

Bakning Stekning
Kombitillagning



Kära kock,

att sitta ner och äta tillsammans bidrar till en stunds gemenskap och trevliga samtal. En gemensam nämnare för oss samman, i vardagen precis som vid särskilda tillfällen.

Din nya ugn skapar möjligheter för just detta: Som den verkliga allroundtalang den är tillagar den inte bara vardagsmaten snabbt och hälsosamt, utan även kulinariska menyer av högsta klass.

Den här boken kommer hjälpa dig på vägen. I Miele's provkök möts dagligen kunskap och nyfikenhet, rutiner och oväntade överraskningar – som ett resultat av detta har vi för dig utvecklat såväl praktiska tips som recept som du alltid lyckas med. Fler recept, inspiration och spännande teman hittar du dessutom i vår app Miele@mobile.

Har du frågor eller önskemål? Kontakta oss gärna! Våra kontaktuppgifter hittar du i slutet av boken.

Vi önskar dig mycket glädje i köket.

Ditt Miele provkök

Innehåll

Förord	3
Om kokboken	8
Översikt över ugnsfunktionerna	10
Viktig information och värt att veta	12
Miele tillbehör	16
Kakor	19
Tillredningstips	20
Fin äppelkaka	24
Äppelkaka med lock.....	25
Aprikoskaka med gräddglasyr.....	26
Mjuk kaka i bakform	27
Päronkaka med mandelglasyr	28
Sockerkaksbotten	29
Fyllning till sockerkaksbotten	30
Sockerkaksbotten	32
Fyllningar till sockerkaksbotten	34
Smörkaka	36
Engelsk fruktkaka (Ø 15 cm)	38
Engelsk fruktkaka (Ø 20 cm)	40
Engelsk fruktkaka (Ø 25 cm)	42
Käsekuchen.....	44
Tigerkaka.....	45
Fruktpaj (smördeg)	46
Fruktpaj (mördeg)	47
Sachertårta.....	48
Sandkaka.....	49
Choklad-nötkaka	50
Stollen (tysk julkaka).....	51
Smuldegskaka med frukt	52
Bakverk	53
Småkakor	54
Blåbärs muffins	55
Linzer Augen.....	56
Mandelmakroner	58
Spritskakor	60
Vaniljgiffjar	61
Muffins med valnötter.....	62
Petit-chouer	63

Petit-chou-fyllning	64
Bröd	66
Tillredningstips	67
Baguetter.....	70
Schweiziskt bondbröd.....	71
Dinkelbröd	72
Pita-/tunnbröd	73
Vetelängd.....	74
Schweizisk vetelängd	76
Nötbröd	77
Rågbröd med surdeg	78
Fröbröd	79
Tigerbröd.....	80
Vitt bröd (form)	81
Vitt bröd (utan form)	82
Blandvetebroöd mörkt.....	83
Socketbröd.....	84
Småfranska	85
Flerkornsfralla	85
Råglimpor	86
Vetefrallor.....	87
Pizza & co.	88
Flammkuchen (tunn pizza).....	89
Pizza (jädeg)	90
Pizza (deg med kesella och olja)	92
Quiche Lorraine	94
Pikant paj (smördeg).....	95
Pikant paj (mördeg)	96
Kött	97
Tillredningstips	98
Anka (fylld).....	100
Gås (fylld).....	102
Gås (ofylld).....	104
Kyckling	105
Kycklingklubbor	106
Kalkon (fylld)	107
Kalkonlår.....	108
Kalvfilé (stek)	109
Kalvfilé (tillagning med låg temperatur)	110
Kalvlägg.....	111

Innehåll

Kalvsadel (stek)	112
Kalvsadel (tillagning med låg temperatur)	113
Gryta med kalvkött	114
Oso buco	115
Lammkarré med grönsaker	116
Lammlägg	117
Lammsadel (stek)	118
Lammsadel (tillagning med låg temperatur)	119
Beef Wellington	120
Hackat nötkött	122
Oxfile (stek)	123
Oxfile (tillagning med låg temperatur)	124
Nötstek	125
Rostbiff (stekning)	126
Rostbiff (tillagning med låg temperatur)	127
Yorkshirepudding	128
Köttfärslimpa	129
Kassler (stek)	130
Kassler (tillagning med låg temperatur)	131
Stek med knaprig yta	132
Skinkstek	133
Sidfläsk	134
Fläskfile (stek)	135
Fläskfile (tillagning med låg temperatur)	136
Julskinka	137
Harlår	138
Kanin	139
Hjortsadel	140
Rådjursadel	142
Fisk	143
Tillredningstips	144
Guldsparid	145
Forell	146
Karp	147
Laxfile	148
Laxforell	149
Havslaxfile	150
Gösfile på grönsaksbädd	151
Gratänger & lådor	152
Endivegratäng	153
Janssons frestelse	154

Potatisgratäng	155
Potatis- och ostgratäng	156
Ostsufflé	157
Lasagne	158
Moussaka	160
Pastagrätäng	162
Shepherd's Pie	163
Dessert	164
“Wiener” apfelstrudel	165
Maräng	166
Lemon Meringue Pie (amerikansk citronpaj)	167
Chokladkakor	168

Om kokboken

Innan du börjar har vi sammanställt ett par anvisningar om hur du använder den här kokboken.

För varje automatikprogram finns det ett passande recept som gör det enklare för dig att börja använda din Mieleugn.

I många automatikprogram kan du individuellt välja det för dig optimala tillredningsresultatet – färgen på bröd och bakverk och tillagningsgraden på kött.

