



# AEG

CHALLENGE THE EXPECTED

DOKONALÉ PEČENÍ  
U VÁS DOMA



# VÍCE NEŽ JEN SKVĚLÉ PEČENÍ

Všichni si chceme pochutnat na dokonalých pokrmech.

A protože si dobré jídlo nejlépe užijeme v pohodlí našeho domova, připravujeme si ho rádi sami ve vlastní kuchyni.

Zajistit svým pokrmům perfektní chuť je přitom velmi snadné.

Pokud i vy toužíte po pečivu, které bude vypadat i chutnat jako z profesionální pekárny, stačí vám jen naše technologie SteamBake, která u multifunkčních trub přidává páru na začátku pečení, čímž podpoří kynutí těsta, zvětší jeho objem a postará se o vláchnou konzistenci. Po zbývajícím čas se pokrm pečce při tradičním horkovzdušném ohřevu. Díky tomu se vytvoří fantastická křupavá kůrka a nádherný zlatavý povrch. Výsledkem bude pokrm perfektně upečený zevnitř i zvenčí.

Vyzkoušejte účinnost páry!

Věříme, že během přípravy svých oblíbených pokrmů vytvoříte chutě, vůně a vzhled, které uspokojí všechny vaše smysly.

Můžete tak směle konkurovat profesionálním kuchařům, navíc v teple svého domova.

Dobrou chuť!

Tým **AEG**



## OBSAH

MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE	4
REŽIMY MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE	5
Hlavní výhody multifunkční trouby s technologií SteamBake	6
Srovnání pokrmů z klasické trouby a z trouby s technologií SteamBake	7
POSTUP PŘI PEČENÍ S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE	8
GABRIELA SEDLÁKOVÁ	9
<b>SLANÉ PEČIVO</b>	
BRAMBOROVÉ HOUSKY (VČETNĚ BEZLEPKOVÉ VARIANTY)	14
BRYNZOVÉ PLACKY SE SLANINOU	16
CHLÉB	18
CHLÉB Z PODMÁSLÍ	20
JIDÁŠE – TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ PEČIVO (VČETNĚ BEZLEPKOVÉ VARIANTY)	22
KAPUSTNÍKY SE ZELÍM	24
OSÚCH	26
PAGÁČE	28
PIVNÍ ROHLÍKY	30
ROHLÍKY	32
SLANÉ CROISSANTY	34
<b>SLADKÉ PEČIVO</b>	
BÁBOVKA	38
BEZLEPKOVÉ MUFFINY	40
ČOKOLÁDOVÉ CUPCAKY	42
HONZOVY POVIDLOVÉ BUCHTY	44
JABLEČNÉ KYNUTÉ KOLÁČE	46
KAKAOVÝ A OŘECHOVÝ ZÁVIN	48
KYNUTÉ HANÁCKÉ KOLÁČE	50
MAKOVÉ A OŘECHOVÉ BRATISLAVSKÉ ROŽKY	52
VÁNOČKA	54

# MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE



## Co je SteamBake?

### POPIS PRODUKTU:

Multifunkční trouba s technologií SteamBake přidává na začátku procesu pečení k horkému vzduchu i páru, díky které získáme lepší výsledky pečení moučných pokrmů, které budou nadýchanější a kypřejší se zlatavou křupavou kůrkou na povrchu.

### PEČÍCÍ REŽIMY\*:

SteamBake, pravý horký vzduch, pravý horký vzduch + spodní ohřev (příprava pizzy), horní/spodní ohřev, ventilátor + gril + spodní ohřev (mražené potraviny), gril, ventilátor + gril (turbo gril), spodní ohřev, vlhký horký vzduch

### FUNKCE TROUBY\*:

Elektronické funkce trouby: pečení až na 3 úrovních najednou, 45 variací přednastavených programů Assist, rychlé zahřátí trouby, elektronická regulace teploty, automatická nabídka teplot, připomínka čištění trouby, regulace teploty 30–300 °C, chladicí ventilátor, 1x halogenové osvětlení, tlumené dovírání dveří

Druhy čištění trub\*: pyrolýza, katalýza nebo aquaclean | u všech modelů možnost čištění při 90 °C na 30 minut, kdy vlhkost odmočí nečistoty z povrchu a čištění je pak mnohem jednodušší

Displej a ovládání: LED displej, zasunovací otočné ovladače

\* design, ovládání trouby, pečící režimy, funkce trouby a druh čištění se mohou lišit na základě modelu trouby

# REŽIMY MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE

Multifunkční trouba s technologií SteamBake nabízí mnoho způsobů přípravy jídla. Zde najdete přehled těch nejpoužívanějších režimů, díky nimž připravíte jídlo přesně podle svých představ.



### HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV

K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.



### SPODNÍ OHŘEV

K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. K pečení koláčů s křupavým korpusem a k zavařování potravin.



### VELKOPLOŠNÝ GRIL

Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.



### TURBO GRIL

K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.



### PRAVÝ HORKÝ VZDUCH

K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/Spodní ohřev.



### STEAMBAKE

K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.



