 minut

Úroveň: 1+3 [2+4] (1+3)

3. krok přípravy

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 2–6 minut

Tipy

- Hořké mandle lze nahradit sladkými mandlemi a polovinou lahvičky oleje z hořkých mandlí.
- Množství přísad platí pro 2 plechy. Na 1 plech použijte polovinu množství nebo cukroví pečte postupně.

Pečivo

Stříkané pečivo

Časová náročnost: 50 minut
Na 50 (75) kusů (2 plechy)

Přísady

160 (240) g másla | měkkého
50 (80) g cukru, hnědého
50 (80) g moučkového cukru
8 (12) g vanilkového cukru
1 (2) špetky soli
200 (300) g pšeničné mouky, typ 405
(hladká)
1 (2) vejce, velikost M | jen bílek

Příslušenství

cukrářský sáček
hvězdicová hubička, 9 mm
2 pečicí plechy nebo univerzální plechy

Příprava

Z másla vymícháme krém. Přidáme cukr, moučkový cukr, vanilkový cukr a sůl a mícháme, dokud nevznikne měkká hmota. Vmícháme mouku a nakonec bílek.

Těsto dáme do cukrářského sáčku a vytvoříme asi 5–6 cm dlouhé proužky na pečicí nebo univerzální plechy.

Stříkané pečivo vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Stříkané pečivo | 1
pečicí plech / 2 pečicí plechy
Doba trvání programu 1 pečicí plech:
22 [21] (31) minut
Doba trvání programu 2 pečicí plechy:
33 minut

Manuálně

1 pečicí plech

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 150–160 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 20–30 minut
Úroveň: 2 [2] (1)

2 pečicí plechy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 140–150 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 30–40 minut
Úroveň: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tip

Množství přísad platí pro 2 plechy. Na 1 plech použijte polovinu množství nebo cukroví pečte postupně.

Vanilkové rohlíčky

Časová náročnost: 110 minut

Na 90 (130) kusů (2 plechy)

Na těsto

280 (420) g pšeničné mouky, typ 405
(hladká)

210 (320) g másla | měkkého

70 (110) g cukru

100 (150) g mandlí, pomletých

Na vyválení

70 (110) g vanilkového cukru

Příslušenství

2 pečicí plechy nebo univerzální plechy

Příprava

Z mouky, másla, cukru a mandlí uhněteme hladké těsto. Těsto asi 30 minut chladíme.

Z těsta oddělujeme malé porce asi po 7 g. Vytvarujeme do válečku, pak z něho vytvoříme rohlíček a položíme na pečicí plechy nebo univerzální plechy.

Vanilkové rohlíčky na plechu vložíme do ohřevného prostoru a pečeme do světle žluta.

Ještě teplé rohlíčky obalíme vanilkovým cukrem.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Vanilkové rohlíčky | 1
pečicí plech/ 2 pečicí plechy

Doba trvání programu 1 pečicí plech:

31 minut

Doba trvání programu 2 pečicí plechy:

35 [36] (40) minut

Manuálně

1 pečicí plech

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 140–150 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 25–35 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

2 pečicí plechy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 135–145 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tip

Množství přísad platí pro 2 plechy. Na 1 plech použijte polovinu množství nebo cukroví pečte postupně.

Pečivo

Muffiny s vlaškými ořechy

Časová náročnost: 95 minut

Na 12 kusů

Přísady

80 g rozinek

40 ml rumu

120 g másla | měkkého

120 g cukru

8 g vanilkového cukru

2 vejce, velikost M

140 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

120 g jader vlašských ořechů | nahrubo nasekaných

Příslušenství

plech na 12 muffinů à Ø 5 cm

papírové formičky na pečení, Ø 5 cm

rošt

Příprava

Rozinky naložíme asi na 30 minut do rumu.

Z másla vymícháme krém. Postupně přidáme cukr, vanilkový cukr a vejce. Smícháme mouku a prášek do pečiva a vmícháme. Přimícháme vlašské ořechy. Nakonec vmícháme rozinky s rumem.

Na plech na muffiny položíme papírové formičky na pečení. Těsto rovnoměrně rozdělíme do formiček pomocí 2 polévkových lžic.

Plech na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Muffiny s vlaškými ořechy

Doba trvání programu: 38 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Vyp.

Přehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Větrníky

Časová náročnost: 80 minut

Na 12 (18) kusů

Přísady

250 (375) ml vody

50 (75) g másla

1 (2) špetky soli

170 (225) g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

4 (6) vajec, velikost M

1 (1½) ČL prášku do pečiva

Příslušenství

cukrářský sáček

hvězdicová hubička, 11 mm

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Vodu, máslo a sůl svaříme v hrnci.

Hrnc stáhneme ze sporáku. Mouku sypeme do vařící tekutiny a intenzivně mícháme tak dlouho, až se vytvoří knedlík. Knedlík v hrnci za horka a stálého míchání „odpalujeme“, dokud se na dně hrnce nevytvoří bílá vrstva.

Hmotu dáme do mísy. Postupně vmícháváme vejce, dokud se z těsta nedají vytahovat hedvábně lesklé špičky. Potom vmícháme prášek do pečiva.

Těstem naplníme cukrářský sáček. Na pečicí plech nebo univerzální plech vytvoříme růžice. Pečeme dozlatova.

Po upečení větrníky ihned vodorovně rozpůlíme a necháme vychladnout. Pokud se ještě bude vyskytovat malá vlhká vrstva těsta, odstraníme ji.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Větrníky

Doba trvání programu: 48 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 160–170 °C

Booster: Vyp.

Předeřtí: Vyp.

Crisp function: po 15 minutách Zap.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/automaticky

Doba přípravy: 45–55 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Pečivo

Náplně větrníků

Časová náročnost: 20 minut

Na 12 (18) větrníků

Na náplň z mandarinek a šlehačky

400 (600) g smetany

16 (24) g vanilkového cukru

16 (24) g ztužovače šlehačky

350 (530) g mandarinek z plechovky

(hmotnost po odkapání)

Na náplň z višní a šlehačky

350 (530)g kompotovaných višní

(hmotnost po odkapání)

100 (150) ml višňové šťávy (z kompotu)

40 (60) g cukru

1 (1½) PL potravinářského škrobu

1 (2) PL vody

500 (750) g smetany

30 (40) g moučkového cukru

8 (12) g vanilkového cukru

16 (24) g ztužovače šlehačky

Na náplň z kávy a šlehačky

750 g (1,125 kg) smetany

100 (150) g cukru

2 (3) ČL kávy, rozpustné

16 (24) g ztužovače šlehačky

Na dozdobení

1 PL moučkového cukru

Příslušenství

cukrářský sáček

hvězdicová hubička, 12 mm

Příprava náplně z mandarinek a šlehačky

Vyšleháme tuhou šlehačku s vanilkovým cukrem a ztužovačem šlehačky.

Ovoce necháme okapat a položíme na spodní půlky větrníků. Cukrářský sáček naplníme šlehačkou a rozprostřeme na ovoce.

Položíme horní půlky a podáváme poprášené moučkovým cukrem.

Příprava náplně z višní a šlehačky

Višně necháme okapat a višňovou šťávu zachytíme.

Višňovou šťávu svaříme s cukrem.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a vmícháme do horké tekutiny. Necháme povařit, přidáme višně a odstavíme na chladném místě.

Smetanu šleháme asi ½ minuty, přesejeme moučkový cukr, smícháme s vanilkovým cukrem a ztužovačem šlehačky, přidáme do smetany a vyšleháme tuhou šlehačku.

Spodní půlky větrníků naplníme višňovou hmotou. Cukrářský sáček naplníme šlehačkou a rozprostřeme na višně.

Položíme horní půlky a podáváme poprášené moučkovým cukrem.

Příprava náplně z kávy a šlehačky

Ze smetany s cukrem, mletou kávou a ztužovačem šlehačky vyšleháme tuhou šlehačku a dáme do cukrářského sáčku.

Kávovou šlehačku nastříkáme do spodních půlek větrníků.

Položíme horní půlky a podáváme poprášené moučkovým cukrem.

Křupavá kůrka - měkké jádro

Čerstvě upečený, ještě teplý chléb je lahůdka, jejíž příprava asi patří k nejjednodušším. Ať o víkendu k snídani s máslem a marmeládou, nebo po dlouhém pracovním dni jako vydatná večeře, chléb zná a má rád (téměř) každý.

Chléb

Tipy pro přípravu

Aby se Vám chléb určitě podařil, se-stavili jsme pro Vás nejdůležitější infor-mace ke zpracování těsta.

Pro dobrý chléb je rozhodující správná doba hnětení:

- Tuhá těsta vyžadují kratší dobu hně-tení než měkkí těsta.
- Těsta z žitné mouky vyžadují kratší dobu hnětení než těsta z pšeničné mouky.

Těsta na chléb a housky se nakypří droždím nebo kváskem. Aby obsažené mikroorganismy měly optimální pra-covní podmínky a chléb co nejlépe na-kynul, je nutné vlhké a teplé klima. Pro-to Vám na zrání Vašich kynutých těst doporučujeme speciální automatický program.

Když je při pečení přiváděna vlhkost, má to 2 pozitivní efekty:

- Při pečení se kůrka na těstě vytváří jen velmi pomalu. Tak má chléb delší dobu na krásné nakynutí.
- Shlukováním škrobu na povrchu chleba vzniká lesklá, křupavá kůrka.

Příprava kynutého těsta na chléb

1. Těsto připravíme podle návodu v re-ceptu a necháme nakynout. Užitečná videa k tvorbě chleba a housek kromě toho naleznete v aplikaci Miele@mobile.
2. Zda se pracovní plocha na zpra-cování těsta musí pomoučit, závisí na jeho vlastnostech: pokud se těsto při dotyku lepí na prsty, měli byste pra-covní plochu vždy mírně pomoučit.

3. Těsto zvenku vytáhněte mírně nahoru a uprostřed zatlačte. Tento postup zopakujte nejméně šestkrát dokola. Těsto se položí švem směrem dolů.
4. Polotovár by nyní měl nejméně 1 mi-nutu odpočívat, než ho zpracujete na chléb nebo na housky.

Příprava volně sázeného chleba a bagety

Volně sázenými chleby rozumíme chleby, které se nepečou ve formě.

1. Polotovar srovnajte švem nahoru a hranou ruky uprostřed podélně zatláče.
2. Jednu stranu sklopte ke středu a zatláče. Postup opakujte na druhé straně. Potom polotovar obraťte a mírným tlakem vyválejte do vhodné podoby.
3. Existují 2 možnosti vytvoření prasklin:
 - Má-li vzniknout rovnoměrné popraskání, položí se polotovary švem směrem dolů a pak se nařízou na hladké horní straně.
 - Má-li vzniknout rustikální popraskání, polotovary se položí na hladkou stranu, takže šev míří nahoru.

Co udělat, když ...

... je těsto příliš tuhé?

Přidejte trochu tekutiny, protože obsah vlhkosti v moukách kolísá, takže je někdy potřeba více nebo méně tekutiny, abychom získali vláčné těsto.

... je těsto příliš vlhké?

Měli byste prodloužit dobu hnětení, neměli byste však překročit 10 minut.

Pokud delší hnětení nestačí, měli byste postupně vmíchat trochu mouky.

... se chléb „rozjíždí“?

Jednou možností je zkrácení doby kynutí. Pokud je příliš dlouhá, vzniká příliš mnoho plynů, které se již neudrží v těstu. Těsto překyne a ztratí svůj tvar.

Tekuté přísady používejte pokud možno studené, protože těsto se procesem kynutí zahřívá. Při příliš vysoké teplotě probíhá proces kynutí příliš rychle.

Chléb pečte prvních 10 minut při vyšší teplotě.

Chléb

... když jsou v chlebu kompaktní, vlhká místa?

Chléb pečte prvních 10 minut při nižší teplotě.

Pečicí klima je příliš vlhké, takže těsto nemůže odevzdat vlhkost do okolí.

Prodlužte fáze kynutí, aby se předem vázalo více vlhkosti ve struktuře těsta.

... v chlebu vzniknou nechtěné trhliny?

Ve fázi kynutí a v 1. fázi pečení by mělo vždy panovat vlhké klima. Vlhkostí se na povrchu těsta vytváří kondenzát, díky němuž vzniká roztažná kůrka.

Polotovar není naříznut dostatečně hluboko a dostatečně četně.

... má chléb matný povrch?

Ve fázi kynutí a 1. fázi pečení je nutné zajistit dostatek vlhkosti. Vlhkost způsobí, že na povrchu těsta dojde ke shlukování škrobu.

... chléb není dostatečně křupavý?

V první fázi pečení zajistěte více vlhkosti, aby se neprováděla zasucha.

Při delší době pečení může těsto odevzdat více vlhkosti do okolí a vytvoří se tlustší kůrka.

Chléb pečte prvních 10 minut při vyšší teplotě.

Bagety

Časová náročnost: 120 minut

Na 2 bagety po 10 plátcích

Přísady

21 g droždí, čerstvého
270 ml vody | studené
500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
2 ČL soli
½ ČL cukru
1 PL másla | měkkého

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí, cukrem a máslem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Těsto rozdělíme na poloviny, vytvarujeme z nich bagety délky 35 cm, položíme napříč na pečicí plech nebo univerzální plech a několikrát nakrojíme zešikma do hloubky 1 cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a bagety vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Nakonec bagety upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí
Speciální programy | Kynutí těsta | 30 minut kynutí

2. fáze kynutí
Speciální programy | Kynutí těsta | 15 minut kynutí

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Bagety
Doba trvání programu: 69 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus
Teplota: 190–200 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: po 15 minutách Zap.
Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ manuálně, hned po zasunutí pokrmu k přípravě
Doba přípravy: 30–40 minut
Úroveň: 2 [1] (1)

Chléb

Selský chléb po švýcarsku

Časová náročnost: 160 minut

Na 15 plátků

Přísady

25 g droždí, čerstvého
300 ml mléka | vlažného
350 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
150 g žitné mouky, typ 997
1 ČL soli

Na posypání

1 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání v mléce. Z mouky a soli uhněteme měkké, hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, položíme do mísy a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout 60 minut při pokojové teplotě.

Vytvarujeme kulatý chléb a položíme na univerzální plech. Poprášíme moukou. Chléb nahoře podélně a příčně nakrojíme do hloubky asi 1 cm.

Necháme kynout 30 minut při pokojové teplotě.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Chléb | Švýcarský selský chléb
Doba trvání programu: 48 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 180–210°C

Booster: Zap.

Předežhřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ manuálně, 1. po 6 minutách, 2. po dalších 6 minutách

Doba přípravy: 40 minut

Úroveň: 2 [1] (2)

Tip

Těsto vylepšíme kostičkami slaniny nebo ořechy.

Špaldový chléb

Časová náročnost: 130 minut

Na 20 plátků

Přísady

120 g mrkve
42 g droždí, čerstvého
210 ml vody | studené
300 g špaldové celozrnné mouky
200 g špaldové mouky, typ 630
2 ČL soli
100 g mandlí, celých

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Mrkev nastrouháme najemno.

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí a mrkví hněteme 4–5 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Přidáme mandle a hněteme další 2–3 minuty.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Těsto lehce prohněteme, vytvarujeme z něho bochník délky 25 cm, položíme napříč na pečicí plech nebo univerzální plech a několikrát nakrojíme zešikma do hloubky ½ cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chléb vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Chléb poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí
Speciální použití | Kynutí těsta | 30 minut kynutí

2. fáze kynutí
Speciální použití | Kynutí těsta | 15 minut kynutí

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Špaldový chléb
Doba trvání programu: 72 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus
Teplota: 180–190 °C
Booster: Zap.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ manuálně, hned po zasunutí pokrmu k přípravě
Doba přípravy: 50–60 minut
Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Místo mandlí můžeme také použít vlašské ořechy nebo dýňová jádra.

Chléb

Chlebová placka

Časová náročnost: 100 minut

Na 1 placku à 8 porcí

Na těsto

42 g droždí, čerstvého
200 ml vody | studené
375 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
1½ ČL soli
2 PL olivového oleje

Na potření

voda
½ PL olivového oleje

Na dozdobení

½ PL černého kmínu

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí a olejem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Z těsta vyválíme placku o průměru asi 25 cm a položíme ji na pečicí plech nebo univerzální plech.