Om automatikprogrammen

- Automatikprogrammen är inte tillgängliga på varje modell. Om ett automatikprogram inte finns på din ugn kan du ändå tillaga alla recept. Du använder då de alternativa inställningarna. Skillnader beskrivs i tillredningstexten.
- Under varje recept med automatikprogram finner du uppgift om sökvägen till automatikprogrammet.
- Fabriksinställningen i automatikprogrammen avser alltid en genomsnittlig programtid. Det verkliga programtiden hos många program beror emellertid på önskad tillagningsgrad. Denna väljer du innan du startar automatikprogrammet.

Om ingredienserna

- Om det står ett komma (,) efter en enskild ingrediens följer en beskrivning av livsmedlet. Livsmedlet kan i de flesta fall köpas enligt dessa uppgifter: till exempel vetemjöl, typ 405; ägg, storlek M; mjölk, 3,5 % fett.
- Om det står ett vertikalstreck efter en enskild ingrediens (|), följer en beskrivning av hur livsmedlet ska bearbetas, vilket i regel sker under själva tillagningen. Detta steg nämns inte igen i tillredningstexten. Till exempel ost, kryddig | riven; gul lök | fintärnad; mjölk, 3,5 % fett | ljummen
- För kött anges alltid bearbetningsvikten såvida ingen annan uppgift föreligger.
- För frukt och grönsaker avser viktangivelsen alltid oskalat tillstånd med kärnor.
- Frukt och grönsaker bör alltid rensas respektive sköljas före tillagning eller, om nödvändigt, skalas. I tillredningstexten nämns detta bearbetningssteg inte igen.

Om de enskilda ugnsmo- dellerna

Den här kokboken skickas med ugnar med olika storlekar på ugnsutrymmet. Om mängden ingredienser och inställningarna skiljer sig från varandra anges de inställningar som ska väljas i recepten i den här ordningsföljden:

- Ugnar med fem falshöjder
- [Ugnar med 3 falshöjder] inom hakparentes
- (90 cm-ugn) inom parentes

Om inställningarna är desamma för alla storlekar på ugnsutrymmet, visas endast en inställning utan parenteser.

Om din ugn inte har specialprogrammet | Jäsa vetedeg, väljer du automatikprogrammet | Mjuka kakor | Vetedeg. Som alternativ kan du använda ugnsfunktionen Över- och undervärme vid en temperatur på 30 °C och lägga en fuktig handduk över degen.

Har din ugn inte ugnsfunktionerna kombitillagning + över-/undervärme, Kombitillag. + Stekautomatik, Kombitillag. + Varmluft plus eller Kombitillag. + Intensivbakning, välj ugnsfunktionen Kombitillagning. Vid angivelser om kombitillagning + över-/undervärme, ställer du in temperaturen 20 °C lägre än vad som anges i de manuella inställningarna.

Om din ugn inte har specialprogrammet | tillagning med låg temperatur, använd tillagningssättet Över- och undervärme. Förvärm ugnen till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen till cirka 100 °C när du skjuter in det som ska tillagas.

För ugnsmo-
dellerna med FlexiClip-
teleskopskenor, vilka monteras på falsarnas
sidskenor och därmed ligger något

högre: Montera dessa, om så är möjligt, en falshöjd djupare än den nivå som är angiven i receptet och skjut in det som ska tillagas på FlexiClip-teleskopskenorna.

Använder du i din ugn FlexiClip-teleskopskenorna, vilka monteras mellan sidskenorna på aktuell falshöjd och därmed ligger på samma falshöjd, gäller de falshöjder som anges i receptet.

Om inställningarna

- Temperaturer och tider: Temperaturer och tider anges i temperatur- och tidsintervaller. Välj som princip en lägre inställning med möjligheten att efteråt kunna öka denna beroende på tillagningsresultatet.
- Falshöjder: Falshöjder för plåtar och galler räknas alltid nerifrån och upp.

Översikt över ugnsfunktionerna

Kombitillagning

Används för gräddning och stekning med ångtillförsel. Använd denna ugnsfunktion för att grädda bröd och kakor och för att tillaga fisk och kött.

Med Kombitillagning får bröd ett mycket jämnt inkråm (det inre av brödet) och en spröd skorpa (knaprig på utsidan utan att vara hård). Jäsdegar jäser väl.

Fisk och kött steks skonsamt och förblir saftiga.

Välj bland följande kombinationsmöjligheter:

Kombitillag. + Varmluft plus

Kombitillagning + över-/undervärme

Kombitillag. + Stekautomatik

Kombitillag. + Intensivbakning

Varmluft plus

För gräddning och stekning. Du kan tillaga på flera falshöjder samtidigt. Du kan tillaga på lägre temperaturer än i funktionen med Över- och undervärme eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet.

Över-och undervärme

Används för gräddning och stekning av livsmedel enligt traditionella recept, för tillredning av suffléer och tillagning med låg temperatur. Om du använder recept från äldre kokböcker ska du ställa in temperaturen 10 °C lägre än vad som anges. Tillagningstiden förändras inte.

Intensivbakning

Denna funktion används för bakverk med fuktig garnering och där botten ska få en krispig yta. Använd inte denna ugnsfunktion för gräddning av platta kakor. Funktionen ska inte heller användas för stekning eftersom stekskyn blir för mörk.

Stekautomatik

För stekning. Under bryningsfasen värms ugnen först upp automatiskt till en hög bryningstemperatur. När denna temperatur har uppnåtts regleras den ner av sig själv till den dessförinnan inställda tillagningstemperaturen. På så sätt får det som ska tillagas en fin färg och kan fortsätta tillagas till slut utan att ugnsfunktionen behöver anpassas.

Översikt över ugnsfunktionerna

Undervärme

Välj denna ugnsfunktion i slutet av tillagningstiden om det som tillagas ska få mer färg på undersidan.

Övervärme

Välj denna ugnsfunktion i slutet av tillagningstiden om det som tillagas ska få mer färg på översidan.

Grill stor

För grillning av stora mängder platta grillbitar och gratinering i stora formar. Elementet för övervärme och grill blir glödande rött för att producera den värmestrålning som behövs.