### PŘÍPRAVA PIZZY

K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni trouby. Nastavte teplotu trouby o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/Spodní ohřev.

# HLAVNÍ VÝHODY MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE



## UltraFanPlus pro pečení na více úrovních

XL velký ventilátor. Umožňuje péct až na třech úrovních najednou.



## InfiSpace plech

O 20 % větší plech než standardní plech prodávaný na trhu.



## SteamBake funkce

Přidává vlhkost na začátku při pečení těsta.



## Jasný pohled

Skleněné dveře nabízejí jasný pohled dovnitř trouby.



## XXL objem

Velký pečicí prostor 74 litrů poskytuje celkem 5 pečicích úrovní.



## Velvet Closing

Prémiové tlumené dovírání dveří dodá vaší kuchyni pocit komfortu a luxusu.



## Pyrolytické čištění

Už žádné drhnutí. Funkce pyrolytického samočištění promění zbytky pokrmů na popel. Ten pak jednoduše setřete.



## Katalytické čištění

Katalytický povrch pečicí komory udržuje troubu stále čistou.



## Aqua Clean

Proces využívá k čištění trouby páru, která pomáhá odstranit zbývající nečistoty a mastnoty z potravin.



## Teplotní sonda

Stačí, když sondu umístíte do pokrmu a nastavíte příslušnou teplotu. Trouba již zbytek udělá za vás.

## Nerezový povrch

S úpravou proti otiskům prstů.



KLASICKÁ  
TROUBA

TECHNOLOGIE  
STEAMBAKE

- ZLATAVĚJŠÍ BARVA
- VĚTŠÍ OBJEM
- VLÁČNĚJŠÍ UVNITŘ
- KŘUPAVĚJŠÍ KŮRKA
- KŘEHČÍ POVRCH

# POSTUP PŘI PEČENÍ S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE\*

## KROK 1

Před zapnutím trouby nalijte podle druhu těsta 100 až 250 ml vody do prohlubně umístěné na dně trouby. Vodu nedolévejte, pokud je trouba horká.

## KROK 2

Zvolte režim Horkovzdušné pečení se SteamBake a nastavte teplotu.

## KROK 3

Stisknutím tlačítka SteamBake aktivujte funkci. Některé nové modely trub neobsahují tlačítko, režim SteamBake se automaticky aktivuje po nastavení pečicího režimu SteamBake.

## KROK 4

Tlačítko SteamBake svítí, pokud je funkce aktivována.

## KROK 5

Správné vlhkosti je dosaženo po 5 minutách, což je ideální čas na vložení těsta do trouby.

\* postup nastavení se může lišit na základě modelu trouby. V receptech uvádíme postup pro troubu s tlačítkem SteamBake na panelu.



## SLANÉ PEČIVO



# BRAMBOROVÉ HOUSKY

(1 BEZLEPKOVÁ VARIANTA)

**Počet porcí:** 6–8 housek

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 180 °C

**Čas pečení:** 20 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

## Ingredience:

200 g bezlepkové mouky

140 g vařených brambor

50 g rozpuštěného másla

1 vejce

20 g čerstvého droždí

1 kávová lžička cukru

120 ml vody

½ lžičky soli

žloutek na potřetí

sezamová semínka

mouka na pomoučení



## Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme zcela vychladnout. Poté je oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle.

Vodu ohřejeme jen tak, aby byla vlažná, a rozmícháme v ní cukr a rozdrobené droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Vezmeme si větší mísu, do které nasypeme mouku a nastrouhané brambory. Lehce promícháme, přilijeme rozpuštěné máslo. Jako další přidáme vejce, sůl a nakonec kvásek. Vařečkou vše řádně promícháme, povrch těsta lehce posypeme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 30 minut kynout.

Pomoučíme si vál, těsto rozdělíme na 6–8 dílů, ze kterých vytváříme bochánky. Nařízíme je nožem (do kříže), pomazeme rozšlehaným žloutkem a posypeme semínky.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, předehřejeme 5 minut a pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při **180 °C** asi **20 minut**.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

# BRYNZOVÉ PLACKY SE SLANINOU

**Počet porcí:** 2 placky

**Režim:** Příprava pizzy

**Doplnění vody na dno trouby:** NE

**Předehřev:** ANO, 10 minut

**Teplota:** 200 °C

**Čas pečení:** 20–25 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

## Ingredience:

330 ml vlažného mléka  
1 lžička medu  
20 g čerstvého droždí  
250 g hladké mouky  
250 g polohrubé mouky  
1 lžička soli  
1 vejce

Na náplň:

300 g brynz  
250 g bílého jogurtu  
1 vejce  
špetka soli  
špetka pepře  
300 g slaniny

## Postup:

Ohřejeme mléko tak, aby bylo vlažné, a rozmícháme v něm cukr a droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Ve větší míse smícháme obě mouky, sůl, vejce a kvásek. Důkladně vše vařečkou promícháme, povrch těsta lehce pomoučíme, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 40 minut kynout.