Potřeme lehce vodou. Černý kmín nasypeme na placku a zatlačíme. Potřeme olivovým olejem.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chléb vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Chléb poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 30 minut kynutí

2. fáze kynutí

Při pokojové teplotě

Doba kynutí: 10 minut

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Chlebová placka

Doba trvání programu: 44 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 200–210°C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ manuálně, hned po zasunutí pokrmu k přípravě

Doba přípravy: 25–35 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Do těsta vmícháme 50 g orestované cibule a 2 ČL provensálských bylinek nebo 50 g nasekaných černých oliv, 1 PL nasekaných piniových oříšků a 1 ČL rozmarýnu.

Vánočka

Časová náročnost: 140 minut

Na 16 plátků

Na těsto

42 g droždí, čerstvého
150 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného
500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
70 g cukru
100 g másla
1 vejce, velikost M
1 ČL nastrouhané kůry z citronu
2 špetky soli

Na potřetí

2 PL mléka, 3,5 % tuku

Na dozdobení

20 g mandlí, nasekaných na plátky
20 g krystalového cukru

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání v mléce. S moukou, cukrem, máslem, vejcem, nastrouhanou kůrou z citronu a solí hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Z těsta vytvoříme 3 prameny po 300 g délky 40 cm. Ze 3 pramenů upleteme vánočku a položíme ji na pečicí plech nebo univerzální plech.

Vánočku potřeme mlékem, posypeme mandlovými plátky a krystalovým cukrem.

Automatický program:

Spustíme automatický program a vánočku vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Vánočku poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 30 minut kynutí

2. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 15 minut kynutí

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Vánočka

Doba trvání programu: 55 [50] (55) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 160–170°C

Booster: Vyp.

Předeheřtí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ manuálně, hned po zasunutí pokrmu k přípravě

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Podle chuti do těsta vmícháme 100 g rozinek.

Chléb

Vánočka po švýcarsku

Časová náročnost: 120 minut

Na 20 plátků

Přísady

675 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

75 g špaldové mouky, typ 630

120 g másla | měkkého

2 ČL soli

42 g droždí, čerstvého

400 ml mléka | vlažného

Příslušenství

síto, jemné

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Mouku přesejeme do mísy, přidáme máslo a sůl. Droždí rozpustíme v mléce a přimícháme.

Z přísad vyhněteme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, položíme do mísy a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout asi 60 minut při pokojové teplotě.

Z těsta vytvoříme 3 prameny. Ze 3 pramenů upleteme vánočku a položíme ji na pečicí plech nebo univerzální plech.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Zasuneme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Chléb | Švýcarský kynutý cop

Doba trvání programu: 55 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 190 °C

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ manuálně, 1. po 6 minutách, 2. po dalších 6 minutách

Booster: Zap.

Předejděte: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 55 minut

Úroveň: 2 [1] (2)

Chléb s ořechy

Časová náročnost: 200 minut

Na 25 plátků

Na těsto

175 g žitného šrotu

500 g celozrnné pšeničné mouky

14 g sušeného droždí

2 ČL soli

75 g řepného sirupu

500 ml podmáslí | vlažného

50 g púlených jader vlašských ořechů

100 g jader lískových oříšků, celých

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

hranatá forma, délka 30 cm

rošt

koláčová mřížka

Příprava

Smícháme šrot, mouku, sušené droždí a sůl. Řepný sirup a podmáslí hněteme 4–5 minut na tuhé těsto. Přidáme ořechy a hněteme další 2–3 minuty.

Těsto v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení.

Hranatou formu vymažeme. Měkké těsto na pomoučené ploše lehce prohněteme, vytvoříme z něho válec délky asi 28 cm a položíme do hranaté formy.

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Po upečení chléb uvolníme z hranaté formy, necháme vychladnout na koláčové mřížce a vzduchotěsně zabalíme. Nejlépe chléb chutná, když se nakrájí až příští den.

Nastavení

Kynutí těsta

Speciální použití | Kynutí těsta | 45 minut kynutí

Potom necháme dalších 15 minut kynout ve vypnuté pečicí troubě.

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | chléb s ořechy

Doba trvání programu: 105 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ časovaně, 1. po 3 minutách, 2. po 10 minutách

Doba přípravy: 95–105 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Chléb

Smíšený žitný chléb

Časová náročnost: 140 minut

Na 20 plátků

Na těsto

21 g droždí, čerstvého

1 PL extrakt z ječného sladu

350 ml vody | studené

350 g žitné mouky, typ 1150

170 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

2½ ČL soli

75 g kvásku, tekutého

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

hranatá forma, délka 25 cm

rošť

Příprava

Droždí a extrakt z ječného sladu rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí a kváskem hněteme 3–4 minuty, až vytvoříme hladké těsto.

Těsto v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Hranatou formu vymažeme. Těsto lehce propracujeme gumovou stěrkou a naplníme jí hranatou formu. Povrch vyhladíme mokrou gumovou stěrkou.

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečící troubu.

Chléb poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 45 minut kynutí

2. fáze kynutí

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 15 minut

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Žitný smíšený chléb

Doba trvání programu: 69 [67] (69) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 220 °C, po 15 minutách 190 °C

Booster: Zap.

Předehtátí: Zap.

Crisp function: po 15 minutách Zap.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ časovaně, 1. po 1 minutě, 2. po 7 minutách

Doba přípravy: 55–65 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Místo extraktu z ječného sladu můžeme také použít med nebo řepný sirup.

Chléb

Semínkový chléb

Časová náročnost: 140 minut

Na 25 plátků

Na těsto

42 g droždí, čerstvého
420 ml vody | studené
400 g žitné mouky, typ 1150
200 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
3 ČL soli
1 ČL medu
150 g kvásku, tekutého
20 g lněných semínek
50 g slunečnicových jader
50 g sezamu

Na dozdobení

1 PL sezamu
1 PL lněných semínek
1 PL slunečnicových jader

Na potření

voda

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

hranatá forma, délka 30 cm
rošt

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí, medem a kváskem hněteme 3–4 minuty, až vytvoříme měkké těsto.

Přidáme lněná semínka, slunečnicová jádra a sezam a hněteme další 1–2 minuty.

Těsto v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Hranatou formu vymažeme. Těsto lehce propracujeme gumovou stěrkou a naplníme jí hranatou formu. Povrch vyhladíme gumovou stěrkou, potřeme vodou a posypeme směsí semínek.

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Chléb poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 30 minut kynutí

2. fáze kynutí

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 10–15 minut

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Chléb se semínky

Doba trvání programu: 69 [66] (69) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 220°C, po 15 minutách 190 °C

Booster: Zap.

Předehtátí: Zap.

Crisp function: po 15 minutách Zap.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ časovaně,

1. po 1 minutě, 2. po 7 minutách

Doba přípravy: 55–65 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Chléb

Tygrí chléb

Časová náročnost: 125 minut

Na 15 plátků

Na chléb

15 g droždí, čerstvého

300 ml vody | vlažné

500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

2 ČL soli

20 g másla

Na polevu

100 g rýžové mouky

125 ml vody

1 ČL cukru

5 g sušeného droždí

Príslušenství

hraná forma, délka 25 cm

rošt

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. Z mouky, soli a másla uhněteme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, necháme kynout přikryté v míse 30 minut při pokojové teplotě.

Mezitím smícháme přísady na polevu a přikryté necháme kynout 30 minut při pokojové teplotě.

Nakonec z těsta vytvoříme 30cm čtverec. 2 strany složíme ke středu tak, aby se setkaly. Chléb z jedné ze složených stran srolujeme a vložíme do hranaté formy. Přikryté necháme ještě jednou kynout 30 minut.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečící troubu.

Chléb potřeme polevou.

Manuálně:

Chléb vložíme do ohřevného prostoru a upečeme podle 1. a 2. kroku přípravy.

Automatický program:

Chléb vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Chléb | Tygrí chléb

Doba trvání programu: 35 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 220 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ manuálně, 1. ihned po zasunutí pokrmu k přípravě,

2. po 5 minutách

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 175–200 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10–15 minut

Bílý chléb (ve formě)

Časová náročnost: 140 minut

Na 25 plátků

Na těsto

21 g droždí, čerstvého

290 ml vody | studené

500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

2 ČL soli

½ ČL cukru

1 PL másla

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

hranatá forma, délka 30 cm

rošt

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí, cukrem a máslem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Hranatou formu vymažeme. Těsto lehce prohněteme, vytvoříme z něho válec délky asi 28 cm a položíme do hranaté formy. Podélně nařízíme do hloubky asi 1 cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chléb zasuneme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 30 minut kynutí

2. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 15 minut kynutí

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Bílý chléb | Forma

Doba trvání programu: 87 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ manuálně,

hned po zasunutí pokrmu k přípravě

Doba přípravy: 55–65 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Chléb

Bílý chléb (volně sázený)

Časová náročnost: 140 minut

Na 20 plátků

Přísady

21 g droždí, čerstvého

260 ml vody | studené

500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

2 ČL soli

½ ČL cukru

1 PL másla

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí, cukrem a máslem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Těsto lehce prohněteme, vytvarujeme z něho bochník délky asi 25 cm a položíme napříč na pečicí plech nebo univerzální plech. Několikrát nakrojíme do hloubky 1 cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chléb vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Chléb poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 45 minut kynutí

2. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 15 minut kynutí

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Bílý chléb | Volně sázený

Doba trvání programu: 64 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: po 15 minutách Zap.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ časovaně,

1. po 1 minutě, 2. po 8 minutách

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Žitné bochánky

Časová náročnost: 140 minut + 12–15 hodin omládek

Na 8 kusů

Na těsto

250 g celozrnné žitné mouky

75 g kvásku, tekutého

7 g droždí, sušeného

300 ml vody | studené

300 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

2 ČL soli

Na dozdobení

2 PL celozrnné žitné mouky

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Z celozrnné žitné mouky, kvásku, sušených kvasnic a vody vymícháme kaši. Dáme ji do mísy a přikryjeme utěrkou. Necháme kynout 12–15 hodin při pokojové teplotě.

S pšeničnou moukou a solí hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Těsto rozdělíme na 8 porcí po 110 g a položíme na pomoučenou plochu.

Těsto zvenku vždy vytáhneme mírně nahoru a uprostřed zatlačíme. Tento postup několikrát opakujeme.

Z kusů těsta dlaněmi vytvarujeme koule.

Polotovary položíme švem směrem nahoru na pečicí plech nebo univerzální plech a hustě posypeme moukou.

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu. Housky poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 45 minut kynutí

Potom necháme dalších 15 minut kynout ve vypnuté pečicí troubě.

2. fáze kynutí

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

Pečení chleba

Automatický program

Housky | Žitný bochánek

Doba trvání programu: asi

45 [42] [45] minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Předejdě: Zap.

Crisp function: po 15 minutách Zap.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ manuálně, hned po zasunutí pokrmu k přípravě

Doba přípravy: 25–35 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Chléb

Smíšený tmavý pšeničný chléb

Časová náročnost: 140 minut

Na 20 plátků

Na těsto

350 g celozrnné pšeničné mouky

150 g žitné mouky, typ 1150

7 g droždí, sušeného

2½ ČL soli

300 ml vody | studené

1 ČL medu

50 ml oleje

Na dozdobení

1 PL celozrnné pšeničné mouky

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

hranatá forma, délka 25 cm

rošt

Příprava

Smícháme mouku, sušené droždí a sůl. S vodou, medem a olejem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Hranatou formu vymažeme. Těsto lehce prohněteme, vytvoříme z něho váleček délky 23 cm a položíme do hranaté formy. Nejprve podélně, potom příčně několikrát nakrojíme do hloubky asi 1 cm tak, aby vznikly malé čtverce. Poprášíme moukou.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chléb vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Chléb vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta | 45 minut kynutí

2. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta | 15 minut kynutí

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Tmavý pšeničný smíšený chléb

Doba trvání programu: 92 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: po 15 minutách Zap.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ časovaně, 1. po 1 minutě, 2. po 8 minutách

Doba přípravy: 55–65 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Chléb

Sladký chléb

Časová náročnost: 70 minut

Na 15 plátků

Na chléb

25 g droždí, čerstvého
100 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného
500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
špetka soli
90 g másla
2 vejce, velikost M
3 PL zázvorového sirupu
40 g plodů zázvoru, nakládaných | nasekaných
1 ČL skořice
100 g krystalového cukru

Do formy

1 PL másla
1 PL cukru

Příslušenství

hranatá forma, délka 25 cm
rošt

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání v mléce. S moukou, solí, máslem, vejci a zázvorovým sirupem uhněteme hladké těsto. Z těsta vytvoříme kouli, necháme kynout v míse 60 minut při pokojové teplotě.

Hranatou formu vymažeme a vysypeme cukrem.

Do těsta vmícháme plody zázvoru, skořici a krystalový cukr. Těsto vytvářejeme, vložíme do hranaté formy a necháme kynout dalších 15 minut.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Povrch chleba posypeme cukrem.

Automatický program:

Chléb vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Manuálně:

Chléb vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova podle 2. a 3. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Chléb | Sladký chléb

Doba trvání programu: 40 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. +

horký vzd.plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok přípravy

Teplota: 190 °C

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/

manuálně, ihned po zasunutí pokrmu

k přípravě

Doba přípravy: 5 minut

3. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 160–170 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35 minut

Housky

Vícezrné housky

Časová náročnost: 140 minut

Na 8 kusů

Na těsto

10 g pšeničných otrub
25 g semínek chia
25 g slunečnicových jader
½ ČL soli
240 ml vody | vlažné
150 g špaldové mouky, typ 630
150 g celozrné pšeničné mouky
1 špetka cukru
1 ČL soli
10 g droždí, čerstvého
½ ČL octa
1 ČL oleje

Na potřetí

voda

Na vyválení

1 PL lněných semínek
1 PL sezamu
1 PL máku

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Pšeničné otruby, semínka chia, slunečnicová jádra, sůl a vodu smícháme a necháme namáčet nejméně 90 minut.

Smícháme mouku, cukr a sůl. Rozdrobíme do toho droždí. S octem, olejem a semínky včetně vody hněteme 9–10 minut, až vyhněteme měkké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Smícháme lněné semínko, sezam a mák.

Z měkkého těsta vytvarujeme 8 housek po 75 g. Horní stranu potřeme trochou vody, vyválíme ve směsi semínek a položíme na pečicí plech nebo univerzální plech.

Automatický program:

Spustíme automatický program a housky vložíme do ohřevného prostoru

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Housky poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 45 minut kynutí

2. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 30 minut kynutí

Pečení housek

Automatický program

Housky | Vícezrné housky

Doba trvání programu: 77 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: po 15 minutách Zap.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ manuálně, hned po zasunutí pokrmu k přípravě

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Pšeničné housky

Časová náročnost: 140 minut

Na 8 kusů

Na těsto

10 g droždí, čerstvého

200 ml vody | studené

340 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1½ ČL soli

1 ČL cukru

1 ČL másla

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí, cukrem a máslem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvarujeme kouli a v otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Z těsta vytvarujeme 8 housek po 70 g a položíme na pečicí plech nebo univerzální plech. Nakrojíme do kříže do hloubky asi ½ cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a housky vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Housky poté upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 45 minut kynutí

2. fáze kynutí

Speciální použití | Kynutí těsta | 30 minut kynutí

Pečení žemlí

Automatický program

Housky | Pšeničné housky

Doba trvání programu: 72 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: po 15 minutách Zap.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ manuálně, hned po zasunutí pokrmu k přípravě

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Housky vytvarujeme, potřeme vodou a ponoříme do sezamu nebo máku. Případně posypeme hrubou solí a celým kmínem.

Nejchutnější předkrmy na světě

Pizzy, tart, paštiky a jiné pochoutky jsou pro mnohé nespornými favority pro každou příležitost. Ať už jako sytý předkrm u rodinného stolu, na večírku, nebo jako malé občerstvení při posezení s přáteli či u televize. Jednou je to směs z lehkého těsta s vydatnou přílohou, jindy podle fantazie obměněné klasické recepty – pikantní pochoutky svojí vůní probouzejí naše chuťové buňky a s trochou nápaditosti je lze stále znovu obměňovat.