Grill liten

För grillning av mindre mängder platta grillbitar (t.ex. biffar) och gratinering i små formar. Endast värmeelementets inre del är inkopplad och blir rödglödigt för att börja producera den infraröda strålning som behövs.

Varmluftsgrillning

Används för att grilla grillgods som är lite tjockare (till exempel kyckling). Du kan grilla på lägre temperaturer än med funktionen Grill, eftersom värmen fördelas direkt över ugnsutrymmet.

Eco-varmluft

För mindre mängder som till exempel djupfrost pizza, bake off-bröd och småkakor, men även för köttretter och stekar. Du sparar upp till 30 % energi jämfört med vanliga ugnsfunktioner – förutsatt att luckan får vara stängd under hela tillagningen.

Egna program

Du kan göra upp till 20 egna program, spara dem och ge dem egna namn. Kombinerar upp till 10 tillagningssteg för det perfekta resultatet för ditt favoritrecept eller underlätta din vardag genom att spara inställningar som du ofta använder. För varje tillagningssteg kan du göra egna individuella inställningar, till exempel ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid eller kärntemperatur.

Viktig information och värt att veta

TasteControl

Funktionen TasteControl är till för att snabbt kyla ner ugnsutrymmet och maten efter tillagningen. Därmed förhindras att maten efterstecks eller överkokas. Kombinerat TasteControl med den efterföljande funktionen varmhållning kan optimala resultat uppnås i tids- och smakhänseende.

Avstängningsautomatik

Din ugn förfogar över en intelligent elektronik för högsta användarkomfort. När tillagningstiden är över stängs ugnen av automatiskt.

Senare start

När du matar in en konkret tillagningstid med tidsangivelser för "Färdig när" eller "Start när" kan du i förväg styra tillagningar och programmera en automatisk avstängning eller in- och frånkoppling.

Tillagningstider

Du kan ställa in den tid som behövs för att tillaga maten i förväg. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt. Om du dessutom har valt funktionen "Förvärm" startas tillagningstiden först efter att vald temperatur har nåtts och det som ska tillagas har satts in i ugnen.

Förvärmning

Förvärmning av ugnen behövs bara vid vissa användningar. De flesta maträtter kan ställas in direkt i den kalla ugnen så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen. I regel är detta angivet i receptet. Förvärm ugnen när du ska tillaga följande livsmedel och ingredienser:

- mjuka kakor och bakverk med kort gräddningstid (upp till cirka 30 minuter)
- mörka bröddeg
- rostbiff och filé

Booster

För att så snabbt som möjligt nå önskad temperatur har din ugn funktionen Booster. Om du ställer in en temperatur över 100 °C och funktionen Booster är inkopplad, kopplas samtidigt övervärme-/grillelement, ringelement och fläkten in. Detta gör uppvärmningen betydligt snabbare.

Crisp function

För rätter som ska bli särskilt frasiga använder du Crisp function. Pomes frites, pizza, quiche med mera blir särskilt frasiga genom den reducerade fuktigheten i ugnsutrymmet – även skinet på fågelkött blir knaprigt medan köttet förblir saftigt. Crisp function kan användas i alla ugnsfunktioner och kopplas in efter behov.

Stektermometer

Med stektermometern kan du få exakt temperatur vid tillagning i spisen – vid vissa automatikprogram och specialprogram kommer du att uppmanas att använda stektermometern.

Metallspetsen på stektermometern sticks in i det som ska tillagas och mäter den så kallade kärntemperaturen inuti maten under tillagningen. Kärntemperaturen visar hur långt tillagningen har kommit. Beroende på om du vill ha steken medium eller genomstekt ställer du in en lägre eller högre (max. 99 °C) kärntemperatur.

Användning: Stektermometerns metallspets måste stickas in helt i livsmedlet och nå mitten så gott det går. Vid mindre köttbitar kan en bit potatis eller köttrester (bitar och senor) användas för att täcka den bit av termometern som sticker ut. I annat fall kan den visade kärntemperaturen vara felaktig.

Specialanvändningar

Beroende på modell har din ugn flera olika specialanvändningar. Här visar vi ett urval av dessa.

Jäsa vetedeg

För säker och enkel jäsning av vetedeg. Du kan välja en jästid på 15, 30 eller 45 minuter. Låt den ej täckta degen jäsa fuktigt och varmt tills volymen har fördubblats.

Tillagning med låg temperatur

För skonsam tillagning av särskilt mörkt kött. Genom en låg temperatur och en särskilt lång tillagningstid blir köttet oöverträffat perfekt tillagat och oöverträffat mörkt.

Sabbatprogram

Sabbatprogrammet är till för att underlätta religiösa seder och bruk. Efter att du har valt sabbatprogrammet väljer du funktion och temperatur. Programmet kommer att starta först genom att öppna och stänga luckan:

Viktig information och värt att veta

ABC för köket

Begrepp	Förklaring
Skåror	Beteckning för önskad ytstruktur på bakverk.
Utan ben	Fisk eller kött där benen har tagits bort.
Mönster i skorpan	Små skåror kallar man de små hårfina sprickor som uppstår på skorpan.
Tillagningsfärdig	Livsmedel som har rensats men ännu inte har tillagats. Till exempel kött där fett och hinnor har avlägsnats, fisk där fjäll och inälvor tagits bort eller frukt och grönsaker som redan har sköljts och skalats.
Degstycke	En färdigbearbetad, formad bit ogräddad deg.
Skarv	Beteckning för den söm i brödet som uppstår vid formningen.
Sprödhet	Beteckning för skorpan fräsiga egenskap.
Runddrivning	Teknik för att forma bröd och frallor. En exakt beskrivning hittar du i avsnittet "Bröd & frallor".