Po vykynutí rozválíme těsto na placku (z uvedeného množství vyjdou placky na dva plechy) a potřeme brynzovou směsí, kterou si připravíme tak, že smícháme brynz, bílý jogurt, vejce a špetku soli a pepře. Poklademe natrhanými plátky slaniny a ještě jednou potřeme směsí.

Plech vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme v režimu **Příprava pizzy** při **200 °C** zhruba **20–25 minut**.





## CHLÉB

**Počet porcí:** 1 bochník

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Přehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 220 °C

**Čas pečení:** 35 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech + ošatka

**Sonda:** NE

**Ingredience:**

300 ml vlažné vody  
1 kávová lžička medu  
20 g čerstvého droždí  
2 kávové lžičky soli  
2 kávové lžičky celého kmínu  
3 polévkové lžíce lněných semínek  
1 polévková lžíce chia semínek  
2 polévkové lžíce slunečnicových semínek  
500 g hladké mouky  
150 g žitné chlebové mouky  
hladká mouka na pomoučení

**Postup:**

Vodu ohřejeme tak, aby byla vlažná. Rozmícháme v ní med a přidáme rozdrobené droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Ve větší míse smícháme obě mouky, sůl a všechna semínka a přidáme kvásek. Důkladně promícháme vařečkou, až vznikne konzistentní těsto. Lehce je poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme hodinu kynout.

Proutěnou ošatku pečlivě vysypeme hladkou moukou. Těsto na pomoučeném vále „přeskládáme“ a dáme je do připravené ošatky. Přikryjeme a necháme kynout dalších 30 minut.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu a vložíme na 5 minut přehřát plech s pečicím papírem. Na něj pak vyklopíme chléb a ihned jej dáme do trouby.

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při **220 °C** přibližně **35 minut** a po vytažení z trouby necháme vychladnout.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

# CHLÉB Z PODMÁSLÍ

**Počet porcí:** 1 bochník

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Přehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 250 °C a po 10 minutách 220 °C

**Čas pečení:** 35 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech + ošatka

**Sonda:** NE

## Ingredience:

120 ml vody  
20 g čerstvého droždí  
1 kávová lžička cukru  
260 g hladké mouky  
160 g žitné chlebové mouky  
1 kávová lžička soli  
200 ml podmáslí  
mouka na poprášení

## Postup:

Smícháme vlažnou vodu, cukr, lžičku žitné mouky a droždí a necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Podmáslí lehce ohřejeme. Do větší mísy nasypeme veškeré ingredience, jako poslední přidáme kvásek a vařečkou vypracujeme těsto. Jeho povrch lehce poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme hodinu kynout.

Poté těsto přendáme do moukou vysypané ošatky, přikryjeme a dáme kynout na dalších 30 minut.

Přehřejeme si troubu, do které dáme nahřát plech s pečicím papírem (na 5 minut). Na něj vyklopíme chléb z ošatky a dáme ihned do trouby. Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** nejdříve při **250 °C**, po **10 minutách** snížíme teplotu na **220 °C** a pečeme dalších **25 minut**. Po vytažení z trouby musí chléb při poklepání na kůrku znít dutě.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



# JIDÁŠE

## TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ PEČIVO (I BEZLEPKOVÁ VARIANTA)

**Počet porcí:** 18 jidášů

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 170 °C

**Čas pečení:** 15 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

### Ingredience:

280 g špaldové hladké mouky (případně bezlepkové směsi Jizerka)

150 ml mléka

15 g čerstvého droždí

2 polévkové lžíce medu

35 g rozpuštěného másla

špetka soli

rozinky/mandle

1 žloutek

mouka na podsypání

moučkový cukr



### Postup:

Mléko ohřejeme tak, aby bylo vlažné. Rozmícháme v něm med a přidáme polévkovou lžící mouky a rozdrobené droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

V míse smícháme zbytek mouky se špetkou soli a rozpuštěným máslem. Jakmile vzejde kvásek, přidáme jej k mouce a hněteme vařečkou. Až je těsto pěkně spojené, lehce je posypeme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 35 minut kynout.

Připravíme si vál, který pomoučíme. Těsto zlehka propracujeme a rozdělíme na menší kousky (zhruba 15–20 kousků). Z těch vyválíme válečky, ze kterých motáme různé tvary (točíme k sobě).

Jidáše klademe na plech s pečicím papírem, pomašlujeme (potřeme) rozšlehaným žloutkem a ozdobíme rozinkami nebo mandlemi.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme 100 ml vody, zapneme funkci Pravý horký vzduch Plus a stiskneme tlačítko SteamBake. Po 5 minutách opatrně otevřeme troubu a plech s jidáši vložíme na polohu roštu 3.

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** asi **15 minut** pěkně dozlatova.

Po vychladnutí můžeme jidáše lehce posypat moučkovým cukrem.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



## KAPUSTNÍKY SE ZELÍM

**Počet porcí:** 3 kapustníky

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 180 °C

**Čas pečení:** 20 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

**Ingredience:**

500 g hladké mouky

½ kávové lžičky soli

1 kávová lžička medu

30 g másla

20 g čerstvého droždí

125 + 100 ml vody

mouka na poprášení

**Náplň:**

1 sklenice zelí (sladkokyselého)

2 kávové lžičky kmínu

čerstvě mletý pepř

čerstvě mletá sůl

**Postup:**

Do 125 ml vlažné vody přidáme med a rozdrobené droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to přibližně 5 minut).