Placka

Časová náročnost: 150 minut

Na 4 (6) kusů

Na těsto

275 (410) g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1 (1½) ČL soli

¾ (5) PL olivového oleje

120 (180) ml vody | studené

Na oblohu

120 (180) g cibule

100 (150) g uzené slaniny

200 (300) g crême fraîche
sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

Příslušenství

váleček

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Z mouky, soli, oleje a vody uhněteme hladké těsto. Z těsta vytvoříme kouli, dáme do mísy a přikryjeme utěrkou. Necháme odpočívat 90 minut při pokojové teplotě.

Na oblohu nakrájíme cibuli a slaninu na kostičky. Rozpálíme pánev a osmahneme na ní slaninu. Přidáme cibuli, podusíme a necháme vychladnout. Crême fraîche ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Těsto rozložíme na pečicím plechu nebo univerzálním plechu a několikrát propíchneme vidličkou.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

Těsto potřeme crême fraîche a rozprostřeme na něm směs ze slaniny a cibule.

Placku vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Pizza & spol. | Pikantní slaný moučník
Doba trvání programu: 34 [30] (43) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota 220–230 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 25–35 minut

Úroveň: 1

Tip

Placku můžeme obložit i cherry rajčátky a nadrobno nakrájeným měkkým kozím sýrem. Po přípravě na placku nakapeme 1 PL tekutého medu a obložíme čerstvou rukolou.

Pizza & spol.

Pizza (kynuté těsto)

Časová náročnost: 90 minut

Na 4 (6) porcí (Pečicí plech), na 2 porce (Kulatý pečicí plech)

Na těsto (Pečicí plech)

30 (42) g droždí, čerstvého
170 (250) ml vody | vlažné
300 (450) g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
1 (1½) ČL cukru
1 (1½) ČL soli
½ (1) ČL tymiánu, nasekaného
1 (1½) ČL oregana, nasekaného
1 (1½) PL oleje

Na oblohu (Pečicí plech)

2 (3) cibule
1 (1½) stroužku česneku
400 (600) g rajčat z plechovky, loupáných, na kousky
2 (3) PL rajského protlaku
1 (1½) ČL cukru
1 (1½) ČL oregana, nasekaného
1 (1½) bobkového listu
1 (1½) ČL soli
pepř
125 (190) g mozzarely
125 (190) g goudy, nastrouhané

Na orestování

1 PL olivového oleje

Na těsto (Kulatý pečicí plech)

10 g droždí, čerstvého
70 ml vody | vlažné
130 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
½ ČL cukru
½ ČL soli
tymián, nasekaný
½ ČL oregana, nasekaného
1 ČL oleje

Na oblohu (Kulatý pečicí plech)

1 cibule
½ stroužku česneku
200 g rajčat z plechovky, loupáných, na kousky
1 PL rajského protlaku
½ ČL cukru
½ ČL oregana, nasekaného
½ bobkového listu
½ ČL soli
pepř
60 g mozzarely
60 g goudy, nastrouhané

Na orestování

1 ČL olivového oleje

Příslušenství

váleček
pečicí plech nebo univerzální plech nebo kulatá forma a rošt

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, cukrem, solí, tymiánem, oreganem a olejem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, položíme do mísy a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout 20 minut při pokojové teplotě.

Na oblohu nakrájíme cibuli a česnek na kostičky. Olej rozpálíme na pánvi. Cibuli a česnek dusíme, až jsou skelné. Přidáme rajčata, rajčatový protlak, cukr, oregano, bobkový list a sůl.

Omáčku uvedeme do varu a necháme povařit několik minut na mírném ohni.

Odstraníme bobkový list, ochutíme solí a pepřem. Mozzarellu nakrájíme na plátky.

Těsto rozprostřeme na pečicím plechu nebo univerzálním plechu. Těsto vyválíme a položíme do kulaté pečicí formy. Necháme kynout 10 minut při pokojové teplotě.

Spustíme automatický program nebo předeřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Omáčku rozprostřeme na těsto. Přitom necháme okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Pizzu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Pizza & spol. | Pizza | Kynuté těsto |

Pečicí plech / Kulatý pečicí plech

Doba trvání programu Pečicí plech:

42 [45] (46) minut

Doba trvání programu Kulatý pečicí

plech: 33 [29] (33) minut

Manuálně

Pečicí plech

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 210–220 °C

Booster: Vyp.

Předežhátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 25–35 minut

Úroveň: 2 [1] (2)

Kulatá pečicí forma

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 210–220 °C

Booster: Zap.

Předežhátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 20–30 minut

Úroveň: 1

Tip

Pizzu obložíme šunkou, salámem, žampiony, cibulí nebo tuňákem.

Pizza & spol.

Pizza (tvarohovoolejové těsto)

Časová náročnost: 60 minut

Na 4 (6) porcí (plech), na 2 porce (pečicí forma)

Na těsto (Pečicí plech)

120 (180) g tvarohu, 20 % tuku v sušině

4 (6) PL mléka, 3,5 % tuku

4 (6) PL oleje

2 (3) vejce, velikost M | jen žloutek

1 (1½) ČL soli

1½ (2½) ČL prášku do pečiva

250 (380) g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

Na oblohu (Pečicí plech)

2 (3) cibule

1 (1½) stroužku česneku

400 (600) g rajčat z plechovky, loupaných, na kousky

2 (3) PL rajského protlaku

1 (1½) ČL cukru

1 (1½) ČL oregana

1 (1½) bobkového listu

1 (1½) ČL soli

pepř

125 (190) g mozzarely

125 (190) g goudy, nastrouhané

Na orestování

1 (1½) PL olivového oleje

Na těsto (Kulatý pečicí plech)

50 g tvarohu, 20 % tuku v sušině

2 PL mléka, 3,5 % tuku

2 PL oleje

½ ČL soli

1 vejce, velikost M | jen žloutek

1 ČL prášku do pečiva

110 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

Na oblohu (Kulatý pečicí plech)

1 cibule

½ stroužku česneku

200 g rajčat z plechovky, loupaných, na kousky

1 PL rajského protlaku

½ ČL cukru

½ ČL oregana

½ bobkového listu

½ ČL soli

pepř

60 g mozzarely

60 g goudy, nastrouhané

Na orestování

1 ČL olivového oleje

Příslušenství

váleček

pečicí plech nebo univerzální plech nebo kulatá forma a rošt

Příprava

Na oblohu nakrájíme cibuli a česnek na kostičky. Olej rozpálíme na pánvi. Cibuli a česnek dusíme, až jsou skelné. Přidáme rajčata, rajčatový protlak, cukr, oregano, bobkový list a sůl.

Omáčku uvedeme do varu a necháme povařit několik minut na mírném ohni.

Vyjmeme bobkový list. Osolíme a opepříme. Mozzarellu nakrájíme na plátky.

Na těsto smícháme tvaroh, mléko, olej, žloutek a sůl. Mouku smícháme s práškem do pečiva. Polovinu z toho vmícháme do těsta. Potom vmícháme zbytek.

Těsto rozprostřeme na pečícím plechu nebo univerzálním plechu. Těsto vyválíme a položíme do kulaté pečicí formy.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Omáčku rozprostřeme na těsto. Přitom necháme okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Pizza & spol. | Pizza | Těsto tvaroh/olej |

Pečicí plech / Kulatý pečicí plech

Doba trvání programu Pečicí plech:

38 [33] (40) minut

Doba trvání programu Kulatý pečicí

plech: 33 [27] (32) minut

Manuálně

Pečicí plech

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Předejdějí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 3 [1] (2)

Kulatá pečicí forma

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Předejdějí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 20–30 minut

Úroveň: 3 [2] (2)

Tip

Pizzu obložíme šunkou, salámem, žampiony, cibulí nebo tuňákem.

Pizza & spol.

Quiche Lorraine

Časová náročnost: 65 minut

Na 4 porce

Na těsto

125 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

40 ml vody

50 g másla

Na oblohu

25 g slaniny, prorostlé, uzené

75 g anglické slaniny

100 g šunky, vařené

1 stroužek česneku

25 g petrželky, čerstvé

100 g goudy, nastrohané

100 g ementálu, nastrohaného

Na polevu

125 g smetany

2 vejce, velikost M

mletý muškátový oříšek

Příslušenství

váleček

pečicí forma, kulatá

rošt

Příprava

Z mouky, cukru, másla a vody uhněteme hladké těsto. 30 minut necháme odpočívat v chladničce.

Na oblohu nakrájíme na kostičky slaninu, anglickou slaninu a šunku. Nasekáme stroužek česneku a petrželku. Slaninu orestujeme na pánvi. Přidáme anglickou slaninu a šunku a podusíme. Vmícháme česnek a petrželku a necháme vychladnout.

Na polevu smícháme smetanu, vejce a muškátový oříšek.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Těsto vyválíme a položíme do kulaté pečicí formy. Okraj přitom vytáhneme nahoru. Šunkovou směs rozprostřeme na těsto a posypeme sýrem. Přelijeme polevou.

Quiche na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Pizza & spol. | Quiche Lorraine

Doba trvání programu: 36 [32] (46) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 220–230 °C

Booster: Vyp.

Předejděhřátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 25–35 minut

Úroveň: 1

Pikantní tenký koláč (listové těsto)

Časová náročnost: 70 minut

Na 8 porcí

Na těsto

230 g listového těsta

Na zeleninovou náplň

500 g zeleniny (např. pórek, mrkev, brokolice, špenát) | na malé kousky
1 ČL másla

50 g kořeněného sýru | nastrouhaného

Na sýrovou náplň

70 g slaniny | nakrájené na kostičky
280 g kořeněného sýru | nastrouhaného

Na polevu

2 vejce, velikost M

200 g smetany

sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

Příslušenství

kulatá pečicí forma, Ø 27 cm
rošt

Příprava

Listovým těstem vyložíme pečicí formu.

Příprava zeleninového koláče:

Zeleninu podusíme na másle a necháme vychladnout. Rozprostřeme na těsto a posypeme sýrem.

Příprava sýrového koláče:

Kostičky slaniny orestujeme a necháme vychladnout, rozprostřeme na těsto a posypeme sýrem.

Rošt zasuneme. Spustíme automatický program nebo předeřejeme pečicí troubu.

Na polevu smícháme vejce a smetanu. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Polevu rozprostřeme na koláč a pečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Pizza & spol. | Pikantní koláč | Listové těsto

Doba trvání programu: 36 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 220–230 °C

Booster: Zap.

Předežhřátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 36–42 minut

Úroveň: 1

Tip

Kořeněné druhy sýrů jsou například gruyère, sbrinz a ementál.

Pizza & spol.

Pikantní tenký koláč (křehké těsto)

Časová náročnost: 100 minut

Na 8 porcí

Na křehké těsto

80 g másla

200 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

65 ml vody

¼ ČL soli

Na zeleninovou náplň

500 g zeleniny (např. pórek, mrkev, brokolice, špenát) | na malé kousky

1 ČL másla

50 g kořeněného sýru | nastrouhaného

Na sýrovou náplň

70 g slaniny | nakrájené na kostičky

290 g kořeněného sýru (např. gruyère, sbrinz a ementál) | nastrouhaného

Na polevu

2 vejce, velikost M

200 g smetany

sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

Příslušenství

kulatá pečicí forma, Ø 27 cm

rošt

Příprava

Máslo nakrájíme na kostky a s moukou, solí a vodou rychle vyhněteme těsto.

Necháme 30 minut od stát na chladném místě.

Těstem vyložíme pečicí formu.

Příprava zeleninového koláče:

Zeleninu podusíme na másle a necháme vychladnout. Rozprostřeme na těsto a posypeme sýrem.

Příprava sýrového koláče:

Kostičky slaniny orestujeme a necháme vychladnout, rozprostřeme na těsto a posypeme sýrem.

Rošt zasuneme. Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Na polevu smícháme vejce a smetanu. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Polevu rozprostřeme na koláč.

Vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Pizza & spol. | Pikantní koláč | Křehké těsto

Doba trvání programu: 43 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 220–240 °C

Booster: Zap.

Předejděte: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 36–45 minut

Úroveň: 1

Tip

Případně se dá použít 230 g hotového křehkého těsta.

Maso je důležité...

Kdo má příležitostně ve svém jídelníčku vepřové, hovězí, jehněčí, zvěřinu apod., žije zdravě a má dostatek změny i požitku. Pro naše zdraví je zvláště prospěšné drůbeží maso. Existuje nespočet možností jak připravit maso. S použitím různých koření, omáček a příloh má maso pokaždé jinou chuť - někdy exotickou, jindy klasickou. Rozmanitost přípravy masa je neomezená.

Maso

Tipy pro přípravu

Pečení

Velkým horkem při pečení vzniká hnědá kůrka. Zbytkové látky kůrky jsou zodpovědné za typickou chuť pečinky.

- Než vložíte drůbež nebo maso do pečicí trouby, podle chuti je okořeňte a potřete olejem.
- Pokud je v automatickém programu nebo receptu doporučeno použití pekáče, jsou tyto programy optimálně sladěné s Gourmet pekáčem Miele. Při použití skleněných, keramických nebo nerezových pekáčů snižte podle potřeby přilévané množství tekutiny.
- U některých programů se musí po části doby přípravy přidat tekutina a případně sundat poklice. Na displeji se objeví příslušné upozornění. U manuálních nastavení je krok poznamenán v receptu.
- Drůbeží maso dáváte do pečicí trouby vždy prsní stranou nahoru. 10 minut před skončením doby pečení potřete kůži mírně osolenou vodou. Tak bude kůže krásně křupavá.

Příprava při nízké teplotě

Při přípravě při nízké teplotě se maso prudce orestuje na pánvi a potom připraví při teplotě nižší než 100 °C. Tento způsob se hodí zvláště pro libové kusy masa, které pak budou jemné a šťavnaté.

- Používejte jen libové, tuku dobře zbavené maso bez šlach a tukových okrajů. Musí být předem vykostěné.
- Maso během pečení nepřikrývejte.

- Maso má po přípravě optimální teplotu ke konzumaci. Podávejte je na předehřátých talířích s velmi teplou omáčkou, aby tak rychle nevychladlo.

Pokrmový teploměr

Perfektně připravené maso již není vyhrazeno jen profesionálům. Důvod: Podle teploty jádra kusu masa lze usuzovat přímo na jeho stupeň upečení. Mnoho pečicích trub Miele je vybaveno pokrmovým teploměrem, který Vám umožňuje dosáhnout perfektního výsledku.

- Dbejte na to, aby byl kovový hrot v mase zapíchnutý ve středu nejsilnějšího místa.
- Pokud by byl kus masa příliš malý nebo příliš tenký, můžete na volnou část pokrmového teploměru napíchnout syrový brambor.
- Hrot pokrmového teploměru s čidlem se nesmí dotýkat kostí, šlach nebo vrstev tuku.
- U drůbeže pokrmový teploměr zapíchněte hluboko do přední a nejsilnější části prsíček.
- Při používání bezdrátového pokrmového teploměru by měl úchyt směřovat pokud možno šikmo nahoru.
- Na začátku přípravy pokrmu se na displeji zobrazuje přibližná doba přípravy, která se ke konci upravuje.
- Když připravujete několik kusů masa současně, zapíchněte pokrmový teploměr do nejvyššího kusu.

Kachna (nadívaná)

Časová náročnost: 135 minut

Na 4 porce

Na kachnu

1 kachna (à 2 kg), zpracovaná

1 ČL soli

pepř

1 ČL tymiánu

Na náplň

2 pomeranče | nakrájené na kostky

1 jablko | nakrájené na kostky

1 cibule | nakrájená na kostičky

½ ČL soli

pepř

1 ČL tymiánu, nasekaného

1 bobkový list

Na omáčku

350 ml šťávy z drůbeží pečeně

400 ml vody

125 ml pomerančové šťávy

125 ml bílého vína

1 ČL potravinářského škrobu

1 PL vody | studené

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč

pokrmový teploměr

4 speciální jehly

Příprava

Kachnu ochutíme solí, pepřem a tymiánem.

Na nádivku smícháme kostky pomerančů, jablek a cibule. Ochutíme solí, pepřem, tymiánem a bobkovým listem.

Kachnu naplníme nádivkou a uzavřeme speciálními jehlami.

Kachnu položíme stranou s prsíčky nahoru do Gourmet pekáče. Zapíchneme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru.

Automatický program:

Spustíme automatický program. Smícháme vypečenou šťávu z drůbeže a vodu. Na výzvu na displeji každých 30 minut přilijeme ¼ l tekutiny.

Manuálně:

Připravujeme podle nastavení. Smícháme vypečenou šťávu z drůbeže a vodu. Po každých 30 minutách přilijeme ¼ l tekutiny.