Mängd och mått

tsk = tesked

msk = matsked

g = gram

kg = kilogram

ml = milliliter

knivsudd

1 tesked motsvarar ungefär:

- 3 g bakpulver
- 5 g salt/socker/vaniljsocker
- 5 g mjöl
- 5 ml vätska

1 matsked motsvarar ungefär:

- 10 g mjöl/stärkelse/ströbröd
- 10 g smör
- 15 g socker
- 10 ml vätska
- 10 g senap

Miele tillbehör

Tillbehör

Med vårt omfångsrika utbud av tillbehör hjälper vi dig att få bästa resultat i din matlagning. De har anpassats speciellt efter Mieleles ugnar vad gäller mått och funktion och har testats ordentligt efter Mieleles standardkrav. Du kan enkelt beställa alla produkter i Mieleles webbshop, via Miele kundtjänst eller i fackhandeln.

PerfectClean

Aldrig har rengöring varit så enkel: Tack vare den unika PerfectClean-emalet i ugnsutrymmet avlägsnar du färsk smuts utan möda.

Även hos Miele bakplåtar och formar tillämpas denna speciella teknologi – användning av bakplåtspapper blir då för det mesta överflödig. Bröd, småfranska och keks fastnar inte och glider som av sig själv från tillagningskäret.

Den extremt skärtåliga ytan gör det till och med möjligt att skära pizza, mjuka kakor med mera direkt på plåten. Och efter användningen får du allting rent igen med en enkel avtorkning.

Bakplåt

Den platta bakplåten är optimal för alla rätter som bara förlorar lite vätska under bakning eller tillagning. Den är till exempel lämplig för kakor, bröd, pommes frites och ugnrostade grönsaker.

Universalplåt

Använd den djupare universalplåten för högre, garnerade kakor, för att samla in köttsaft eller för att steka fisk.

Den hålade bakplåten

Den hålade bakplåten har utvecklats speciellt för funktionen kombitillagning. Den är särskild lämplig för bakverk av färsk jäsdeg och degar med kesella och olja, bröd och frallor. De små hålen ger färg på undersidan.

Dessutom är den hålade bakplåten lämplig för att torka frukt och grönsaker.

Rund bakform

Den runda bakformen är idealisk för bakning av alla rätter med rund form, som till exempel pizza, pajer och tårter.

Tack vare den PerfectClean-förädlade ytan behövs inget extra fett eller bakplåtspapper användas. För optimal användning av kombitillagning finns den runda bakform även med hål.

Grill- och stekplåt

Grill- och stekplåten läggs på universalplåten för att förhindra att det som ska grillas ligger i köttsaft som rinner ut. På så vis förblir ytan knaprig och tillagning av köttsaften förhindras. Den saft som fångas upp lämpar sig mycket väl för att tillsätta i såser.

Den räfflade formen på grill- och stekplåten förhindrar desutom fettstänk och att ugnsutrymmet smutsas ned.

Miele gourmetpanna

Miele gourmetpanna har utvecklats för att optimalt kunna kombinera spishäll och inbyggnadsenhet. Efter bryning på hällen kan gourmetpannan enkelt skjutas in på ugnsutrymmets sidogaller. Ösning med steksky eller omrörning är mycket bekväm med FlexiClips eftersom gourmetpannan inte längre behöver lyftas ur ugnen utan bara dras ut.

Gourmetpannan har en yta belagd med nonstick och lämpar sig för grytor, köttbitar, soppor, såser, gratänger och till och med söta rätter. Det finns passande lock att köpa till separat.

FlexiClip-teleskopskenor

FlexiClip-teleskopskenorna möjliggör en bekväm och säker utdragning av enskilda bakplåtar eller galler. De kan enkelt sättas på de olika falshöjderna i ugnsutrymmet och lika bekvämt flyttas till en annan falshöjd. FlexiClip-teleskopskenorna finns med PerfectClean-förädlade ytor eller som PyroFit-variant.

Miele tillbehör

Skötselprodukter

Med regelbunden rengöring och skötsel kommer du att glädjas åt en optimal funktion och en lång brukstid av din ugn. Miele's original skötselprodukter är speciellt anpassade för Miele's ugnar. Du kan enkelt beställa dessa produkter i Miele's webbshop, via Miele kundtjänst eller i fackhandeln.

Miele ugnrensning

Miele's ugnrensning förfogar över en ultrastark fettlösningskraft och är enkel att använda. Genom dess gelartiga konsistens fastnar det även på ugnens väggar. Tack vare den speciella formulan blir rengöringen enkel med korta uppmjukningstider och utan uppvärmning.

Avkalkningstabletter

Miele har utvecklat speciella avkalkningstabletter för att avkalka vattenledningar och vattenkärl. Avkalkningen är inte bara ytterst effektiv, utan även mycket skonsam mot materialet.

Miele MicroCloth Kit

Med detta set tar du bort fingeravtryck och lättare smuts utan besvär. Setet består av en universal-, glas- och en polertrasa. De ytterst slitstarka trasorna av finvävd mikrofiber har en särskilt hög rengöringseffekt.

Lycka är något gott att äta på

Tårtor och kakor i kombination med ett smakfullt dukat bord och ett intressant samtal hör till en trevlig kaffe- eller te-stund. Den som vill skämma bort sig och sina gäster med något gott och hembakat måste välja mellan olika degar, ingredienser och fyllningar. Ska det vara fruktig smak? Eller gräddig? Eller knaprig? Helst lite av allt. Eftersom sött gör extra gott i själen tar man gärna en andra bit.

Kakor

Tillredningstips

Med ett par enkla tips lyckas du väl med bakverken. Miele's provkök delar här med sig av sitt kunnande.

Mjöltyper

När mjöl tillverkas maler man hela korn eller delar av dem, beroende på mjöl-sort.