Mouku smícháme se solí, máslem a 100 ml vody, jako poslední opatrně přilijeme kvásek a vypracujeme těsto. Povrch lehce poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Během kynutí si připravíme náplň. Zelí ochutíme solí, pepřem a kmínem a v hrnci lehce povaříme (zhruba 10 minut).

Po vykynutí rozdělíme těsto na tři části. Z každé si vytvarujeme středně velký bochník. Ten pak nožem rozřízneme podélně a naplníme ho zelím. Těsto opět „uzavřeme“ tak, aby se náplň nedostala ven. Dáme na plech s pečícím papírem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, předehřejeme ji 5 minut a pečeme kapustníky v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **180 °C** po dobu **20 minut**. Po vytažení je necháme jen lehce vychladnout a můžeme podávat.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



## OSÚCH

**Počet porcí:** 1 placka

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Přehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 180 °C

**Čas pečení:** 30 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

**Ingredience:**

80 g změkklého másla

1 kávová lžička medu

1 vejce

2 polévkové lžíce olivového oleje

1 kávová lžička sušeného droždí

200 ml mléka

350 g hladké mouky

1 kávová lžička soli

Na potřeni:

2 zakysané smetany

špetka soli

špetka čerstvě mletého pepře

2 velké cibule

1 polévková lžíce drceného kmínu

**Postup:**

Mléko lehce ohřejeme a přidáme do něj med a droždí. Vše rozmícháme a necháme vzejít kvásek (trvá to přibližně 5 minut).

Máslo smícháme s vejcem a přidáme je do mouky se solí. Promícháme. Přilijeme kvásek a olej a vypracujeme těsto. Přikryjeme ho čistou utěrkou a necháme hodinu kynout.

Poté vyložíme plech pečicím papírem a na něj vyválíme těsto. Smícháme smetanu, špetku soli a pepře a těsto touto směsí potřeme. Poklademe cibulí (nakrájenou na měsíčky) a posypeme kmínem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, troubu 5 minut přehřejeme a vložíme plech s osúchem. Pečeme na pozici roštu 3 v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **180 °C** přibližně **30 minut**.

Osúch se jí samotný nebo se může ještě teplý podávat jako příloha k polévkám.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



## PAGÁČE

**Počet porcí:** 20 pagáčů

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 170 °C

**Čas pečení:** 20 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

**Ingredience:**

1. těsto:

250 g hladké mouky

250 g polohrubé mouky

1 kelímek zakysané smetany

3 žloutky

2. těsto:

200 g hladké mouky

250 g povoleného másla

špetka soli

1 vejce na potření

sezamová semínka / lněná semínka / hrubozrnná sůl /

kmín na posypání

mouka na pomoučení

**Postup:**

Smícháním všech příslušných ingrediencí vypracujeme první těsto. Stejně tak připravíme i druhé těsto. První těsto vyválíme na pomoučeném vále a na ně vyválíme druhé těsto. Přeložíme a vyválíme. Opět přeložíme na polovinu a tu znovu na polovinu a vzniklou kostku zabalíme do pečicího papíru. Dáme na 30 minut do chladu.

Poté opět vyválíme, dvakrát přeložíme a necháme odpočívat dalších 30 minut. Stejný postup opakujeme ještě dvakrát.

Pak těsto již naposled vyválíme a vykrajujeme z něj kolečka, která potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme libovolnými semínky nebo hrubozrnnou solí.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu a pagáče pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** zhruba **20 minut** na pozici roštu 2 a 4.

Před konzumací je necháme alespoň lehce vychladnout.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



# PIVNÍ ROHLÍKY

**Počet porcí:** 12 rohlíků

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Přehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 200 °C

**Čas pečení:** 18 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

## Ingredience:

500 g polohrubé mouky

200 ml piva (světlého)

50 ml slunečnicového oleje

1 lžíce mléka

1 žloutek

20 g čerstvého droždí

1 kávová lžička soli

1 bílek na potřeni

hrubozrnná sůl a kmín na posypání

mouka na pomoučení



## Postup:

Pivo mírně ohřejeme. Přidáme do něj lžíci mléka a rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Mouku smícháme se solí, přilijeme kvásek, olej a žloutek. Vše důkladně promícháme. Těsto přikryjeme čistou utěrkou a necháme 40 minut kynout.

Poté na pomoučeném vále rozdělíme těsto na 12 malých bochánků. Z těch vyválíme placky, které srolujeme do rohlíků. Klademe je na plech s pečicím papírem, potřeme bílkem a posypeme solí a kmínem.