Po skončení doby přípravy kachnu vyjmeme. Případně sebereme tuk a vypečenou šťávu nalijeme do hrnce. Přidáme zbývající šťávu z pečeně, bílé víno a pomerančovou šťávu.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Nakopec povaříme. Osolíme a oepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Kachna

Doba trvání programu: asi 115 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení
Teplota: 180–190 °C

Vnitřní teplota: 95 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 100–120 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Maso

Husa (nadívaná)

Časová náročnost: 200 minut

Na 6 porcí

Přísady

2 ČL kmínu, mletého

1 PL majoránky

sůl

pepř

1 husa

(à 3½ kg) bez vnitřností, zpracovaná

2 jablka

2 pomeranče, chemicky neošetřené

3 jarní cibulky

250 ml červeného vína

250 ml vypečené šťávy z husy

Příslušenství

párátka

Gourmet pekáč

rošt

Příprava

Smícháme kmín, majoránku, sůl a pepř a husu tím okořeníme. Směs koření necháme asi 15 minut máčet.

Mezitím dobře omyjeme jablka a pomeranče, se slupkou nakrájíme na velké kostky a vložíme do bříšní dutiny husy. Podle přání otovor uzavřeme párátky.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Gourmet pekáč naplníme vodou asi do výšky prstu. Husu položíme prsíčky směrem dolů do Gourmet pekáče. Husu obložíme kolem dokola jarní cibulkou.

Automatický program:

Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a husu upečeme.

Manuálně:

Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme podle 1., 2. a 3. kroku přípravy.

Husu po polovině doby přípravy obrátíme. Tuk z Gourmet pekáče nalijeme do hrnce.

Po skončení doby přípravy husu vyjme z Gourmet pekáče a necháme krátce odpočinout. Nádivka z pomerančů a jablek slouží jen pro vytvoření chuti, není určena ke konzumaci.

Odstraníme jarní cibulku. Šťávu z pečeně zalijeme červeným vínem, přidáme vypečenou šťávu z husy a necháme dobře povařit.

Husu podáváme s omáčkou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Husa | nadívané

Doba trvání programu: 180 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. +

horký vzd.plus

Teplota: 220 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 3 dávky páry/
manuálně, 1. ihned po zasunutí pokrmu

k přípravě, 2. po 5 minutách, 3. po
dalších 10 minutách

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

2. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 160 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 75 minut

3. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 140 °C

Doba přípravy: 80 minut

Tip

Pro ohřátí husu doporučujeme, položíme
na pečicí plech a ohříváme 5 minut pod
předehřátým grilem při 240 °C.

Maso

Husa (nenadívaná)

Časová náročnost: 200 minut

Na 4 porce

Přísady

1 husa (à 4,5 kg), zpracovaná

2 PL soli

500 ml zeleninového vývaru

Příslušenství

Gourmet pekáč

pokrmový teploměr

Příprava

Husu potřeme uvnitř i zvenku solí.

Husu položíme stranou s prsíčky nahoru do Gourmet pekáče. Zapíchneme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a husu upečeme.

Po 30 minutách přilijeme zeleninový vývar.

Po dalších 30 minutách přelijeme vypečenou šťávou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Husa | nenadívané

Doba trvání programu: asi 170 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 160–170 °C

Vnitřní teplota: 95 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 180–200 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Kuře

Časová náročnost: 75 minut

Na 2 porce

Přísady

1 kuře (à 1,2 kg), zpracované

2 PL oleje

1½ ČL soli

2 ČL mleté papriky, sladké

1 ČL kari

Příslušenství

rošt

zapékací forma 22 cm x 29 cm

pokrmový teploměr

kuchyňská nit

Příprava

Smícháme olej se solí, mletou paprikou a kari a potřeme tím kuře.

Kuřecí stehýnka svážeme kuchyňskou nití a stranou s prsíčky nahoru položíme do zapékací formy. Zapíchneme pokrmový teploměr.

Zapékací formu postavíme na rošt a zasuneme do ohřevného prostoru tak, aby stehýnka směřovala k dvířkám. Kuře upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Kuře | Vcelku

Doba trvání programu: asi 60 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 170–180 °C

Teplota jádra: 85 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 55–65 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Maso

Kuřecí stehýnka

Časová náročnost: 75 minut

Na 4 porce

Na kuřecí stehýnka

2 PL oleje

1½ ČL soli

pepř

1 ČL mleté papriky

4 kuřecí stehýnka (à 200 g), zpracovaná

Na zeleninu

4 PL oleje

1 červená paprika | nakrájená na stejně velké kusy

1 žlutá paprika | nakrájená na stejně velké kusy

1 baklažán | nakrájený na stejně velké kusy

1 cuketa | nakrájená na stejně velké kusy

2 červené cibule | nakrájené na větší kostky

2 stroužky česneku | mírně rozdrocené

2 stonky rozmarýnu, čerstvého

4 stonky tymiánu, čerstvého

200 g cherry rajčátek | půlených

200 ml rajčat, propasírovaných

100 ml zeleninového vývaru

½ ČL soli

pepř

1 ČL cukru

mletá paprika, sladká

Příslušenství

univerzální plech

Gourmet pekáč

Příprava

Olej, sůl, pepř a papriku smícháme a potřeme tím kuřecí stehýnka. Kuřecí stehýnka položíme na univerzální plech, zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme.

Na zeleninu rozpálíme olej v Gourmet pekáči na varné desce při středním až vysokém stupni. Za stálého míchání orestujeme papriku a baklažán. Přidáme cuketu, cibuli, česnek a za častého míchání připravujeme při středním stupni.

Rozmarýn a tymián svážeme. Přidáme bylinky, půlky rajčátek, propasírovaná rajčata a vývar a krátce povaříme při středním až vysokém stupni. Na středním stupni necháme vařit asi 15 minut, mezitím několikrát zamícháme.

Dochutíme solí, pepřem, cukrem a mletou paprikou. Kuřecí stehýnka upravíme na zelenině.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Kuře | Kuřecí stehna

Doba trvání programu: 33 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. +
autom. peč.

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/
časovaně, po 15 minutách

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Maso

Krůta (nadívaná)

Časová náročnost: 230 minut

Na 8 porcí

Na náplň

125 g rozinek

2 PL dezertního vína (madeira)

3 PL oleje

3 cibule | nakrájené na kostičky

100 g rýže parboiled

150 ml vody

½ ČL soli

100 g pistáciových jader, oloupaných
sůl

pepř

kari

Garam Masala (směs koření)

Na krůtu

1 krůta (à 5 kg), zpracovaná

1 PL soli

2 ČL pepře

500 ml drůbežního vývaru

Na omáčku

250 ml vody

150 g crème fraîche

2 PL potravinářského škrobu

2 PL vody | studené

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč

pokrmový teploměr

6 párátek

kuchyňská nit

Příprava

Na nádivku nalijeme po kapkách dezertní víno na rozinky. Cibuli podusíme na oleji. Přidáme rýži, krátce podusíme a zalijeme vodou. Přidáme sůl. Rýži

krátce povaříme a necháme dojít na slabém ohni. Přidáme pistáciová jádra a rozinky a zamícháme. Ochutíme solí, pepřem, kari a kořením Garam Masala.

Krůtu osolíme a opepříme. Nádivkou naplníme krůtu a uzavřeme pomocí párátek a kuchyňské nitě. Případně lehce svážeme stehýnka. Krůtu položíme stranou s prsíčky nahoru do Gourmet pekáče a zapícheme pokrmový teploměr.

Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme.

Po 30 minutách a dalších 30 minutách vždy přilijeme ¼ drůbežního vývaru. Potom každých 30 minut potřeme vypečenou šťávou.

Krůtu vyjmeme a šťávu z pečeně zředíme vodou. Přidáme crème fraîche. Potravinářský škrob rozmícháme ve studené vodě a omáčku tím zahustíme. Nakonec povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Krůta | Vcelku

Doba trvání programu: asi 180 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 150–160 °C

Teplota jádra: 85 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 160–180 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Maso

Krůtí stehýnko

Časová náročnost: 125 minut

Na 4 porce

Na krůtí stehýnko

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 krůtí stehýnko (à 1,2 kg), zpracované

500 ml vody

Na omáčku

1 plechovka půlených meruněk

(à 280 g) | okapaných

150 ml vody

200 g smetany

200 g mangového čatní

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč

pokrmový teploměr

Příprava

Olej smícháme se solí, pepřem a potřeme tím krůtí stehýnko. Krůtí stehýnko položíme stranou s kůží nahoru do Gourmet pekáče a zapíchneme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme.

Po 45 minutách podlijeme vodou a pokračujeme v přípravě. Mezitím půlené meruňky nakrájíme na kousky.

Krůtí stehýnko vyjmeme. Na omáčku zředíme šťávu z pečeně vodou. Přidáme smetanu, čatní a krátce povaříme.

Kousky meruněk přidáme do omáčky. Osolíme a opepříme. Znovu povaříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Krůta | Krůtí stehna

Doba trvání programu: asi 76 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. +
autom. peč.

Teplota: 190–200 °C

Teplota jádra: 85 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/
časovaně, 1. po 10 minutách, 2. po
dalších 25 minutách

Doba přípravy: asi 70–80 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Maso

Telecí filé (pečení)

Časová náročnost: 125 minut

Na 4 porce

Na telecí filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího filé, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Na omáčku

30 g smržů, sušených

300 ml vody | vařící

1 cibule

30 g másla

150 g smetany

30 ml bílého vína

3 PL vody | studené

1 PL potravinářského škrobu

sůl

pepř

cukr

Příslušenství

univerzální plech

pokrmový teploměr

síto, jemné

Příprava

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

V pánvi rozpálíme olej na restování a telecí filé orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí filé.

Telecí filé položíme na univerzální plech a zapíchneme pokrmový teploměr. Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru a telecí filé upečeme.

Na omáčku přelijeme smrže vodou a necháme je 15 minut namáčet.

Cibuli nakrájíme na kostičky. Smrže slijeme přes síto, vodu přitom zachováme. Smrže vymačkáme a nakrájíme na malé kostičky.

Cibuli podusíme 5 minut na másle. Přidáme smrže a dusíme dalších 5 minut.

Přidáme vodu z hub, smetanu a víno a povaříme. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Ochutíme solí, pepřem a cukrem.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Telecí svíčková | Pečení masa

Doba trvání programu: asi 43 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 160–170 °C

Teplota jádra: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 30–40 minut (rare), 40–50 minut (medium), 50–60 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Místo sušených smržů můžeme také použít hříby.

Maso

Telecí filé (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 100 minut

Na 4 porce

Na telecí filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího filé, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo speciální použití.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí filé.

V pánvi rozpálíme olej na restování a telecí filé orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Telecí filé vyjmeme a zapíchneme pokrmový teploměr.

Telecí filé položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Telecí svíčková | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: asi 92 minut

Manuálně

Speciální použití | Příprava při nízké teplotě

Teplota: 80–100 °C

Teplota jádra: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 66 °C (well-done)

Doba přípravy: asi 40–60 minut (rare), 70–80 minut (medium), 90–120 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Telecí koleno

Časová náročnost: 150 minut

Na 4 porce

Na telecí koleno

2 PL oleje

1½ ČL soli

½ ČL pepře

1 telecí koleno (à 1,5 kg), zpracované

1 cibule

1 hřebíček

2 mrkve

80 g celeru

1 PL rajského protlaku

800 ml šťávy z telecí pečeně

200 ml vody

Na omáčku

75 g smetany

1½ PL potravinářského škrobu

2 PL vody | studené

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč

pokrmový teploměr

tyčový mixér

síto, jemné

Příprava

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí koleno.

Cibuli rozčtvrtíme a prošpikujeme hřebíčkem. Celer a mrkev oloupeme a nakrájíme na větší kostky.

Zeleninu, rajčatový protlak a telecí koleno dáme do Gourmet pekáče. Zapíchneme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme.

Po 50 minutách přilijeme polovinu vypečené šťávy a polovinu vody. Po 30 minutách přilijeme druhou polovinu vypečené šťávy a vody.

Telecí koleno a zeleninu vyjmeme. Z cibule odstraníme hřebíček.

Zeleninu a šťávu z pečeně dáme do hrnce a rozmixujeme. Pyré přepasírujeme přes síto, přidáme smetanu a povaříme.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Telecí koleno

Doba trvání programu: asi 120 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 190–200 °C

Teplota jádra: 76 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 120–130 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Maso

Telecí hřbet (pečení)

Časová náročnost: 60 minut

Na 4 porce

Na telecí hřbet

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího hřbetu, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

pokrmový teploměr

univerzální plech

Příprava

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

V pánvi rozpálíme olej na restování a telecí hřbet orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Telecí hřbet vyjmeme. Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí hřbet.

Zapíchneme pokrmový teploměr. Telecí hřbet na univerzálním plechu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso Telecí | Telecí hřbet | Pečení masa

Doba trvání programu: asi 50 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 180–190 °C

Teplota jádra: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Předejděhřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 30–40 minut (rare), 40–50 minut (medium), 50–60 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Telecí hřbet (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 150 minut

Na 4 porce

Na telecí hřbet

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího hřbetu, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo speciální použití.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí hřbet.

V pánvi rozpálíme olej na restování a telecí hřbet orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Telecí hřbet vyjmeme a zapícheme pokrmový teploměr.

Telecí hřbet položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Telecí hřbet | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: asi 134 minut

Manuálně

Speciální programy | Příprava při nízké teplotě

Teplota: 80–100 °C

Teplota jádra: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 66 °C (well-done)

Doba přípravy: asi 70–90 minut (rare), 100–130 minut (medium), 130–150 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Maso

Dušená telecí pečeně

Časová náročnost: 150 minut

Na 4 porce

Na pečení

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího masa (kýta nebo ořech),
zpracovaného

2 mrkve | nakrájené na kostičky

2 rajčata | nakrájená na kostky

2 cibule | nakrájené na kostičky

2 morkové kosti (telecí nebo hovězí)

500 ml šťávy z telecí pečeně

500 ml vody

Na omáčku

250 g smetany

1 ČL potravinářského škrobu

1 PL vody | studené

sůl

pepř

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

síto, jemné

tyčový mixér

Příprava

Spustíme automatický program nebo
předehřejeme pečicí troubu.

Olej rozpálíme v Gourmet pekáči a telecí
maso prudce orestujeme ze všech
stran vždy 1 minutu.

Telecí maso vyjmeme. Olej, sůl a pepř
smícháme a potřeme tím telecí maso.

Zeleninu orestujeme v Gourmet pekáči.
Přidáme morkovou kost a telecí maso.
Přilijeme polovinu vody a polovinu šťávy
z telecí pečeně. Gourmet pekáč zasuneme
do ohřevného prostoru. Připravujeme
přikryté.

Po 95 minutách poklici odstraníme, po
dalších 5 minutách přilijeme zbývající
šťávu z telecí pečeně, vodu a dopečeme.

Vyndáme telecí maso, kosti a polovinu
zeleniny. Zbývající zeleninu a šťávu
z pečeně dáme do hrnce a rozmixujeme.
Pyré přepasírujeme přes síto, přidáme
smetanu a povaříme.

Potravinářský škrob rozmícháme ve
vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu
krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Dušené telecí

Doba trvání programu:

127 [125] (127) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 160–170 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 120–130 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Ossobuco

Časová náročnost: 130 minut

Na 6 porcí

Na ossobuco

2 PL oleje

1 rajče | nakrájené na kostky

1 cibule | najemno nakrájená

80 g mrkve | nakrájené na kostičky

80 g celeru | nakrájeného na kostky

50 g póru | nakrájeného na kolečka

4 stroužky česneku | najemno nakrájené

1 PL rajského protlaku

6 plátků telecího kolena (à asi 250 g)

sůl

pepř | čerstvě namletý

2 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

50 g přepuštěného másla

200 ml bílého vína

800 ml hovězího vývaru

1 PL pasty z vypečené šťávy

30 g rozmarýnu

30 g šalvěje

30 g tymiánu

Na dozdobení

1 PL petrželky | nasekané

1 citron, chemicky neošetřený | jen kůra | nastrouhaná

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

Příprava

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle

1. kroku přípravy.

Do Gourmet pekáče nalijeme olej. Přidáme zeleninu, česnek a rajčatový protlak.