Mjöltypen anger mineralämneshalten i mg per 100 g mjöl. Ju högre typtal, desto mer mineralämnen ingår. Beroende på utmalningsgrad skiljer man t.ex. på följande typer av vetemjöl:

Typ 405

Fint vitt mjöl som passar lika bra till matlagning som till bakning. Det består främst av stärkelse och gluten.

Typ 550

Mjöl som är mycket lämpligt för bakning av finporiga degar. Ett mjöl som kan användas till många olika ändamål.

Typ 1050

Detta mjöl är malt medelstarkt, är mörkare och ligger mellan fullkorn och vetemjöl. I recepten kan du byta ut hälften av denna mjöltyp mot vetemjöl utan att det blir någon större skillnad på resultatet.

Typ 1700

Det handlar om ett mörkt mjöl hos vilket kornets skikt nästan bibehållits helt. Det lämpar sig utmärkt för brödbakning.

Fullkornsmjöl

För den här typen av mjöl anges inget typtal. Det handlar om hela kornet med alla ämnen det innehåller. Det kan malas fint eller grovt och är särskilt lämpligt för bakning av bröd.

Bakjäsningsmedel

Bakjäsningsmedlet låter degen jäsa och hjälper till att mjuka upp den vid knådning eller omrörning av degen.

Jäst

Jäst är ett naturligt bakjäsningsmedel för att luckra upp degen, varvid färsk jäst och torrjäst ägnar sig lika bra för bakning. Jästsvampar behöver värme för att jäsa (temperaturer från 35 °C till maximalt 50 °C), tid och en grogrund av mjöl, socker och vätska.

Bakpulver

Bakpulver är det mest kända kemiska bakjäsningemedlet. Det smakneutrala vita pulvret som till största del består av natriumkarbonat är mycket mångsidigt och kan användas för olika degsorter.

Hjorthornssalt

Hjorthornssalt eller pottaska är ett typiskt jäsningemedel för drömmar och mandelkubbar.

Natron (soda)

Natron är ett vitt pulver med lätt alkalisk, mild smak. Det är en ingrediens i bakpulver och påskyndar dessutom tillagningen av baljväxter.

Degtyper

Sockerkakssmet

Sockerkakssmet är en lös, mjuk deg. Denna egenskap uppnås genom att man vispar äggula, hela ägg och att man har i hårdvispad äggvita.

Vad ska man tänka på när man gör en deg?

Använd helst kylda ägg.

Vispa äggvitan så hårt det går.

Baka ut degen direkt efter tillredningen.

Vad ska man tänka på vid bakningen?

Låt inte degen bli för mörk. Annars blir degplattan för hård och bryts lättare.

Vad ska man tänka på efter bakningen?

Den varma kakan lossar lättare om du penslar på bakplåtspappret underifrån med lite vatten.

Om sockerkaksbotten ska bli botten till en tårta, baka den då dagen innan eftersom den då kan delas exakt och enkelt.

För att kunna dela kakan horisontellt, skär den runtom med en vass kniv med jämna mellanrum. Lägg en tråd i snitten och korsa ändarna fram. Genom att man drar isär trådändarna sker en jämn uppdelning i 2 bottnar.

Smördeg

Smördeg består av flera skikt som blir bladiga under bakningen.

Kakor

Vad ska man tänka på?

Knåda inte degrester eftersom degen inte blir bladig då. Det är bättre att lägga degresterna på varandra och kavla ut dem på nytt.

Tillsats av fukt i första jäsfasen gör att degen blir bladigare och trolrar fram en vacker glans på degens yta.

Branddeg

Redan namnet antyder hur speciell degen är. Den här degen "bränns av" vid tillredning i kastrullen och bakas sedan.

Vad ska man tänka på?

Håll luckan stängd under de första 10 minuterna av bakningen. Under den tiden är branddegen så känslig att den kanske inte reser sig.

Fyll petit-chouen eller eclairen alldeles innan serveringen. På så sätt håller sig bakverket frasigt.

Mördeg

Kakdeg eller mördeg lyckas särskilt väl i ugn med kombifunktion eftersom degen blir särskilt mör på grund av ångan som tillförs.

Vad ska man tänka på?

Knåda degen snabbt eftersom bakverket inte kommer att ha den önskade möra konsistensen om den knådas länge.

Använd så mjukt fett som möjligt för att knådtiden ska bli kort.

Avkylningstiden efter knådningen ökar den önskade spröda konsistensen hos det färdiga bakverket.

Vid utkavlingen av degen ska du använda så lite mjöl som möjligt. Degen håller sig då smidigare.

Degrester kan knådas ihop igen. Tillsätt lite vatten om degen blir för smulig.

Mördeg kan med fördel förberedas. I kylskåpet håller den sig – väl förpackad – färsk i 2–3 dagar.

Smet

Smet är en krämig till tjockflytande deg som till övervägande delen består av fett, socker och ägg. Tack vare de här ingredienserna blir kakan saftig.

Vad ska man tänka på?

Vispa socker och ägg krämigt och blanda snabbt i de övriga ingredienserna.

Alla använda ingredienser ska ha rums-temperatur.

Om degen blir för hård kan lite vätska, exempelvis mjölk, tillsättas.

Pudra lite mjöl över frukt, nötter och chokladbitar och blanda i dem i degen först i slutet. På så sätt förblir de här ingredienserna jämnt fördelade i kakan även under bakningen.

Baka ut degen direkt efter tillredningen.

För tillagningsprov, sätt helt enkelt en sticka i kakan. Kakan är genomstekt när inga fuktiga klibbiga smulor längre fastnar på stickan.

Den varma kakan lossar lättare om du penslar på bakplåtspappret underifrån med lite vatten.

Deg med olja och kesella

Deg med olja och kesella är ett snabbt alternativ till jäsdeg och liknar denna när den är färsk.

Vad ska man tänka på?

Knåda bara ingredienserna snabbt. Annars finns det risk att degen blir för kletig.