Troubu přehřejeme společně s vodou v zásobníku. Rohlíky pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **200 °C** asi **18 minut** a po vytažení necháme vychladnout. Ideální je rohlíky sníst hned ten den.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

## ROHLÍKY

**Počet porcí:** 10 rohlíků

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 200 °C

**Čas pečení:** 20 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

**Ingredience:**

250 ml vlažné vody

3 lžíce másla

1 balíček instantního droždí

500 g polohrubé mouky

10 g cukru

10 g soli

**Postup:**

Rozpustíme máslo. Do větší mísy nalijeme vlažnou vodu, přidáme droždí a máslo, chvíli mícháme. Postupně přisypeme suché ingredience.

Dáme na 1–2 hodiny kynout (na teplém místě to je rychlejší) – po půlhodině těsto jednou přeložíme.

Po vykynutí uděláme malé bochníčky (pro představu asi 80gramové), lehce je zpracujeme a necháme 10 minut kynout. Potom rozválíme každý bochníček do elipsy (o délce zhruba 25 cm) a srolujeme do ruličky – dobře utáhneme!

Klademe na pečicí papír dostatečně od sebe, pokapeme vodou a necháme kynout dalších 45 minut pod čistou utěrkou.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, troubu 5 minut předehříváme a poté vložíme plech (na pozici roštu 2 nebo 3). Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake 20 minut** při teplotě **200 °C**. Po vytažení plechu z trouby necháme rohlíky vychladnout a ideálně hned ten den sníme.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba





# SLANÉ CROISSANTY

**Počet porcí:** 28 menších croissantů

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Přehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 170 °C

**Čas pečení:** 20 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

## Ingredience:

500 g hladké mouky

150 ml vody

120 ml mléka

1 kávová lžička cukru

50 g másla

20 g čerstvého droždí

1 kávová lžička soli

250 g másla

1 žloutek

mouka na pomoučení



## Postup:

Mléko i vodu ohřejeme tak, aby byly vlažné. Do mléka rozmícháme cukr a rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek (trvá to asi 5 minut).

Mouku smícháme se solí, rozpuštěným máslem a vodou. Přidáme kvásek a důkladně promícháme. Těsto přikryjeme čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Poté těsto rozválíme na pomoučeném válu a klademe na ně máslo nakrájené na tenké plátky. Plátky másla dáváme na střed těsta a těsně vedle sebe. Přes máslo přeložíme okraje těsta, přitlačíme a zabalíme do pečicího papíru. Dáme na 30 minut do lednice.

Po vytažení z lednice rozválíme těsto na pomoučeném válu na tenký plát. Přeskládáme ho na polovinu, pak ještě jednou na polovinu a opět dáme do lednice na 30 minut.

Tento postup alespoň třikrát opakujeme a těsto necháme ideálně přes noc uležet.

Druhý den ráno ještě jednou přeskládáme, dáme na 30 minut odpočinout a pustíme se do přípravy croissantů.

Těsto rozdělíme na tři kousky. Z každého vyválíme tenký obdélník, z něhož nakrájíme trojúhelníky se základnou cca 15 cm. Každý trojúhelník srolujeme a lehce zahne. Croissanty klademe na plech s pečicím papírem a potřeme rozšlehaným žloutkem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme 100 ml vody, troubu přehřejeme a po 5 minutách vložíme plech s croissanty na 3. pozici roštu (můžeme péct i dva plechy naráz – na 2. a 4. pozici).

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** přibližně **20 minut** a po vytažení z trouby necháme vychladnout.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem – doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



**SLADKÉ PEČIVO**



## BÁBOVKA

**Počet porcí:** 1 bábovka

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 170 °C

**Čas pečení:** 60 minut

**Vhodná nádoba:** forma na bábovku

**Sonda:** NE

**Ingredience:**

250 g tvarohu

200 ml mléka

150 g másla

4 celá vejce

100 g třtinového cukru

150 g hladké mouky

150 g špaldové mouky hladce mleté

½ dřeně z vanilkového lusku

1 prášek do pečiva

tuk a mouka na vymazání a vysypání formy

moučkový cukr

**Postup:**

Oddělíme žloutky a bílky. Žloutky vyšleháme s cukrem a máslem. Obě mouky smícháme s práškem do pečiva, vanilkou (vanilkový lusk rozřízneme podélně a nožem vydlabeme), tvarohem a mlékem. Lehce promícháme a přidáme vyšlehané žloutky.

Z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně ho vmícháme do těsta.

Formu na bábovku důkladně vymažeme tukem a pečlivě vysypeme moukou, aby jediné místočko nezůstalo suché. Poté formu naplníme těstem.

Troubu 5 minut předehřejeme společně s vodou v zásobníku a pečeme bábovku v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** po dobu **60 minut**.

Po vytažení z trouby překlápíme formu dnem vzhůru, přehodíme přes ni namočenou utěrku a necháme minutu působit. Pak formu opatrně zvedneme a bábovka pěkně vypadne.