Gourmet pekáč vložíme do ohřevného prostoru a podusíme podle 2. kroku přípravy.

Telecí kolena osolíme a opeříme a obalíme v mouce. Přepuštěné máslo rozpálíme na pánvi a telecí kolena osmahneme 3–4 minuty z obou stran.

Telecí kolena, bílé víno, hovězí vývar, pastu ze šťávy z pečeně a bylinky přidáme k zelenině do Gourmet pekáče. S poklicí necháme dusit podle 3. kroku přípravy.

Telecí kolena podáváme s omáčkou, kůrou z citronu a petrželkou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Ossobuco

Doba trvání programu: 110 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok přípravy

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

3. krok přípravy

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 90 minut

Maso

Jehněčí karé se zeleninou

Časová náročnost: 60 minut

Na 4 porce

Přísady

2 ČL rozmarýnu
2 stroužky česneku | nasekané
30 g oleje
80 g dijonské hořčice
2 ČL římského kmínu
1 ČL medu
¼ ČL soli
pepř, čerstvě namletý
2 jehněčí karé (každé s 8 kotletami),
zpracovaná
2 mrkve
1 sladký brambor
4 rané brambory
2 červené řepy, malé
2 cibule
2 PL oleje
sůl
pepř

Příslušenství

rošt nebo grilovací a pečicí plech
univerzální plech
alobal

Příprava

Rozmarýn, česnek, olej, dijonskou hořčici, římský kmín, med, sůl a pepř smícháme a potřeme tím jehněčí karé. Jehněčí karé položíme na rošt nebo grilovací a pečicí plech, postavíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Mrkev a sladké brambory oloupeme a nakrájíme na malé kousky. Rané brambory rozpůlíme. Cibuli a červenou řepu nakrájíme na hranolky.

Zeleninu smícháme s olejem, dáme na univerzální plech a osolíme. Univerzální plech se zeleninou zasuneme pod maso a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Jehněčí karé vyjmeme z pečicí trouby, zeleninu zasuneme do vyšší úrovně a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Jehněčí karé po přípravě zabalíme do alobalu, necháme odpočívat asi 10 minut, nakrájíme a podáváme se zeleninou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Jehněčí | Jehněčí karé se zeleninou

Doba trvání programu: 34 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. +

horký vzd.plus

Teplota: 190 °C

Booster: Zap.

Předeheřtí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/
manuálně, 1. po dosažení teploty, 2. po
dalších 10 minutách

Doba přípravy: 24 minut

Úroveň: 3 (jehněčí karé) + 2 (zelenina)

[3 (jehněčí karé) + 1 (zelenina)] (2)

2. krok přípravy

Provozní způsoby: gril s cirkulací

Teplota: 190 °C

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 2

Jehněčí kýta

Časová náročnost: 140 minut

Na 6 porcí

Na jehněčí kýtu

3 PL oleje

1½ ČL soli

½ ČL pepře

2 stroužky česneku | rozdrcené

3 ČL provensálských bylinek

1 jehněčí kýta (à 1,5 kg), zpracovaná

Na podlití

100 ml červeného vína

400 ml zeleninového vývaru

Na omáčku

500 ml vody

50 g crème fraiche

3 PL vody | studené

3 ČL potravinářského škrobu

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

pokrmový teploměr

Příprava

Smícháme olej, sůl, pepř, česnek a bylinky a potřeme tím jehněčí kýtu.

Jehněčí kýtu položíme do Gourmet pekáče a zapíchneme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru. Připravujeme přikryté.

Po 30 minutách sundáme poklici. Přilijeme červené víno a zeleninový vývar a pokračujeme v přípravě.

Jehněčí kýtu vyjmeme a šťávu z pečeně zředíme vodou. Přidáme crème fraiche a krátce povaříme. Potravinářský škrob

rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Jehněčí | Jehněčí kýta

Doba trvání programu: asi 130 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 170–180 °C

Teplota jádra: 76 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 100–120 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Maso

Jehněčí hřbet (pečení)

Časová náročnost: 30 minut

Na 4 porce

Na jehněčí hřbet

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

3 jehněčí panenky (à 300 g), zpracované

Na orestování

1 PL oleje

Příslušenství

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

V pánvi rozpálíme olej na restování a teletčí panenky orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Smícháme olej, sůl a pepř a potřeme tím jehněčí panenky.

Jehněčí panenky položíme na univerzální plech a zapíchneme pokrmový teploměr. Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru. Jehněčí panenky upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Jehněčí | Jehněčí hřbet | Pečení masa

Doba trvání programu: asi 23 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 180–190 °C

Teplota jádra: 53 °C (rare), 65 °C (medium), 80 °C (well-done)

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 10–15 minut (rare), 15–20 minut (medium), 20–25 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Jehněčí hřbet (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 90 minut

Na 4 porce

Na jehněčí hřbet

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

3 jehněčí panenky (à 300 g), zpracované

Na orestování

1 PL oleje

Příslušenství

rošt

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo speciální použití.

Smícháme olej se solí, pepřem a potřeme tím jehněčí panenky.

V pánvi rozpálíme olej na restování a telecí panenky orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Jehněčí panenky vyjmeme a zapícháme pokrmový teploměr.

Jehněčí panenky položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Jehněčí | Jehněčí hřbet | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: asi 75 minut

Manuálně

Speciální programy | Příprava při nízké teplotě

Teplota: 95–105 °C

Teplota jádra: 53 °C (rare), 65 °C (medium), 68 °C (well-done)

Doba přípravy: asi 25–35 minut (rare), 65–75 minut (medium), 80–90 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Maso

Beef Wellington

Časová náročnost: 120 minut

Na 6 porcí

Příklady

850 kg hovězí svíčkové, zpracované
pepř, černý | čerstvě namletý
sůl

1½ PL oleje

3 PL másla

2 šalotky | najemno nakrájené

2 stroužky česneku | rozdrcené

250 g žampionů | na kostičky

2 PL lístků tymiánu, čerstvých | nakrájených

100 ml vermutu, extra suchého

150 g jádrové pasty, jemné

15 g petrželky, čerstvé

12 plátků anglické slaniny, neuzené

500 g listového těsta

2 vejce, velikost M | jen žloutek | rozkvedlaný

1 ČL vody

Na orestování

1 PL oleje

Příslušenství

potravinářská fólie

pečicí papír

pečicí plech nebo univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Hovězí svíčkovou opepríme a osolíme a ze všech stran potřeme olejem. V pánvi rozpálíme olej na restování a svíčkovou restujeme, dokud nezhnědne ze všech stran. Odstavíme na chladném místě.

Máslo rozpustíme na pánvi. Osmahne-
me na něm šalotku a česnek tak, až ša-
lotka zesklouatí. Přidáme žampiony a

tymián. Dusíme dalších 5–6 minut. Přidáme víno a vaříme dalších 10 minut, dokud se tekutina nevyvaří. Vmícháme jádrovou pastu a petrželku. Podle chuti okořeníme. Necháme vychladnout.

Na čistou pracovní plochu nebo velké krájecí prkénko položíme 2 kusy potravinářské fólie tak, aby se překrývaly. Položíme na to 2 vrstvy plátků slaniny ve 2 řadách tak, aby se mírně překrývaly. Polovinu žampionové směsi rozprostřeme na slanině. Položíme na to svíčkovou a rozprostřeme na ní zbývající žampionovou směs. Okrajem potravinářské fólie přetáhneme slaninu kolem svíčkové, abychom vytvořili natažený, podlouhlý válec. Vložíme ho do chladničky.

Vyválíme listové těsto. Povrch poprášíme moukou. Třetinu listového těsta vyválíme asi na 18 cm x 30 cm, zbylé těsto asi na 28 cm x 36 cm. Hovězí svíčkovou uvolníme z potravinářské fólie a položíme doprostřed malého pruhu těsta. Žloutek rozšleháme s vodou a potřeme okraje těsta a horní stranu a boky zabalené svíčkové.

Válečkem opatrně zvedneme větší kus těsta, položíme na svíčkovou a dobře přitlačíme. Vytvarujeme okraj šířky asi 3 cm. Okraj dobře uzavřeme vidličkou. Celé těsto potřeme větším množstvím žloutku. Chladíme nejméně 30 minut až 24 hodin.

Pečicí plech nebo univerzální plech vyložíme pečicím papírem a Beef Wellington na něj položíme. Zapícheme pokrmový teploměr.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Automatický program:
Beef Wellington vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Manuálně:
Beef Wellington vložíme do ohřevného prostoru a připravíme podle 2. a 3. kroku přípravy.

S pokrmových teploměrem necháme 10 minut odpočinout.

Nakrájíme na plátky a upravíme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Beef Wellington
Doba trvání programu: asi 60 minut

Manuálně

1. krok přípravy
Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 210 °C
Booster: Zap.
Předeheťatí: Zap.
Crisp function: Vyp.

2. krok přípravy
Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus
Teplota: 200 °C

Booster: Vyp.
Předeheťatí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ manuálně, 1. po 10 minutách, 2. po dalších 5 minutách
Doba přípravy: 20 minut
Úroveň: 2 [1] (1)

3. krok přípravy
Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 180 °C
Teplota jádra: 48 °C (rare), 53 °C (medium), 60 °C (well-done)
Booster: Vyp.
Předeheťatí: Vyp.
Crisp function: Zap.
Doba přípravy: asi 45 minut

Tip

Vhodnou přílohou jsou zelené fazole. Místo vermutu můžeme také použít suché bílé víno.

Maso

Hovězí hašé

Časová náročnost: 250 minut

Na 8 porcí

Příklady

30 g másla

3 PL oleje

1,2 kg hovězího masa, zpracovaného | nakrájeného na kostky

sůl

pepř

500 g cibule | nakrájené na kostičky

2 bobkové listy

4 hřebíčky

1 PL cukru, hnědého

2 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1,2 l hovězího vývaru

70 ml octa

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

Příprava

Máslo zahříváme na pánvi. Jakmile se přestanou vytvářet bublinky, přidáme olej a rozpálíme.

Hovězí maso osolíme a opeříme a ze všech stran orestujeme.

Přidáme cibuli, bobkový list, hřebíček a cukr a smažíme další 3 minuty.

Hovězí maso poprášíme moukou a smažíme další 2–3 minuty.

Za stálého míchání přidáváme hovězí vývar a ocet, až vznikne hladká omáčka.

Hovězí maso vložíme do Gourmet pekáče.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečící troubu.

Automatický program:

Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a upečeme.

Manuálně:

Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme podle 1. a 2. kroku přípravy.

Před podáváním ještě jednou osolíme a opeříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Hovězí hašé

Doba trvání programu: 210 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 45 minut

Úroveň: 2

2. krok přípravy

Teplota: 150 °C

Doba přípravy: 165 minut

Hovězí filé (pečení)

Časová náročnost: 55 minut

Na 4 porce

Na hovězí filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg hovězího filé, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Spustíme automatický program nebo předeřžeme pečicí troubu.

V pánvi rozpálíme olej na restování a hovězí filé orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím hovězí filé.

Hovězí filé položíme na univerzální plech, zapíchneme pokrmový teploměr a zasuneme do ohřevného prostoru. Hovězí filé upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Hovězí svíčková |

Pečení masa

Doba trvání programu: asi 43 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 180–190 °C

Teplota jádra: 45 °C (rare), 54 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Předeřhátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 20–30 minut (rare), 35–45 minut (medium), 50–60 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Maso

Hovězí filé (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 95 minut

Na 4 porce

Na hovězí filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg hovězího filé, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo speciální použití.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím hovězí filé.

V pánvi rozpálíme olej na restování a hovězí filé orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Hovězí filé vyjmeme a zapícheme pokrmový teploměr.

Hovězí filé položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Hovězí svíčková | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: asi 85 minut

Manuálně

Speciální použití | Příprava při nízké teplotě

Teplota: 80–100 °C

Teplota jádra: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 66 °C (well-done)

Doba přípravy: asi 50–70 minut (rare), 70–90 minut (medium), 100–120 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Dušená hovězí pečeně

Časová náročnost: 145 minut

Na 4 porce

Na pečení

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg hovězího masa (kýta nebo plecko),
zpracovaného

200 g mrkve | nakrájené na kostičky

2 cibule | nakrájené na kostičky

50 g celeru | nakrájeného na kostky

1 bobkový list

500 ml šťávy z hovězí pečeně

500 ml vody

Na orestování

2 PL oleje

Na omáčku

250 ml vody

125 g crème fraîche

1 ČL potravinářského škrobu

1 PL vody | studené

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

síto

tyčový mixér

Příprava

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

V Gourmet pekáči rozpálíme olej na orestování. Hovězí maso prudce orestujeme ze všech stran 1 minutu.

Hovězí maso vyjmeme. Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím hovězí maso.

Zeleninu orestujeme v Gourmet pekáči. Přidáme hovězí maso a bobkový list. Přilijeme polovinu vody a polovinu šťávy z pečeně.

Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme přikryté.

Po 105 minutách přilijeme zbývající šťávu z hovězí pečeně, zbývající vodu a po dalších 10 minutách sundáme poklici.

Na omáčku vyjmeme hovězí maso a bobkový list. Podle potřeby přilijeme vodu. Zeleninu a šťávu z pečeně dáme do hrnce a rozmixujeme. Pyré přepasírujeme přes síto, přidáme crème fraîche a povaříme.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Dušené hovězí

Doba trvání programu: 131 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 120–130 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Maso

Rostbíf (pečení)

Časová náročnost: 80 minut

Na 4 porce

Na rostbíf

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg rostbíf, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Na remuládu

150 g bílého jogurtu, 3,5 % tuku

150 g majonézy

2 nakládané okurky

2 PL kapar

1 PL petrželky

2 šalotky

1 PL pažitky

½ ČL citronové šťávy

sůl

cukr

Příslušenství

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Na pánvi rozpálíme olej na orestování.

Rostbíf prudce orestujeme ze všech stran vždy 1 minutu.

Rostbíf vyjmeme. Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím rostbíf.

Rostbíf položíme na univerzální plech a zapíchneme pokrmový teploměr.

Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru a rostbíf upečeme.

Na remuládu hladce vymícháme jogurt a majonézu. Nakládané okurky, kapary a petrželku nasekáme najemno. Šalotku pokrájíme na kostičky a pažitku nakrájíme na malé kousky. Vše vložíme do směsi jogurtu s majonézou. Remuládu dochutíme citronovou šťávou, solí a cukrem.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Rostbíf | Pečení masa

Doba trvání programu: asi 53 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 180–190 °C

Teplota jádra: 45 °C (rare), 54 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Předejdě: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 35–45 minut (rare), 45–55 minut (medium), 55–65 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Rostbíf (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 130 minut

Na 4 porce

Na rostbíf

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg rostbíf, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo speciální použití.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím rostbíf.

V pánvi rozpálíme olej na restování a rostbíf orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Rostbíf vyjmeme a zapíchneme pokrmový teploměr.

Rostbíf položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Rostbíf | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: asi 117 minut

Manuálně

Speciální použití | Příprava při nízké teplotě

Teplota: 80–100 °C

Teplota jádra: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 66 °C (well-done)

Doba přípravy: asi 60–80 minut (rare), 100–130 minut (medium), 130–160 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Maso

Yorkshirský pudink

Časová náročnost: 40 minut

Na 12 kusů

Přísady

12 ČL oleje

190 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1 ČL soli

3 vejce, velikost M

225 ml mléka, 3,5 % tuku

Příslušenství

plech na 12 muffinů à Ø 5 cm
rošt

Příprava

Do každé formičky na muffiny dáme
1 čajovou lžičku oleje.

Plech na muffiny postavíme na rošt a
zasuneme do ohřevného prostoru.
Spustíme automatický program nebo
předehřejeme pečicí troubu podle
1. kroku přípravy.

Smícháme mouku a sůl. Uprostřed vy-
tvárujeme důlek, do něho dáme vejce,
rozšleháme a pomalu vmícháme mou-
ku.

Přidáme mléko a pomalu vymícháme
hladké těsto.

Jakmile ohřevný prostor dosáhne své
teploty, těsto rovnoměrně rozložíme do
formiček na muffiny.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku pří-
pravy.

Upečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Yorkshire Pudding

Doba trvání programu: 28 [30] (22) mi-
nut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
(Horní/spodní pečení)

Teplota: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/
manuálně, hned po zasunutí pokrmu
k přípravě

Úroveň: 2 [2] (1)

2. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. +
horký vzd.plus

Teplota: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/
manuálně, hned po zasunutí pokrmu
k přípravě

Doba přípravy: 26–30 [28–32]
(20–25) minut

Sekaná pečeně

Časová náročnost: 85 minut

Na 10 porcí

Přísady

1 kg mletého masa, vepřového

3 vejce, velikost M

200 g strouhanky

1 ČL mleté papriky

sůl

pepř

Příslušenství

univerzální plech

Příprava

Mleté maso smícháme s vejci, strouhankou, mletou paprikou, solí a pepřem.

Z mletého masa vytvoříme šišku tvaru bochníku a položíme na univerzální plech.

Automatický program:

Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru a sekanou upečeme.

Manuálně:

Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru a sekanou upečeme podle 1., 2. a 3. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Maso | Vepřové | Sekaná

Doba trvání programu: 75 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 220 °C

Booster: Vyp.

Předežhřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 15 minut

Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 170 °C

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ automaticky

Doba přípravy: 40 minut

3. krok přípravy

Teplota: 140 °C

Doba přípravy: 20 minut

Maso

Kotleta (pečení)

Časová náročnost: 90 minut

Na 4 porce

Na kotletu

1 kg kotlety (panenka), zpracované

Na pesto

50 g piniových oříšků

60 g rajčat, sušených, nakládaných
v oleji

30 g petrželky, hladké

30 g bazalky

1 stroužek česneku

50 g tvrdého sýru (parmazán), na-
strouhaného

5 PL slunečnicového oleje

5 PL olivového oleje

Příslušenství

univerzální plech

pokrmový teploměr

tyčový mixér

Příprava

Kotletu položíme na univerzální plech a
zapíchneme pokrmový teploměr.

Univerzální plech zasuneme do
ohřevného prostoru a kotletu upečeme.

Na pesto orestujeme piniová jádra na
pánvi. Rajčata, petrželku, bazalku a
česnek nakrájíme na velké kusy. Roz-
mixujeme společně s piniovými jádry,
parmazánem a slunečnicovým olejem.
Vmícháme olivový olej.

Nastavení

Automatický program

Vepřové | Uzená kotleta | Pečení masa

Doba trvání programu: asi 55 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. +
horký vzd.plus

Teplota: 150–160 °C

Teplota jádra: 63 °C

Booster: Zap.

Předehtátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: časovaně,

1. po 5 minutách, 2. po 20 minutách,

3. po 40 minutách

Doba přípravy: asi 50–60 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

U sušených rajčat, která nejsou
naložená v oleji, stačí 30 g. Před pří-
pravou přelijeme vařící vodou a namáčí-
me asi 10 minut. Potom vodu slijeme.

Kotleta (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 170 minut

Na 4 porce

Na kotletu

1 kg kotlety (panenka), zpracované

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Na pánvi rozpálíme olej na orestování. Kotletu prudce orestujeme ze všech stran vždy 1 minutu.

Kotletu vyjmeme a zapíchneme pokrmový teploměr.

Kotletu položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Vepřové | Uzená kotleta | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: asi 160 minut

Manuálně

Speciální použití | Příprava při nízké teplotě

Teplota: 95–105 °C

Teplota jádra: 63 °C

Doba přípravy: asi 140–160 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Maso

Pečeně s kůrkou

Časová náročnost: 190 minut

Na 6 porcí

Na pečení

1,5 kg vepřového s tlustou kůží (zadní), zpracovaného

3 PL oleje

1½ ČL soli

½ ČL pepře

Na podlití

500 ml zeleninového vývaru

Na omáčku

400 ml vody

150 g crème fraîche

3 ČL potravinářského škrobu

3 PL vody | studené

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč

počítací teploměr

Příprava

Kůži nakrojíme velmi ostrým nožem podélně a příčně ve vzdálenosti asi 2 cm.

Smícháme olej, sůl a pepř a potřeme tím vepřové maso.

Vepřové maso vložíme do Gourmet pekáče kůží směrem nahoru, zapícháme počítací teploměr, zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme.

Po 90 minutách přilijeme zeleninový vývar a pokračujeme v přípravě.

Vepřové maso vyjmeme a šťávu z pečeně zředíme vodou. Přidáme crème fraîche a povaříme.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Vepřové | Pečeně s kůrkou

Doba trvání programu: asi 155 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 130 °C

Teplota jádra: 85 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 3. dávky páry/ časovaně, 1. po 5 minutách, 2. po 20 minutách, 3. po 70 minutách

Doba přípravy: asi 50 minut

Úroveň: 2

2. krok přípravy

Teplota: 250 °C

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: asi 20 minut

3. krok přípravy

Teplota: 190–200 °C

Doba přípravy: asi 80–90 minut

Pečeně z vepřové kýty

Časová náročnost: 150 minut

Na 4 porce

Na pečení

2 PL hořčice

1 ČL soli

½ ČL pepře

½ ČL mleté papriky

1 kg vepřového masa (horní nebo spodní šál), zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Na podlití

250 ml zeleninového vývaru

Na omáčku

300 ml vody

250 ml zeleninového vývaru

100 g crème fraîche

2 ČL potravinářského škrobu

1 PL vody | studené

sůl

pepř

cukr

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí
pokrmový teploměr

Příprava

Smícháme hořčici, sůl, pepř a mletou papriku a potřeme tím vepřové maso.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

Olej rozpálíme v Gourmet pekáči a vepřové maso orestujeme ze všech stran. Zalijeme ¼ l zeleninového vývaru.

Zapíchneme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru. Vepřovou pečení připravujeme přikrytou.

Po 55 minutách sundáme poklici a dopečeme.

Vepřové maso vyjmeme. Šťávu z pečeně zředíme vodou a zeleninovým vývarem. Přidáme crème fraîche a povaříme. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Ochutíme solí, pepřem a cukrem.

Nastavení

Automatický program

Maso | Vepřové | Vepřová kýta

Doba trvání programu: asi 138 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 160 °C

Teplota jádra: 85 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ časovaně, 1. po 60 minutách, 2. po 90 minutách

Doba přípravy: asi 55 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

2. krok přípravy

Teplota: 140 °C

Doba přípravy: asi 70–80 minut

Maso

Vepřový bůček

Časová náročnost: 210 minut

Na 6 porcí

Příklady

1 vepřový bůček

(1,5–2 kg, bez kosti), zpracovaný
sůl

250 g medu | tekutého

2 PL sójové omáčky, sladké (Ketjap
manis)

2 ČL sójové omáčky

1 ČL zázvoru, čerstvého | najemno na-
strouhaného

1 ČL koření Five Spice

1 paprička chilli, červená, velká | zba-
vená jader, najemno nakrájená

1 paprička chilli, zelená, velká | zbavená
jader, najemno nakrájená

Příslušenství

rošt nebo grilovací a pečicí plech
univerzální plech

Příprava

Kůži bůčku nakrojíme ostrým nožem
podélně a příčně ve vzdálenosti 1 cm.
Kůži směrem nahoru položíme na rošt
nebo grilovací a pečicí plech. Rošt ne-
bo grilovací a pečicí plech postavíme
na univerzální plech a zasuneme do
ohřevného prostoru.

Automatický program:

Potom připravíme.

Manuálně:

Připravíme podle 1.–4. kroku přípravy.

Na omáčku dáme med, sójovou omáč-
ku, zázvor a koření Fife Spice do hrnce,
zamícháme a necháme povařit 10 minut
na středním stupni na varné desce.
Udržujeme teplé a krátce před po-
dáváním přidáme papričky chilli.

Vepřový bůček necháme před nakrá-
jením 10 minut odpočívat. Maso nakrá-
jíme na porce a podáváme s omáčkou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Vepřové | Vepřový bůček

Doba trvání programu: 165 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. +
horký vzd.plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předehtátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 170 minut

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/
manuálně, 1. ihned po zasunutí pokrmu
k přípravě, 2. po dalších 30 minutách

Doba přípravy: 30 minut

Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok přípravy

Teplota: 150 °C

Crisp function: Zap.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/
manuálně, hned na začátku kroku pří-
pravy

Doba přípravy: 120 minut

3. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 210 [230] (230) °C

Doba přípravy: 5 minut

4. krok přípravy

Provozní způsoby: Gril s cirkulací

Teplota: 210 [230] (230) °C

Doba přípravy: 10 minut

Tip

K masu podáváme spařené Pak Choi
nebo čínské zelí.

Maso

Vepřové filé (pečení)

Časová náročnost: 60 minut

Na 4 porce

Na vepřové filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

3 vepřové filety (à 350 g), zpracované

Na orestování

2 PL oleje

Na omáčku

500 g šalotky

20 g másla

1 PL cukru

100 ml bílého vína

400 ml zeleninového vývaru

4 PL balzamikového octa

3 ČL medu

½ ČL soli

pepř

1½ ČL potravinářského škrobu

2 PL vody | studené

Příslušenství

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Na pánvi rozpálíme olej na orestování. Vepřové filety prudce orestujeme ze všech stran vždy 1 minutu.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím vepřové filety.

Vepřové filety položíme na univerzální plech a zapíchneme pokrmový teploměr. Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru. Vepřové filety upečeme.

Na omáčku podélně rozpůlíme šalotku a nakrájíme na tenká kolečka. Máslo rozehřejeme na pánvi. Šalotku v něm osmažíme na středním ohni mírně dohněda.

Šalotku posypeme cukrem a necháme zkaramelizovat při nízkém stupni. Zalijeme vínem, zeleninovým vývarem a balzamikovým octem. Necháme povařit asi 30 minut na středním ohni.

Omáčku dochutíme medem, solí a pepřem. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme.

Nastavení

Automatický program

Vepřové | Vepřová panenka | Pečení masa

Doba trvání programu: asi 44 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 150–160 °C

Teplota jádra: 60 °C (rare), 66 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 25–35 minut (rare), 35–45 minut (medium), 45–55 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Maso

Vepřové filé (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 95 minut

Na 4 porce

Na vepřové filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

3 vepřové filety (à 350 g), zpracované

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím vepřové filety.

Na pánvi rozpálíme olej na orestování. Vepřové filety prudce orestujeme ze všech stran vždy 1 minutu.

Vepřové filety vyjmeme a zapíchneme pokrmový teploměr.

Automatický program:

Vepřové filety položíme na rošt a upečeme.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy. Vepřové filety položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Vepřové | Vepřová panenka | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: asi 83 minut

Manuálně

Speciální použití | Příprava při nízké teplotě

Teplota: 90–100 °C

Teplota jádra: 60 °C (rare), 66 °C (medium), 69 °C (well-done)

Doba přípravy: asi 60–75 minut (rare), 75–85 minut (medium), 85–95 minut (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Vánoční šunka

Časová náročnost: 190 minut + 5 hodin na vyluhování

Na 14 porcí

Přísady

3½ kg šunky s tlustou kůží, naložené v soli, zpracované

2 vejce, velikost M | jen žloutek

2 PL potravinářského škrobu

2 PL hořčice, ostré

2 PL hořčice, sladké

1 ČL strouhanky

Příslušenství

Gourmet pekáč

pokrmový teploměr

alobal

Příprava

Šunku vložíme asi na 5 hodin do velké mísy s vodou a necháme vyluhovat.

Ostrým nožem vyřežeme v kůži kříž.

Šunku ovineme alobalem a vložíme do Gourmet pekáče. Zapícháme pokrmový teploměr a upečeme.

Šunku vyjmeme a necháme trochu vychladnout. Alobal odstraníme a odřízneme horní část kůže. Pečicí troubu předehřejeme podle nastavení.

Smícháme žloutek, potravinářský škrob a hořčici a potřeme tím horní stranu masa. Posypeme strouhankou a šunku zapečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Vepřové | Vánoční šunka

Doba trvání programu: asi 170 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 165–175 °C

Teplota jádra: 85 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 160–170 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Zapečení šunky

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 15 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Maso

Zaječí kýta

Časová náročnost: 150 minut + 12 hodin pro naložení

Na 6 porcí

Přísady

2 zaječí kýty (à 400 g), zpracované
500 ml podmáslí
sůl
pepř
20 g přepuštěného másla
50 ml červeného vína
200 g smetany
6 kuliček jalovce
2 bobkové listy
50 g slaniny, tučné nebo prorostlé | nakrájené na plátky
250 ml vývaru
150 ml vody
2 PL potravinářského škrobu
2 PL vody

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

Příprava

Zaječí kýty naložíme asi na 12 hodin do podmáslí. Během této doby několikrát obrátíme.

Zaječí kýty opláchneme vodou, osušíme a odbláňíme. Ochutíme solí a pepřem.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu.

Přepuštěné máslo zahřejeme v Gourmet pekáči na varné desce. Zaječí kýty ze všech stran prudce orestujeme. Zalijeme červeným vínem a polovinou smetany. Přidáme kuličky jalovce a bobkový list. Kýty obložíme plátky slaniny.

Gourmet pekáč vložíme do ohřevného prostoru. Zaječí kýty připravujeme přikryté podle 1. kroku přípravy.

Po 20 minutách přidáme vývar a s poklicí pokračujeme v přípravě.

Zaječí kýty vyjmeme, do šťávy z pečeně přidáme zbývající smetanu a vodu. Potravinářský škrob rozmícháme s vodou a přidáme k omáčce. Vše povaříme. Zaječí kýty vrátíme do omáčky.

Nastavení

Automatický program

Maso | Zvěřina | Zaječí kýta

Doba trvání programu: 132 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení
Teplota: 140–150 °C

Booster: Vyp.

Předeheřtí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 120–130 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Králík

Časová náročnost: 110 minut

Na 4 porce

Na králíka

1,3 kg králíka, zpracovaného
1 ČL soli
pepř
2 PL dijonské hořčice
30 g másla
100 g slaniny, nakrájené na kostičky
2 cibule | nakrájené na kostičky
1 ČL tymiánu, nasekaného
125 ml bílého vína
125 ml vody

Na omáčku

1 PL dijonské hořčice
100 g crème fraîche
1 PL potravinářského škrobu
2 PL vody
sůl
pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

Příprava

Králíka rozkrájíme na 6 částí. Osolíme a opeříme a potřeme hořčicí.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu.

Máslo rozehejeme v Gourmet pekáči. Anglickou slaninu a části králíka ze všech stran orestujeme. Orestujeme cibuli a tymián. Zalijeme bílým vínem a vodou.

Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru. Králíka připravujeme přikrytého.

Části králíka vyjmeme. Přidáme hořčici a crème fraîche a omáčku necháme povařit na varné desce.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opeříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Zvěřina | Králík
Doba trvání programu: 82 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení
Teplota: 140–150 °C
Booster: Vyp.
Předeheřtátí: Zap.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 60–70 minut
Úroveň: 2 [2] (1)

Maso

Jelení hřbet

Časová náročnost: 160 minut + 24 hodin pro naložení

Na 4 porce

Na marinádu

500 ml červeného vína

250 ml vody

1 mrkev | nakrájená na kostičky

3 cibule | nakrájené na kostičky

Na jelení hřbet

1,2 kg jeleního hřbetu, zpracovaného

1 ČL soli

1 ČL pepře, nahrubo rozdrčeného

½ ČL šalvěje, mleté

½ ČL tymiánu

60 g slaniny, prorostlé | nakrájené na plátky

Na omáčku

500 ml vývaru nebo šťávy z pečené zvěřiny

350 g kompotovaných višní (hmotnost po odkapání)

200 ml višňové šťávy (z kompotu)

200 g smetany

1 PL potravinářského škrobu

1 PL vody

sůl

pepř

cukr

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

Gourmet pekáč

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Na marinádu uvedeme do varu víno, vodu, mrkev a cibuli. Vlažnou tekutinu nalijeme na jelení hřbet a necháme ho naložený 24 hodin v chladničce.

Jelení hřbet vyjmeme a osušíme. Marinádu necháme stranou. Smícháme sůl, pepř a bylinky a potřeme tím jelení hřbet.

Spustíme automatický program nebo předejhřejeme pečící troubu.

Olej na orestování rozpálíme v Gourmet pekáči a jelení hřbet ze všech stran vždy 1 minutu orestujeme.

Jelení hřbet položíme na univerzální plech a zapíchneme pokrmový teploměr. Jelení hřbet obložíme slaninou. Univerzální plech vložíme do ohřevného prostoru. Jelení hřbet pečeme.