Baka ut degen direkt efter tillredningen.

Kakor

Fin äppelkaka

Tillagningstid: 95 minuter
12 bitar

Till fyllningen
500 g äpplen, syltiga

Till degen
150 g smör | mjukt
150 g socker
8 g vaniljsocker
3 ägg, storlek M
2 msk citronsaft
150 g vetemjöl, typ 405
½ tsk bakpulver

Till formen
1 tsk smör

Till pudring
1 msk florsocker

Tillbehör
Galler
Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm
Sil, finmaskig

Gör så här
Skala äpplena och dela dem i klyftor. Gör snitt på den välvda sidan med ett avstånd på cirka 1 cm, blanda med citronsaft och ställ åt sidan.

Smörj en form med löstagbara kanter.

Rör smör, socker och vaniljsocker poröst i cirka 2 minuter. Tillsätt varje ägg var för sig och rör ner ½ minut vardera.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda bakpulver och mjöl och tillsätt de övriga ingredienserna.

Fördela degen jämnt i formen. Tryck ner äpplena lätt i degen med den kupiga sidan upp.

Ställ formen i ugnsutrymmet och grädda kakan gyllengul.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på gallret. Pudra över florsocker.

Inställning
Automatikprogram
Mjuka kakor | Äppelkaka traditionell
Programtid: 63 [65] (65) minuter

Manuell
Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme
Temperatur: 170–180 °C
Booster: Av
Uppvärmning: På
Crisp function: Av (På) [Av]
Tillagningstid: 45–55 minuter
Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips
Istället för florsocker kan du även pensla kakan med lätt uppvärmd, slättrörd aprikosmarmelad.

Äppelkaka med lock

Tillagningstid: 140 minuter
12 bitar

Till degen

200 g smör | mjukt
100 g socker
16 g vaniljsocker
1 ägg, storlek M
350 g vetemjöl, typ 405
1 tsk bakpulver
1 nypa salt

Till fyllningen

1,25 kg äpplen
50 g russin
1 msk calvados
1 msk citronsaft
½ tsk kanel, mald
50 g socker

Till formen

1 tsk smör

Till pensling

100 g florsocker
2 msk vatten | varmt

Tillbehör

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm
Plastfolie
Galler

Gör så här

Blanda smör, socker, vaniljsocker och ägg till en smidig deg. Blanda i mjöl, bakpulver och salt. Ställ degen kallt en timme.

Skala äpplena och skär dem i stavar. Blanda med russin, calvados, citronsaft och kanel.

Smörj en form med löstagbara kanter.

Dela degen i 3 delar. Kavla ut den första delen på botten av formen. Sätt ihop formen. Forma en lång rulle av den andra delen och tryck upp den cirka 4 cm vid formens kant. Nagga botten med en gaffel på flera ställe.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Lägg den tredje delen av degen mellan 2 lager plastfolie och kavla ut den till samma storlek som formen har.

Blanda äpplena med sockret och fördela på degbotten. Placera degplattan därpå och förslut med degkanten.

Ställ in formen i ugnsutrymmet och grädda kakan.

Låt kakan svalna 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på gallret.

Rör ner florsocker i vatten och pensla kakan.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Äppelkaka med lock
Programtid: 77 [70] (78) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 185–195 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kakor

Aprikoskaka med gräddglasyr

Tillagningstid: 80 minuter

12 bitar

Till degen

250 g vetemjöl, typ 405

1 tsk bakpulver

125 g smör

125 g socker

1 ägg, storlek M

Till fyllningen

480 g aprikoser på burk (avrunden vikt)

| avrunna

Till glasyren

250 g grädde

2 ägg, storlek M

2 msk majsstärkelse

16 g vaniljsocker

½ citron | bara saften

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm

Galler

Gör så här

Blanda mjöl, bakpulver, smör, socker och ägg och knåda ihop till en smidig deg. Smörj en form med löstagbara kanter. Tryck ut degen jämnt på formens botten.

Lägg aprikoserna på degen med den välvda sidan uppåt.

Blanda ihop alla ingredienser till glasyren. Fördela glasyren över aprikoserna.

Sätt på gallret i ugnsutrymmet och grädda så att den blir gyllenbrun.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 160–170 °C

Uppvärmning: Av

Crisp function: På

Tillagningstid: 50–60 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Mjuk kaka i bakform

Tillagningstid: 80 minuter
12 bitar

Ingredienser

4 ägg, storlek M
250 g smör
250 g socker
1 tsk salt
250 g vetemjöl, typ 405
3 tsk bakpulver
100 g chokladdroppar
1 tsk kanel, mald

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm
Galler

Gör så här

Separera äggulan från äggvitan. Vispa smör, socker, salt och äggula poröst.

Vispa äggvitan styv. Vispa försiktigt ner häften av den vispade äggvitan i blandningen av socker och äggula. Blanda bakpulver och mjöl och tillsätt. Rör sedan i resten av äggvitan.

Blanda i chokladdroppar och kanel.

Smörj en form med löstagbara kanter och lägg i degen.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Ställ formen i ugnsutrymmet och grädda kakan gyllengul.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Formkaka
Programtid: 65 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 190 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Falshöjd: 2 [1] (2)

Tillagningssteg 2

Temperatur: 150–180 °C

Tillagningstid: 60–65 minuter

Tips

För att få en intensivare smak kan du byta ut 50 g socker mot honung. Blanda efter smak i torkad frukt, hackade nötter eller vaniljarom i degen.

Kakor

Päronkaka med mandelglasyr

Tillagningstid: 95 minuter

Till 20 bitar

Till botten

470 g vetemjöl, typ 405

125 g socker

20 g vaniljsocker

250 g smör

1 ägg, storlek M

Till fyllningen

3 burkar med päron (à 460 g)

Till glasyren

550 g crème fraîche

2 msk majsstärkelse

4 ägg, storlek M

65 g socker

2 tsk kanel

40 g mandelspån

Tillbehör

Universalplåt

Gör så här

Blanda i mjöl, socker, vaniljsocker, smör och ägg och knåda ihop allt till en smidig deg. Kavla ut degen på universalplåten.