Až vychladne, můžeme ji lehce posypat moučkovým cukrem.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

# BEZLEPKOVÉ MUFFINY

**Počet porcí:** 12 muffinů

**Režim:** Horní/spodní ohřev

**Doplnění vody na dno trouby:** NE

**Přehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 180 °C

**Čas pečení:** 25 minut

**Vhodná nádoba:** forma na muffiny

**Sonda:** NE

## Ingredience:

200 g bezlepkové mouky (např. směs Jizerka)

1 kávová lžička skořice

2 kávové lžičky prášku do pečiva

2 celá vejce

80 ml slunečnicového oleje

2 polévkové lžíce bílého jogurtu

2 menší jablka

2 polévkové lžíce rozinek

## Postup:

V míse smícháme mouku, prášek do pečiva a skořici. Přidáme vejce, jogurt, olej a vše důkladně promícháme.

Z omytých jablek odstraníme jádřince a jablka nakrájíme na malé kousky. Společně s rozinkami je vmícháme do těsta.

Směs plníme do košíčků na muffiny nebo do formy na muffiny.

Troubu přehřejeme na **180 °C** a muffiny pečeme v režimu **Horní/spodní ohřev** asi **25 minut**. Po vytažení z trouby je necháme zcela vychladnout.



# ČOKOLÁDOVÉ CUPCAKY

**Počet porcí:** 12 cupcaků

**Režim:** Horní/spodní ohřev

**Doplnění vody na dno trouby:** NE

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 180 °C

**Čas pečení:** 25 minut

**Vhodná nádoba:** forma na muffiny

**Sonda:** NE

## Ingredience:

200 g hladké mouky

50 g světlého karobu / kakaa

50 g 80% čokolády

120 g másla

1 a ½ kávové lžičky prášku do pečiva

2 celá vejce

100 g třtinového cukru

150 g bílého jogurtu

Na krém:

150 g 80% čokolády

100 g změkklého másla

100 g prosátého moučkového cukru

## Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem. V míse smícháme mouku, prášek do pečiva a karob nebo kakao.

Vejce vyšleháme s cukrem, přidáme zchladlé čokoládové máslo a zlehka spojíme. Směs přilijeme k sybkým surovinám, promícháme a nakonec přidáme jogurt.

Těsto plníme do košíčků na muffiny nebo do silikonové formy na muffiny.

Troubu předehřejeme na **180 °C** a pečeme v režimu **Horní/spodní ohřev** asi **25 minut**. Po vytažení z trouby necháme zcela vychladnout.

Krém připravíme v robotu (nebo vymícháme tyčovým mixérem s metličkou). Vychladlou rozpuštěnou čokoládu smícháme s povoleným máslem a postupně přidáváme moučkový cukr. Vznikne tak hutný krém, který naplníme do zdobicího sáčku a muffiny s ním nazdobíme. Pro efekt lze ještě posypat nastrohanou čokoládou.



# HONZOVY POVIDLOVÉ BUCHTY

**Počet porcí:** 22 buchet

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 170 °C

**Čas pečení:** cca 35 minut

**Vhodná nádoba:** větší pekáč (s vyššími okraji)

**Sonda:** NE

## Ingredience:

250 ml mléka

150 g rozpuštěného másla

2 žoutky

500 g hladké mouky

60 g cukru krupice

1 bio vanilkový cukr

kůra z 1 bio citronu

špetka soli

1 a ½ kávové lžičky sušeného droždí

20 g másla na potírání

mouka na pomoučení

švestková povídla

moučkový cukr

## Postup:

Mléko ohřejeme tak, aby bylo vlažné, a přidáme do něj lžici cukru a droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to asi 5 minut).

V míse smícháme mouku, rozpuštěné máslo, žoutky, zbytek cukru a vanilkový cukr, nastrouhanou citronovou kůru a špetku soli. Vše důkladně promícháme a přidáme kvásek. Vařečkou vypracujeme hladké těsto, povrch zlehka pomoučíme, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Poté na poprášeném vále rozdělíme těsto na 22 bochánků. Ty „rozpláceme“, naplníme povídly a zabalíme. Pekáček vymažeme máslem a buchty do něj klademe těsně vedle sebe. Všechny pak pomazeme (i na bocích, aby se neslepily) rozpuštěným máslem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, troubu 5 minut předehřejeme a pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** zhruba **35–40 minut**.

Po vychladnutí buchty lehce posypeme moučkovým cukrem.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



# JABLEČNÉ KYNUTÉ KOLÁČE

**Počet porcí:** cca 20 koláčků

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 200 °C

**Čas pečení:** 20 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

## Ingredience:

250 g špaldové mouky hladce mleté

250 g hladké mouky

250 ml mléka

20 g čerstvého droždí

50 g třtinového cukru

špetka soli

100 g másla

1 žloutek

1 vejce na potření

Na náplň:

4 velká jablka

3 lžíce medu

1 bio skořicový cukr

50 g rozinek

Drobenka:

40 g másla

50 g polohrubé mouky

20 g třtinového cukru



## Postup:

Z vlažného mléka, lžičky cukru a droždí připravíme kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

V míse smícháme obě mouky, špetku soli, rozpuštěné máslo a žloutek. Jako poslední přidáme kvásek. Vařečkou vypracujeme vláčné těsto, jeho povrch lehce poprášíme hladkou moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme hodinu kynout.