Po 35 minutách přilijeme vývar nebo šťávu z pečeně a pokračujeme v přípravě.

Na omáčku zředíme šťávu z pečeně v Gourmet pekáči šťávou z pečeně zvěřiny. Višně slijeme a višňovou šťávu zachytíme. Jelení hřbet vyjmeme, do šťávy z pečeně přidáme višňovou šťávu, smetanu a vodu nebo marinádu.

Potravinářský škrob rozmícháme s vodou a přidáme k omáčce. Vše povaříme a přidáme višně. Dochutíme solí, pepřem a cukrem a případně marinádou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Zvěřina | Jelení hřbet

Doba trvání programu: asi 100 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 160–170 °C

Teplota jádra: 60 °C (rare), 72 °C (medium), 81 °C (well-done)

Booster: Vyp.

Předehtátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 75–85 minut (rare),
85–95 minut (medium), 95–105 minut
(well-done)

Úroveň: 2 [1] (2)

Maso

Srnčí hřbet

Časová náročnost: 110 minut + 24 hodin pro naložení

Na 6 porcí

Na srnčí hřbet

1,2 kg srnčího hřbetu, bez kosti, zpracovaného

1½ l podmáslí

1 TL zvěřinového koření (směs koření)

1 ČL soli

pepř

Na orestování

30 g přepuštěného másla

Na omáčku

125 ml červeného vína

800 ml šťávy z pečené zvěřiny

125 g crème fraîche

2 PL potravinářského škrobu

4 PL vody | studené

sůl

pepř

cukr

zvěřinové koření (směs koření)

Příslušenství

Gourmet pekáč

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Srnčí hřbet odblaníme a naložíme asi na 24 hodin do podmáslí. Během této doby několikrát obrátíme.

Srnčí hřbet opláchneme studenou vodou a osušíme. Ochutíme zvěřinovým kořením, solí a pepřem.

Spustíme automatický program nebo předejhřejeme pečící troubu.

Srnčí hřbet v Gourmet pekáči prudce orestujeme ze všech stran na přepuštěném máse. Části masa případně rozdělíme.

Srnčí hřbet vyjmeme, položíme na univerzální plech a zapícheme pokrmový teploměr. Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru. Srnčí hřbet upečeme.

Na omáčku zředíme v Gourmet pekáči šťávu z pečené červeným vínem a šťávou z pečené zvěřiny. Přidáme crème fraîche. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Necháme povařit. Dochutíme solí, pepřem, cukrem a zvěřinovým kořením.

Nastavení

Automatický program

Maso | Zvěřina | Srnčí hřbet

Doba trvání programu: asi 55 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 140–150 °C

Teplota jádra: 60 °C (rare), 72 °C (medium), 81 °C (well-done)

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 20–30 minut (rare),
30–40 minut (medium), 40–50 minut
(well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Pro podávání mírně ohřejeme 6 kompotovaných půlených hrušek. Vyklenuťím nahoru položíme kolem srnčího hřbetu a naplníme vždy 1 čajovou lžičkou brusinkové marmelády.

Ke stolu, prosím!

Mnoho chutných pokrmů lahodí daleko více jazyku, méně už pak linii. Zde je uklidňující vědět, že rybí pokrmy patří k chvalně známým výjimkám a jsou stejně tak zdravé jako chutné. Podle výskytu ryb, kulinářských zvyklostí a typické národní oblíbenosti přichází na celém světě na stůl nejrůznější speciality, které téměř vždy stojí za ochutnání. Některé z nich Vám předkládáme v následující kapitole.

Tipy pro přípravu

Na přípravu ryb se hodí různé provozní způsoby, například Klimatické pečení, Horký vzduch plus nebo Horní/spodní pečení.

Následující tipy Vám poskytnou dobrou orientaci při vaření:

- Ryby vcelku jsou hotové, když mají bílé pupily a snadno se dá vytrhnout hřbetní ploutev.
- Pečená, dušená nebo grilovaná ryba je hotová, když se dá snadno uvolnit maso od kosti.
- Než rybu vložíte do pečicí trouby, podle přání ji okořeňte a obložte kousky másla.
- Dbejte na to, aby byl kovový hrot pokrmového teploměru v rybě zapíchnutý ve středu nejsilnějšího místa.
- Zapíchněte pokrmový teploměr případně za hlavou ryby souběžně s páteří.

Ryby

Pražma

Časová náročnost: 60 minut

Na 4 porce

Přísady

800 g brambor, malých
4 pražmy (à 300 g), celé, zpracované
1 citron | jen šťáva
sůl
citronový pepř
2 papriky, červené | nakrájené na kusy
3 cukety, zelené nebo žluté | nakrájené na kolečka
4 šalotky | nakrájené na hranolky
3 stroužky česneku | najemno nakrájené
300 g ovčím sýru | nakrájeného na kostky
4 snítky rozmarýnu
4 snítky tymiánu
10 PL olivového oleje

Příslušenství

Gourmet pekáč
pokrmový teploměr

Příprava

Asi 10 minut předvaříme neoloupané brambory.

Předehřejeme pečicí troubu.

Pražmy pokapeme citronovou šťávou. Okořeníme solí a citronovým pepřem.

Brambory smícháme se zeleninou, ovčím sýrem, snítkami rozmarýnu a tymiánu. Okořeníme solí, citronovým pepřem a vložíme do Gourmet pekáče.

Pražmu položíme na zeleninu a zapícheme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru a pražmy upečeme.

Nastavení

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.
Teplota: 170–180 °C
Teplota jádra: 75 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Zap.
Crisp function: Vyp.
Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ časovaně, 1. po 5 minutách
2. po 15 minutách
Doba přípravy: asi 30–45 minut
Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Malými bramborami rozumíme brambory o průměru 2,5–4 cm.

Pstruh

Časová náročnost: 65 minut

Na 4 porce

Na pstruha

4 pstruzi (à 250 g), zpracování

2 PL citronové šťávy

sůl

pepř

Na nádivku

200 g žampionů, čerstvých

½ cibule

1 stroužek česneku

25 g petrželky

sůl

pepř

Na obložení

3 PL másla

Příslušenství

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Pstruhy pokapeme citronovou šťávou.

Uvnitř a zvenku osolíme a opepříme.

Na nádivku očistíme žampiony. Cibuli, česnek, žampiony a petrželku jemně nasekáme a smícháme. Směs osolíme a opepříme.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu.

Pstruhy naplníme směsí a položíme vedle sebe na univerzální plech. Zapícheme pokrmový teploměr. Obložíme kousky másla.

Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru. Pstruhy upečeme.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Pstruh

Doba trvání programu: asi 36 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 210–220 °C

Teplota jádra: 75 °C

Booster: Vyp.

Předeheřtí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávky páry/ časovaně, 1. po 5 minutách

Doba přípravy: asi 15–25 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Pstruha podáváme s plátky citronu a karamelizovaným máslem.

Ryby

Kapr

Časová náročnost: 90 minut

Na 6 porcí

Přísady

450 ml vody

50 ml octa

50 ml bílého vína

1 kapr, vykuchaný, s šupinami

(à 1,5 kg), zpracovaný

sůl

1 bobkový list

5 zrněk pepře

Příslušenství

Gourmet pekáč

pokrmový teploměr

Příprava

Vodu s octem a bílým vínem uvedeme do varu na varné desce.

Kapra nezraveného šupin opatrně očistíme ve vodě, aniž bychom poškodili vrstvičku slizu.

Spustíme automatický program nebo předeřejeme pečicí troubu.

Kapra zevnitř osolíme a přelijeme polovinou octové vody.

Kapra položíme do Gourmet pekáče a zapícheme pokrmový teploměr. Přidáme zbývající octovou vodu s bobkovým listem a zrnky pepře.

Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru. Kapra připravujeme přikrytého.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Kapr

Doba trvání programu: asi 77 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 190–200 °C

Teplota jádra: 75 °C

Booster: Vyp.

Předeřtí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 60–70 minut

Úroveň: 2 [2] (1)

Tip

Kapra podáváme s plátkou citronu a karamelizovaným máslem.

Filé z lososa

Časová náročnost: 50 minut

Na 4 porce

Příklady

4 filety z lososa (à 200 g), zpracované

2 PL citronové šťávy

sůl

pepř

3 PL másla

1 ČL kopru, nasekaného

Příslušenství

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Filety z lososa položíme na univerzální plech. Pokapeme citronovou šťávou.

Ochutíme solí a pepřem. Filety lososa

obložíme kousky másla a posypeme

koprem. Zapíchneme pokrmový teplo-

měr.

Univerzální plech zasuneme do

ohřevného prostoru a filety z lososa

upečeme.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Filé z lososa

Doba trvání programu: asi 30 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 200–210 °C

Teplota jádra: 75 °C

Booster: Vyp.

Předejdě: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávky páry/

časovaně, 1. po 5 minutách

Doba přípravy: asi 10–20 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Ryby

Pstruh lososovitý

Časová náročnost: 65 minut

Na 4 porce

Na pstruha lososovitého

1 pstruh lososovitý (à 1 kg), vcelku, zpracovaný

1 citron | jen šťáva
sůl

Na nádivku

2 šalotky

2 stroužky česneku

2 plátky toastového chleba

50 g kapar, malých

1 vejce, velikost M | jen žloutek

2 PL olivového oleje

sůl

pepř

mleté chilli

Příslušenství

dřevěné špízy

univerzální plech

pokrmový teploměr

Příprava

Pstruha pokapeme citronovou šťávou.

Uvnitř a zvenku osolíme.

Na nádivku nakrájíme na kostičky šalotku, česnek a toastový chléb. Smícháme kapary, žloutek, olivový olej, šalotku, česnek a toastový chléb. Ochutíme solí, pepřem a mletým chilli.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Pstruha naplníme touto hmotou. Otvor uzavřeme malými dřevěnými špízy.

Pstruha položíme na univerzální plech a zapíchneme pokrmový teploměr.

Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru. Pstruha upečeme.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Filé z lososa

Doba trvání programu: asi 52 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 210–220 °C

Teplota jádra: 75 °C

Booster: Vyp.

Předejdě: Zap.

Crisp function: Vyp.

Teplota: 160–180 °C

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ časovaně, 1. po 5 minutách

Doba přípravy: asi 30–40 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tresčí filety

Časová náročnost: 70 minut

Na 4 porce

Příklady

3 cibule

40 g másla

500 g rajčat

750 g tresčích filetů, zpracovaných

½ citronu | jen šťáva

sůl

pepř

100 ml mléka, 3,5 % tuku

1 PL strouhanky

2 PL petrželky | nasekané

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

zapékací forma, Ø 26 cm

pokrmový teploměr

rošt

Příprava

Cibuli nakrájíme na kostičky a podusíme v polovině másla. Rajčata nakrájíme na kolečka.

Tresčí filety pokapeme citronovou šťávou. Ochutíme solí a pepřem.

Zapékací formu vymažeme. Cibuli dáme do zapékací formy. Rajčata na ni navrstvíme. Ochutíme solí a pepřem. Tresčí filety položíme na rajčata.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Předehřejeme pečicí troubu.

Zbývající máslo rozpustíme. Máslem a mlékem přelijeme tresčí filety. Posypeme strouhankou. Zapíchneme pokrmový teploměr.

Vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Posypeme petrželkou a podáváme.

Nastavení

Provozní způsoby Klimatické peč. + horní/sp. peč.

Teplota: 170–180 °C

Teplota jádra: 75 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 30–40 minut

Počet/ druh dávek páry: 2 dávky páry/ časovaně, 1. po 5 minutách, 2. po 15 minutách

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Místo tresčích filetů můžeme v tomto receptu použít také pražmu.

Ryby

Filety z candáta na zelenině

Časová náročnost: 30 minut

Pro 4 osoby

Přísady

4 filety z candáta (à 150 g), zpracované

1 citron | jen šťáva

sůl

pepř

4 šalotky | nakrájené na kostičky

150 g koktejlových rajčátek

1 paprika, červená | 1 cm velké kostky

1 paprika, žlutá | 1 cm velké kostky

1 cuketa | 1 cm velké kostky

1 PL bylinek, směs | nasekaných

5 PL olivového oleje

Příslušenství

Gourmet pekáč

Příprava

Gourmet pekáč zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

Rybí filety pokapeme citronovou šťávou, osolíme a opepříme.

Zeleninu smícháme v míse. Ochutíme solí, pepřem a bylinkami.

Předehřátý Gourmet pekáč vyjmeme z ohřevného prostoru a vytřeme olivovým olejem. Zeleninu rozprostřeme v Gourmet pekáči.

Gourmet pekáč se zeleninou vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Rybí filety položíme na zeleninu a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Filé z candáta na zelenině

Doba trvání programu: 15 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Klimatické peč. + horký vzd.plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávek páry: 1 dávka páry/ manuálně, 1. hned po zasunutí pokrmu k přípravě

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 3 [2] (3)

2. krok přípravy

Provozní způsoby: Velký gril

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Teplota: 240 °C

Doba přípravy: 5 minut

Variace plné požitků

Snad žádný jiný pokrm se nedostává na stůl v tolika variantách jako nákyp.

Pokud jde o přísady, můžete v pravém slova smyslu čerpat z bohaté rozmanitosti a navzájem kombinovat vše, co přinese roční období a zásoby. Toto dostaveníčko s přílohami je třeba výborně připravit a pak se bude těšit velké oblibě také u Vašich hostů. A když někdy náhodou něco zbyde, bude Vám to chutnat i po ohřátí.

Nákypy a gratinády

Zapékaná čekanka

Časová náročnost: 55 minut

Na 4 porce

Na čekanku

8 čekanek

50 g másla

5 ČL cukru

sůl

pepř

8 plátků šunky (tloušťka 3–4 mm),

vařené

Na sýrovou omáčku

30 g másla

40 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

750 ml mléka, 1,5 % tuku

250 g sýru, nastrohaného

1 vejce, velikost M | jen žloutek

mletý muškátový oříšek

sůl

pepř

1 stříknutí citronové šťávy

Příslušenství

zapékačí forma

rošt

Příprava

Odstraníme tvrdou, hořkou část čekanky.

Máslo rozpustíme na pánvi. Čekanku usmažíme dozlatova. Potom dusíme 25 minut na mírném ohni.

Ochutíme cukrem, solí a pepřem.

Každou čekanku zabalíme do plátku šunky. Položíme vedle sebe do zapékačí formy.

Na sýrovou omáčku rozpustíme máslo v hrnci. Vmícháme mouku a lehce osmahneme. Za silného míchání přidá-

me mléko, uvedeme do varu a vmícháme polovinu sýru, žloutek, muškátový oříšek, sůl, pepř a citronovou šťávu.

Sýrovou omáčku nalijeme na čekanku a posypeme zbývajícím sýrem.

Čekankový náryp na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Gratinovaná čekanka

Doba trvání programu: 40 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 33–46 minut

Úroveň: 2 [1] (2)

Janssonovo pokušení

Časová náročnost: 95 minut

Na 4 porce

Na náryp

1 kg brambor
125 g filetů ze švédských ančoviček
1 cibule | nakrájená na tenká kolečka
200 g smetany
2 PL strouhanky

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

struhadlo, hrubé
zapékací forma 29 cm x 21 cm
alobal

Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na velmi jemné hranolky nebo nastrouháme na hrubém struhadle. Zapékací formu vymažeme.

Brambory, filety z ančoviček a kolečka cibule střídatě vrstvíme do formy. Začínáme a končíme vrstvou brambor. Přelijeme smetanou a posypeme strouhankou.

Náryp vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Po 30 minutách přikryjeme alobalem, aby příliš neztmavl povrch.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Janssonovo pokušení

Doba trvání programu: 67 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Předehtátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 65–75 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Recept „Janssonovo pokušení“ pochází ze Švédska.

Nákypy a gratinády

Zapékané brambory

Časová náročnost: 70 minut

Na 4 porce

Na nákyp

1 kg brambor, typ A | na tenké plátky

400 g smetany

sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

50 g sýru, nastrouhaného

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

zapékačí porcelánová forma, objem 3 l
rošt

Příprava

Zapékačí formu vymažeme. Vložíme do ní plátky brambor.

Smetanu okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem a smícháme s plátky brambor.

Posypeme sýrem.

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Zapékané brambory

Doba trvání programu: 50 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 50 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Nákyp bude lehčí se směsí ze smetany a mléka.