Skär päronen i 1 cm tjocka skivor och fördela dem jämnt över degen.

Blanda ihop crème fraîche, stärkelse, ägg, socker, vaniljsocker och kanel.

Fördela blandningen över päronen. Strö över mandelspånen.

Skjut in universalplåten i ugnsutrymmet och baka kakan så att den blir ljusgul.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 150–160 °C

Uppvärmning: Av

Crisp function: På

Tillagningstid: 60–70 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Sockerkaksbotten

Tillagningstid: 75 minuter

16 bitar

Till degen

4 ägg, storlek M

4 msk vatten | varmt

175 g socker

200 g vetemjöl, typ 405

1 tsk bakpulver

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Galler

Sil, finmaskig

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm

Bakplåtspapper

Gör så här

Separera äggulan från äggvitan. Vispa äggvita och vatten mycket hårt. Håll sedan långsamt ner sockret. Tillsätt den vispade äggulan.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda mjöl med bakpulver, sila blandningen över äggblandningen och blanda försiktigt med en stor visp.

Smörj botten på formen med löstagbara kanter med lite fett och lägg på ett bakplåtspapper. Håll smeten i formen och fördela den jämnt.

Ställ sedan in sockerkaksbotten i ugnsutrymmet och grädda den gyllengul.

Låt kakan svalna 10 minuter i formen efter gräddning. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på galleret. Skär botten två gånger vågrätt så att du får tre bottnar.

Ha på den förberedda fyllningen.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Sockerkaksbotten

Programtid: 46 [47] (47) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 160–170 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Till en sockerkaka med choklad, tillsätt 2–3 teskedar kakao i mjölblandningen.

Kakor

Fyllning till sockerkaksbotten

Tillagningstid: 30 minuter

Till fyllning med kesella och grädde

500 g kesella, 20 % fett
100 g socker
100 ml mjölk, 3,5 % fett
8 g vaniljsocker
1 citron | bara saften
6 blad gelatin, vit
500 g grädde

Till pudring

1 msk florsocker

Till cappuccinofyllningen

100 g choklad, mörk
500 g grädde
6 blad gelatin, vit
80 ml espresso
80 ml kaffelikör
16 g vaniljsocker
1 msk kakao

Till pensling

3 msk grädde | vispad

Till pudring

1 msk kakao

Tillbehör

Tårtbotten
Sil, finmaskig

Tillredning av fyllning med kesella och grädde

Blanda en fyllning bestående av kesella, socker, mjölk, vaniljsocker och citronsaft. Blöt gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller på en häll med låg effekt.

Blanda lite kesellablandning med gelatinet och rör om.

Rör ner blandningen i kesellamassan och ställ kallt. Vispa grädden hårt och rör ner i kesellamassan.

Lägg den första sockerkaksbotten på en tårtplatta, bred på kesellamassan, lägg sedan över den andra sockerkaksbotten, bred på kesellamassan och lägg över den tredje sockerkaksbotten.

Kyl tårtan väl. Pudra över florsocker före servering.

Tillagning cappuccinofyllning

Smält chokladen till cappuccinofyllningen. Vispa grädden hårt. Blöt gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller på en häll med låg effekt och låt svalna.

Blanda i hälften av espresson och kaffelikören i gelatinet och blanda med grädden.

Dela upp kaffe-gräddeblandningen i två delar. Blanda vaniljsocker i den ena halvan och choklad och kakao i den andra halvan.

Lägg den första sockerkaksbotten på en tårtplatta, droppa lite kaffelikör och espresso på botten och bred på den mörka grädden. Lägg över nästa botten, droppa resterande vätska över denna och bred på den ljusa grädden. Lägg över den tredje botten, bred på grädden och strö över kakao.

Tips

För en fruktigare smak på kesellamasan kan lite rivet citronskal eller 300 g vätska från mandarinklyftor eller aprikos blandas i.

Kakor

Sockerkaksbotten

Tillagningstid: 55 minuter

16 bitar

Till degen

190 (290) g socker

8 (12) g vaniljsocker

1 nypa (2 nypor) salt

125 (190) g vetemjöl, typ 405

70 (110) g majsstärkelse

1 (1½) tsk bakpulver

4 (6) ägg, storlek M

4 (6) msk vatten | varmt

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Sil, finmaskig

Bakplåt eller universalplåt

Bakplåtspapper

Kökshandduk

Gör så här

Blanda socker, vaniljsocker och salt i en bunke. Blanda mjöl, stärkelse och bakpulver i en annan bunke.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Separera äggulan från äggvitan. Vispa äggvitan styv med det heta vattnet. Häll långsamt i sockerblandningen och rör om. Rör ner äggulan lite i taget.

Sila mjölblandningen över äggblandningen. Rör ner med en stor visp.

Smörj en bakplåt eller universalplåt, eller täck den med bakplåtspapper. Fördela smeten på plåten och jämna ut den.

Sätt in sockerkaksbotten i ugnsutrymmet och grädda.

Om sockerkaksbotten ska användas för en sockerkaksrulle ska den vändas över på fuktat hushållspapper direkt efter gräddningen. Dra sedan av bakpappret och rulla upp. Låt svalna.