Mezitím si připravíme náplň. Jablka důkladně umyjeme, nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme k nim med, skořicový cukr a rozinky.

Z vykynutého těsta vytvoříme dva až tři válečky, z každého postupně ukrajujeme kousky, vytvarujeme je do kuličky a tu „rozpláceme“. Okraj potřeme rozšlehaným vejcem, doprostřed dáme jablečnou náplň a na ni trochu drobenky. Klademe na plech s pečícím papírem.

Koláčky se vejdou na dva plechy, ty dáme do předem vyhřáté trouby (s vodou nalitou do zásobníku) na 2. a 4. pozici roštu. Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **200 °C** zhruba **20 minut**.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

# KAKAOVÝ A OŘECHOVÝ ZÁVIN

**Počet porcí:** 2 závinů

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 180 °C

**Čas pečení:** 15–18 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

## Ingredience:

350 g polohrubé mouky

150 g špaldové mouky

80 g cukru

1 kostka čerstvého droždí

špetka soli

1 vejce

300 ml mléka

80 ml oleje

Náplně:

100 g karobu/kakaa

100 g mletých ořechů

4 lžičce třtinového cukru

40 g másla na potřetí

voda

## Postup:

Polovinu mléka ohřejeme tak, aby bylo vlažné. Přidáme lžičku cukru a rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek (bude to trvat zhruba 5 minut).

Obě mouky smícháme se špetkou soli, zbytkem cukru a mléka, vejcem a olejem. Promícháme a přidáme kvásek. Vše řádně zpracujeme tak, aby bylo těsto pěkně hladké. Povrch zlehka pomoučíme, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 40 minut kynout.

Mezitím kakao nebo karob smícháme s polovinou cukru a spaříme trochou vody. Stejně postupujeme s namletými ořechy. Máslo rozpusťme. Těsto rozdělíme na dvě části. Každou rozválíme na plát, potřeme jej rozpuštěným máslem a každou část jednou náplní. Závinů srolujeme a vršek ještě potřeme rozpuštěným máslem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme 150 ml vody a troubu necháme 5 minut rozehtát. Pečeme na pozici roštu 2 a 4 v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **180 °C** přibližně **15–18 minut**.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba





# KYNUTÉ HANÁCKÉ KOLÁČE

**Počet porcí:** 3–5 koláčů

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 170 °C

**Čas pečení:** 35–40 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

## Ingredience:

500 g hladké mouky

100 g cukru

40 g čerstvého droždí

2 vejce

100 g rozpuštěného másla

250 ml mléka

kůra z ½ bio citronu

špetka soli

Tvarohová náplň:

300 g tvarohu

80 g cukru

3 žloutky

rozinky

kůra z ½ bio citronu

švestková povidla

Drobenka:

100 g másla

100 g cukru

1 bio vanilkový cukr

100 g polohrubé mouky

1 žloutek na potření



## Postup:

Připravíme si kvásek z vlažného mléka, cukru a droždí. Přidáme jej k mouce, vejcům, rozpuštěnému máslu, citronové kůře a špetce soli. Vytvoříme polotuhé těsto, které necháme vykynout (zhruba 60 minut).

Po vykynutí rozdělíme těsto na 3–5 dílů (podle toho, jak velké koláče chceme mít), rozválíme je na menší placky, naplníme tvarohem, opět vyválíme, potřeme povidly a posypeme připravenou drobenkou (vznikne smícháním všech příslušných ingrediencí).

Okraje koláčů potřeme rozšlehaným žloutkem a dáme na plech s pečicím papírem.

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** v předem vyhřáté troubě, na jejíž dno jsme do zásobníku nalili vodu, dokud koláče nezezlátnou (**35–40 minut**).

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



# MAKOVÉ A OŘECHOVÉ BRATISLAVSKÉ ROŽKY

**Počet porcí:** 14 rožků

**Režim:** Právý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 200 °C

**Čas pečení:** 15 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

## Ingredience:

340 g hladké mouky  
(nebo 1:1 špaldová hladká : pšeničná hladká)

120 g másla

2 kávové lžičky cukru

špetka soli

15 g čerstvého droždí

1 vejce

kůra z 1 bio citronu

100 ml mléka

1 žloutek

Na náplně:

200 g namletých ořechů

2 polévkové lžíce třtinového cukru

50 ml vlažného mléka

200 g mletého máku

2 polévkové lžíce třtinového cukru

1 bio vanilkový cukr

1 lžička nastrouhané kůry z bio citronu

80 ml vlažného mléka

## Postup:

Mírně ohřejeme 50 ml mléka, přidáme cukr a droždí a počkáme, až vzejde kvásek.

Máslo necháme povolit, dáme jej do robotu a postupně přidáváme mouku, 50 ml mléka, špetku soli, vejce, nastrouhanou kůru z citronu a opět necháme míchat. Jako poslední přilijeme kvásek a už jen lehce promícháme.