Zapečené brambory se sýrem

Časová náročnost: 90 minut

Na 4 porce

Na nákyp

600 g brambor, typ C

75 g nastrouhané goudy

Na polevu

250 g smetany

1 ČL soli

pepř

mletý muškátový oříšek

Na dozdobení

75 g nastrouhané goudy

Do formy

1 stroužek česneku

Příslušenství

zapékací forma, Ø 26 cm

rošt

Příprava

Zapékací formu vytřeme česnekem.

Na polevu smícháme smetanu, sůl, pepř a muškátový oříšek.

Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky tloušťky 3–4 mm. Brambory smícháme s goudou, polevou a dáme do zapékací formy.

Posypeme goudou.

Brambory se sýrem na roštu vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Zapékané brambory

Doba trvání programu: asi 58 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 180–190 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 55–65 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Nákypy a gratinády

Sýrové suflé

Časová náročnost: 70 minut

Na 4 porce

Na suflé

40 g másla

40 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

375 ml mléka, 3,5 % tuku

100 g sýru, kořeněného (gruyère) | nastrouhaného

3 vejce, velikost M

sůl

pepř

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

forma na suflé, Ø 20 cm

univerzální plech

Příprava

Máslo rozpustíme. Přidáme mouku. Za stálého míchání přidáme mléko a povaříme, aby vznikla velmi hustá bešamelová omáčka.

Omáčku necháme za stálého míchání několik minut redukovat. Vmícháme sýr.

Vymažeme formu na suflé. Oddělíme žloutky od bílků a z bílků vyšleháme tuhý sníh.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Žloutky vmícháme do mírně vychladlé hmoty z bešamelové omáčky a sýru. Opatrně vmícháme sníh z bílků. Ochutíme solí a pepřem.

Hmotou naplníme formu na suflé. Na univerzálním plechu vložíme do pečicí trouby a plech naplníme asi 1 l (2 l) vody.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Sýrové suflé

Doba trvání programu: 41 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus [

Teplota: 160–170 °C

Booster: Zap.

Přehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35–45 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Nákypy a gratinády

Lasagne

Časová náročnost: 125 minut

Na 4 porce

Na lasagne

8 plátků lasagní (bez předvaření)

Na omáčku z rajčat a sekané

50 g slaniny, prorostlé, uzené | nakrájené na kostičky

2 cibule | nakrájené na kostičky

375 g mletého masa, polovina hovězí, polovina vepřové

800 g rajčat z plechovky, loupaných

30 g rajského protlaku

125 ml vývaru

1 ČL tymiánu, čerstvého | nasekaného

1 ČL oregana, čerstvého | nasekaného

1 ČL bazalky, čerstvé | nasekané

sůl

pepř

Na žampionovou omáčku

20 g másla

1 cibule | nakrájená na kostičky

100 g žampionů, čerstvých | nakrájených na plátky

2 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

250 g smetany

250 ml mléka, 3,5 % tuku

sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

2 PL petrželky, čerstvé | nasekané

Na dozdobení

200 g nastrouhané goudy

Příslušenství

zapékačí forma 32 cm x 22 cm

rošt

Příprava

Na omáčku z rajčat a mletého masa rozpálíme pánev. Kostičky slaniny orestujeme, přidáme mleté maso a při smažení obracíme. Přidáme cibuli a podusíme. Rajčata nakrájíme na kousky. Přidáme rajčata, rajčatovou šťávu, rajčatový protlak a vývar. Ochutíme bylinkami, solí, pepřem. Asi 5 minut necháme mírně povařit.

Na žampionovou omáčku podusíme cibuli na másle. Přidáme žampiony a krátce orestujeme. Poprášíme moukou a vmícháme. Zalijeme smetanou a mlékem. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Omáčku necháme asi 5 minut mírně povařit. Nakonec přidáme petrželku.

Na lasagne postupně vrstvíme do zapékačí formy:

- třetinu omáčky z rajčat a mletého masa
- 4 plátky lasagní
- třetinu omáčky z rajčat a mletého masa
- polovinu žampionové omáčky
- 4 plátky lasagní
- třetinu omáčky z rajčat a mletého masa
- polovinu žampionové omáčky

Lasagne posypeme goudou, vložíme na roštu do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Lasagne

Doba trvání programu: 60 [60] (58) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 185–195 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 55–65 minut

Úroveň: 1

Nákypy a gratinády

Musaka

Časová náročnost: 100 minut

Na 6 porcí

Příklady

1,25 kg baklažánů

sůl

90 ml olivového oleje

Na omáčku s mletým masem

3 PL oleje

750 g mletého masa, polovina hovězí, polovina vepřové

1 cibule | nakrájená na kostičky

480 g rajčat z plechovky (hmotnost po okapání) | mírně pokrájených

2 PL petrželky, čerstvé | nasekané

125 ml bílého vína

sůl

pepř

3 PL strouhanky

2 vejce | jen bílek

Na bešamelovou omáčku

40 g másla

40 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

500 ml mléka, 3,5 %

1 ČL soli

pepř

mletý muškátový oříšek

50 g nastrouhané goudy

2 vejce | jen žloutek

Na dozdobení

50 g nastrouhané goudy

Příslušenství

rošt

2 plechy

kuchyňský papír

zapékačí forma 32 cm x 22 cm

Příprava

Baklažány podélně rozkrájíme na plátky tloušťky asi 1 cm, posolíme a necháme asi 20 minut stát.

Na omáčku s mletým masem orestujeme mleté maso na oleji. Přidáme cibuli a smažíme. Přidáme rajčata, petrželku a víno. Silně osolíme a opeříme. Necháme 15 minut mírně povařit. Omáčku necháme trochu vychladnout. Na zahuštění vmícháme strouhanku a bílek.

Pečicí troubu předehřejeme podle nastavení. Baklažány osušíme kuchyňským papírem a rozložíme na 2 pečicí plechy. Z obou stran potřeme tenkou vrstvou olivového oleje. Pečicí plechy zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme.

Baklažány po polovině doby přípravy obrátíme a pečeme dále, až mírně zhnědnou.

Na bešamelovou omáčku rozejdeme máslo, vmícháme mouku a osmahneme. Zalijeme mlékem. Omáčku necháme povařit 5 minut za stálého míchání. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Hrncem sundáme ze sporáku. Vmícháme sýr a žloutek.

Zapékačí formu vyložíme polovinou baklažánů a rozprostřeme na nich omáčku s mletým masem. Pak na to navrstvíme zbytek baklažánů a potřeme bešamelovou omáčkou. Musaku posypeme zbývajícím sýrem.

Na roštu vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Příprava baklažánů

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 20–25 minut

Úroveň: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Musaka

Doba trvání programu: 47 [47] (43) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 170–180 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 40–50 minut

Úroveň: 2 [1] (1)

Nákypy a gratinády

Zapékané těstoviny

Časová náročnost: 85 minut

Na 4 porce

Na těstoviny

150 g těstovin (penne),
údaj na obalu doba přípravy 11 minut
1½ l vody
3 ČL soli

Na nákyp

1½ PL másla
2 cibule | nakrájené na kostičky
1 paprika | 1 cm velké kostky
2 mrkve, malé | nakrájené na kolečka
150 g crème fraîche
75 ml mléka, 3,5 % tuku
sůl
pepř
300 g masitých rajčat | nakrájených na velké kostky
100 g šunky, vařené | nakrájené na kostky
150 g ovčího sýru s bylinkami | nakrájeného na kostky

Na dozdobení

100 g goudy, nastrohané

Příslušenství

zapékačí forma 24 cm x 24 cm
rošt

Příprava

Těstoviny vaříme 5 minut v osolené vodě.

Máslo rozežřejeme v hrnci a podusíme na něm kostky cibule. Přidáme papriku a mrkev a dusíme dalších 5 minut.

Crème fraîche smícháme s mlékem a přidáme k zelenině. Silně osolíme a opepříme.

Těstoviny, rajčata, šunku a ovčí sýr dáme do zapékačí formy. Vmícháme zeleninovou omáčku.

Těstovinový nákyp posypeme goudou.

Těstovinový nákyp na roštu vložíme do ohřevného prostoru. Zapečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Zapékané těstoviny
Doba trvání programu: 40 [38] (40) minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 170–180 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 35–45 minut
Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Na nákyp lze také použít 350 g vařených těstovin z předchozího dne.

Ovčácký koláč

Časová náročnost: 100 minut

Na 8 porcí

Na náryp

2 cibule | najemno nakrájené
2 mrkve | nakrájené na kostičky
2 stonky celeru | nakrájené na malé kousky
1 kg mletého masa, jehněčího
½ ČL tymiánu, čerstvého | najemno nasekaného
½ ČL tymiánu, čerstvého | najemno nasekaného
1½ ČL rajského protlaku
200 ml červeného vína
1 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
250 ml slepičího vývaru
1 PL worcestrové omáčky
sůl
pepř
1,5 kg brambor, typ C | rozčtvrcených
25 g másla
5 PL mléka, 3,5 % tuku

Na orestování

2½ PL másla

Příslušenství

zapékací forma, objem 2,5 l

Příprava

Máslo rozehřejeme na pánvi. Cibuli v něm podusíme 2–3 minuty. Přidáme mrkev a celer a dusíme dalších 8–10 minut. Přidáme mleté maso a osmahneme je. Při tom je obracíme. Tuk slijeme, přidáme tymián, rozmarýn, rajčatový protlak a červené víno.

Omáčku zredukujeme na středním ohni na čtvrtinu množství, poprášíme moukou a necháme povařit další 2–3 minuty.

Přidáme slepičí vývar a worcestrovou omáčku a necháme povařit 45–50 minut. Osolíme a opeříme. Během toho vypracujeme kaši z brambor s máslem a mlékem.

Směs s mletým masem dáme do zapékací formy a rozprostřeme na ní bramborovou kaši. Vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Shepherd's Pie
Doba trvání programu: 50 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 180 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 50 minut
Úroveň: 2 [1] (1)

Tip

Místo jehněčího můžeme také použít mleté hovězí maso.

Dezert

Konec dobrý, všechno dobré

Podářený dezert se pozná podle toho, že na něj v žaludku vždycky zůstane místo. Neboť málokdo po chutném jídle odolá sladkému závěru. Zmrzlinou, ná-kypem, ovocnými kompozicemi nebo jinými sladkými tečkami propustí kuchař nebo kuchařka spokojené hosty od stolu – a často to ani nestojí moc námahy, protože právě dezerty mívají při malém množství vynaložené práce velký „faktor úspěchu“.

Jablečný závin po vídeňsku

Časová náročnost: 70 minut

Na 2 záviny

Příklady

100 g strouhanky

4 listy těsta na závin (hotové balení)

100 g másla | rozpuštěného

1,5 kg jablek | nakrájených na tenké plátky

150 g cukru

50 g rozinek

skořice

Na orestování

50 g másla

Příslušenství

2 kuchyňské utěrky

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

Máslo rozehejeme na pánvi a mírně na něm orestujeme strouhanku.

Na kuchyňském stole rozložíme vždy 2 listy na závin tak, aby se mírně překrývaly.

Listy na závin potřeme polovinou másla a posypeme strouhankou.

Jablka smícháme s cukrem, rozinkami a skořicí. Jablečnou směs rozprostřeme na strouhanku.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu.

Závin srolujeme a potřeme zbývajícím máslem. Položíme na pečicí plech nebo univerzální plech, zasuneme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Dezert | Vídeňský jablekový závin

Doba trvání programu: 45 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Intenzivní pečení

Teplota: 170 °C

Předeheřtí: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 40–50 minut

Úroveň: 2 [1] (2)

Dezert

Bezé

Časová náročnost: 130 minut

Na 6 porcí

Přísady

5 vajec, velikost M | jen bílek

275 g cukru

1 ČL vanilkového aromatu

1 ČL octa, bílého

600 g smetany

1 PL moučkového cukru

500 g borůvek

500 g jahod

500 g malin

Příslušenství

1 nebo 2 pečicí plechy nebo

1 univerzální plech

pečicí papír

Příprava

Z bílku vyšleháme tuhý sníh a za stálého míchání přisypeme cukr. Opatrně vmícháme vanilkové aroma a ocet.

Na velké bezé vyložíme pečicím papírem velký pečicí plech, na několik malých bezé 2 pečicí plechy.

90cm pečicí trouba:

Univerzální plech vyložíme pečicím papírem.

Hmotu z bílků rozprostřeme na pečicí plech nebo univerzální plech a vytvářejeme jeden kruh výšky asi 3–4 cm nebo několik malých kruhů o průměru asi 8 cm.

Automatický program:

Zasuneme do ohřevného prostoru a upečeme.

Manuálně:

Zasuneme do ohřevného prostoru a upečeme podle 1. a 2. kroku přípravy

Necháme dobře vychladnout.

Ze smetany s moučkovým cukrem vyšleháme tuhý sníh a rovnoměrně ho rozprostřeme na bezé. Ozdobíme ovocem.

Nastavení

Automatický program

Dezert | Pusinky | 1 velký / Více malých

Doba trvání programu 1 velký: 100 minut

Doba trvání programu Více malých:
65 minut

Manuálně

Jedno velké

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 110 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 80 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 30 °C

Doba přípravy: 20 minut

Více malých

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 110 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 45 minut

Úroveň: 1 + 3 [1 + 3] (1)

2. krok přípravy

Teplota: 30 °C

Doba přípravy: 20 minut

Dezert

Citronový meringue pie

Časová náročnost: 80 minut

Na 10 kusů

Na těsto

275 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

150 g másla

25 g cukru

2 vejce, velikost M | jen žloutek

2–3 PL vody | studené

Na náplň

4 citrony, chemicky neošetřené | šťáva
a kůra, nastrouhaná

75 g kukuřičného škrobu

500 ml vody

5 vajec, velikost M

175 g cukru

Na polevu

275 g cukru

Příslušenství

tartová forma, Ø 25 cm

rošt

Příprava

Z mouky, másla, cukru, vody a žloutků vyhněteme hladké těsto a odstavíme je na 30 minut na chladném místě.

Na náplň dobře smícháme kůru z citronu, citronovou šťávu a kukuřičný škrob. Vodu v hrnci uvedeme do varu, vmícháme směs z citronu a škrobu a za stálého míchání vaříme tak dlouho, až vznikne hustá omáčka.

Oddělíme bílek od žloutku. Bílek na polevu necháme stranou. Vmícháme cukr a žloutek, uvedeme do varu, sundáme z varné desky a necháme vychladnout.

Těsto rozprostřeme, dáme do tartové formy, naplníme citronovým krémem a vyhladíme.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Na polevu vyšleháme tuhý sníh z bílku s cukrem. Nakonec rovnoměrně rozprostřeme na citronovém krému.

Automatický program:

Vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Manuálně:

Vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova podle 1. a 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Dezert | Lemon Meringue Pie

Doba trvání programu: 60 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Intenzivní pečení

Teplota: 185 [185] (180) °C

Předejděte: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 40 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 170 °C

Doba přípravy: 20 minut

Čokoládové dortíky

Časová náročnost: 70 minut

Na 8 porcí

Na těsto

70 g čokolády, tmavé

70 g másla

70 g cukru

4 vejce, velikost M

70 g mandlí | pomletých

20 g strouhanky

500 ml vanilkového krému

200 g smetany

Na posypání

40 g moučkového cukru

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

8 formiček, Ø 6 cm

univerzální plech

síto, jemné

Příprava

Čokoládu rozpustíme v hrnci na mírném ohni a necháme lehce vychladnout.

Z másla, cukru, a vaječného žloutku vymícháme krém. Přimícháme do něj čokoládu, mandle a strouhanku.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu.

Z bílku vyšleháme tuhý sníh a vmícháme do čokoládové hmoty.

Formičky vymažeme. Naplníme hmotou.

Formičky postavíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru. Čokoládové dortíky upečeme.

Vyšleháme tuhou šlehačku a vmícháme do vanilkového krému. Rovnoměrně rozprostřeme na dezertních talířích.

Čokoládové dortíky uvolníme nožem od okraje formičky. Na každý dezertní talíř vyklopíme jeden dortík. Posypeme je moučkovým cukrem a podáváme vlažné.

Nastavení

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení
Teplota: 150–160 °C

Booster: Vyp.

Předeheřtí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35–45 minut

Úroveň: 1

The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 741-5
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

**Servisní služba Miele
příjem servisních zakázek
800 MIELE1
(800 643531)**

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Německo