Povrch těsta poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Během kynutí si připravíme ořechovou i makovou náplň tak, že ingredience na každou z nich smícháme dohromady. Vykynuté těsto rozdělíme na 14 částí, ze kterých vyválíme placky. Naplníme je náplní, zabalíme do tvaru rohlíku a položíme na plech spojem dolů. Povrch potřeme rozšlehaným žloutkem.

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake**

při teplotě **200 °C** buď na 3. pozici, nebo dva plechy na 2. a 4. pozici roštu po dobu **15 minut** s tím, že nejdříve nalijeme do zásobníku na dně trouby vodu a necháme ji 5 minut rozehrát.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



## VÁNOČKA

**Počet porcí:** 1 větší vánočka

**Režim:** Pravý horký vzduch / SteamBake

**Doplnění vody na dno trouby:** ANO,  
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

**Předehřev:** ANO, 5 minut

**Teplota:** 200 °C

**Čas pečení:** 35 minut

**Vhodná nádoba:** smaltovaný plech

**Sonda:** NE

**Ingredience:**

500 g hladké mouky  
40 g čerstvého droždí  
2 lžičky cukru  
100 g másla  
špetka soli  
2 žloutky  
kůra z 1 bio citronu  
200 ml mléka  
muškátový oříšek  
rozinky/brusinky  
mandle (půlky nebo lupínky)  
vejce na potření  
mouka na pomoučení

**Postup:**

V hrnečku rozdrobíme droždí, přidáme 2 lžičky cukru a lžící mouky plus trochu vlažného mléka. Droždí rozetřeme a přikryté necháme vzejít.

Do mísy dáme mouku, špetku soli, rozehřáté máslo, žloutky, kůru z citronu, nastrohaný muškátový oříšek (stačí trochu), vykynutý kvásek a zbytek vlažného mléka. Zaděláme tužší těsto, dobře je propracujeme a přidáme mandlové lupínky nebo oloupané mandle a rozinky. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme hodinu a půl kynout. (Těsto lze také nechat umíchat v robotu.)

Vykynuté těsto přendáme na pomoučený vál, rozdělíme je nožem na devět stejných dílků a ty rozválíme na stejně dlouhé prameny.

První spleteme do copu čtyři prameny a přendáme je na plech s pečicím papírem. Vprostřed uděláme rukou lehce důlek

a spleteme tři prameny, které umístíme do vytvořeného důlku. Opět vprostřed promáčkne a spleteme poslední dva prameny, které dáme na vršek vánočky a konce podtočíme dolů pod vánočku.

Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlovými lupínky a na několika místech propíchneme špejlí, aby vánočka lépe držela. Necháme ještě 20–30 minut kynout.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, předehřejeme ji 5 minut a pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **200 °C** zhruba **35 minut**. Pokud vršek vánočky začíná při pečení rychle růžovět, přikryjeme jej alobalem.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



# PŘÍSLUŠENSTVÍ K MULTIFUNKČNÍM TROUBÁM S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE



Inovativní keramická vrstva Plechu na pečení Easy2Clean nedovolí mastnotě a nečistotám, aby k plechu přilnuly. Užijte si pečení bez vymazávání nebo pečicího papíru.



Stejně jako plech se dá tento doplňkový rošt prodloužit z 38 na 52 cm. Nevyžaduje žádné nástroje ani úchytky a můžete jej použít také v chladničce.

Tajemství dobré pece na pizzu spočívá ve speciálních žáruvzdorných cihlách, které zadržují teplo a dodávají pokrmům, jako jsou pizza, focaccia a jiná chlebová jídla, autentickou lahodnou chuť. Tento cihlový plát vytvoří stejný efekt i ve vaší multifunkční parní troubě.



Čistící sprej na trouby účinně odstraňuje tuk a připálené zbytky pokrmů. Jeho jednoduchá aplikace zaručí rovnoměrné pokrytí bez stékání.



Tento plech na pečivo umožňuje rovnoměrné rozložení tepla po celém jeho povrchu a po stranách, čímž zajišťuje rovnoměrné pečení chleba, rohlíků a ostatního drobného pečiva. Ať se jedná o čerstvé připravené pečivo nebo pečivo z polotovarů, získá vždy křupavost a zlatavou kůrčičku jako z pekárny. Extra velký povrch je vhodný pro pečení ve velkém nebo pro pečení dlouhého válcovitého pečiva.



Více příslušenství najdete na stránce  
<https://shop.aeg.cz>



# AEG

CHALLENGE THE EXPECTED

Naše kuchařka vám přináší inspiraci a praktické rady pro pečení v multifunkční troubě AEG s technologií SteamBake. Tento moderní domácí spotřebič umožňuje přípravu velmi chutného pečiva, které je vláčné uvnitř a zlatavé a křupavé na povrchu.

Najdete zde české i slovenské speciality, jako jsou brynzové placky se slaninou či Honzovy buchtý.



[www.aeg.cz](http://www.aeg.cz) | [f aegceskarepublika](https://www.facebook.com/aegceskarepublika) | [@aeg.cz](https://www.instagram.com/aeg.cz)