Ha på den förberedda fyllningen.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Rulltårtebotten

Programtid: 25 [24] (26) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 180–190 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 15–25 minuter

Falshöjd: 1

Kakor

Fyllningar till sockerkaksbotten

Tillagningstid: 30 minuter

Till fyllningen med ägglikör och grädde

3 (5) blad gelatin, vit
150 (230) ml ägglikör
500 (750) g grädde

Till fyllningen med lingon och grädde

500 (750) g grädde
16 (24) g vaniljsocker
200 (300) g lingonsylt

Till fyllningen med mango och grädde

2 (3) mangor, mogna (å 300 g)
½ (1) apelsin, ekologisk | bara skalet | rivet
120 (180) g socker
2 (3) apelsiner | bara saften (å 120 ml)
1 (1½) lime | bara saften
7 (11) blad gelatin, vit
500 (750) g grädde

Att strö över

1 msk florsocker

Tillbehör

Tårtbotten
Sil, finmaskig

Tillredning av fyllningen med ägglikör och grädde

Blöt gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller på en häll med låg effekt och låt svalna.

Blanda lite ägglikör med gelatinet och rör om. Blanda ner allt i den återstående ägglikören och rör om. Låt blandningen tjockna i kylskåpet.

Vispa grädden hårt. Rör försiktigt ner grädden så snart det blir spår vid omrörning i ägglikörblandningen. Låt krämen tjockna i cirka 30 minuter i kylskåpet.

Bred sedan på krämen på sockerkaksbotten. Rulla ihop med början på långsidan och ställ kallt fram till servering.

Pudra över florsocker strax före servering.

Tillredning av fyllningen med lingon och grädde

Vispa grädde med vaniljsocker hårt.

Bred på lingonen på sockerkaksbotten. Fördela sedan grädden. Rulla ihop med början på långsidan och ställ kallt fram till servering.

Pudra över florsocker strax före servering.

Tillredning av fyllningen med mango och grädde

Mixa mangon med rivet apelsinskal, apelsin- och limejuice.

Blöt gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller på en häll med låg effekt och låt svalna.

Blanda lite mangopuré med gelatinet och rör om. Blanda ner allt i den återstående mangopurén och rör om. Låt blandningen tjockna i kylskåpet.

Vispa grädden hårt. Rör försiktigt ner grädden så fort det blir spår vid omrörning i mangoblandningen. Låt krämen tjockna i cirka 30 minuter i kylskåpet.

Bred sedan på krämen på sockerkaksbotten. Rulla ihop med början på långsidan och ställ kallt fram till servering.

Pudra över florsocker strax före servering.

Kakor

Smörkaka

Tillagningstid: 95 minuter

20 (30) bitar

Till degen

42 (63) g jäst, färsk

200 (300) ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen

500 (750) g vetemjöl, typ 405

50 (80) g socker

½ (¾) tsk salt

50 (80) g smör | mjukt

1 (2) ägg, storlek M

Till fyllningen

100 (150) g smör | mjukt

100 (150) g mandelspån

120 (180) g socker

16 (24) g vaniljsocker

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda i övriga ingredienser och knåda ihop allt till en smidig deg under 3–4 minuter.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke i ugnsutrymmet och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Knåda igenom degen lätt och kavla ut den på bakplåten eller universalplåten. Låt jäsa övertäckt enligt inställningarna för jäsfas 2.

Blanda ihop smör, vaniljsocker och hälften av sockret till fyllningen. Gör med fingrarna hål i degen. Lägg i smörsocker-blandningen i hålen. Fördela resten av sockret och mandelspånen över degen.

Med automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in kakan i ugnsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa i ytterligare 10 minuter i rumstemperatur. Ställ sedan in kakan i ugnsutrymmet och grädda den gyllengul.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1 och 2

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 30 °C

Jästid: 20 minuter vardera

Baka smörkaka

Automatikprogram

Mjuka kakor | Smörkaka

Programtid: 32 [34] (30) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 175–185 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: 2

Kakor

Engelsk fruktkaka (Ø 15 cm)

Tillagningstid: 225 minuter + 12 timmar för att förbereda frukten
8 bitar

Till kakan

50 g cocktailkörsbär (avrunnen vikt) | avrunna

50 g aprikoser, torkade

25 g frukt, kanderad

110 g sultanrussin

110 g russin

85 g korinter

3 msk konjak

110 g smör | mjukt

110 g socker, brunt

2 ägg, storlek L

1 msk sirap

110 g vetemjöl, typ 405

¼ tsk kryddpepparblandning (kanel, muskot, kryddpeppar)

¼ tsk kanel

⅛ tsk färskmald muskot

25 g hackade mandlar

½ citron, ekologisk | bara skalet

½ apelsin, ekologisk | bara skalet

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Form med löstagbara kanter, Ø 15 cm

Bakplåtspapper

Smörpapper

Matlagningsnöre

Galler

Förberedelse av frukten

Hacka cocktailkörsbär, aprikoser och kanderad frukt och blanda med sultanrussin, russin och korinter i en stor bunke. Tillsätt konjak, rör om och låt dra i cirka 12 timmar.

Gör så här

Vispa smör och socker krämigt. Rör ner ett ägg i taget. Tillsätt sirapen.

Blanda bakpulver och kryddor. Ha i mjölblandningen, mandlar, citron- och apelsinskal och den konjaksdränkta frukten.

Smörj en form med löstagbara kanter lätt och lägg på ett bakplåtspapper.

Häll smeten i formen och fördela den jämnt. Täck formen med ett dubbelt lager av smörpapper. Fäst pappret med köksgarn på kanten av kakformen.

Automatikprogram:

Ställ på gallret i ugnsutrymmet och grädda kakan.

Manuell:

Ställ på gallret i ugnsutrymmet och grädda kakan enligt tillagningssteg 1 till 2.

Låt kakan svalna i formen.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Fruktkaka | 15 cm springform

Programtid: 195 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 140 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 45 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Temperatur: 120 °C

Tillagningstid: 150 minuter

Tips

Förpackad i smörpapper och aluminiumfolie kan fruktkakan lagras i upp till 3 månader. Håll gärna på konjak eller sherry med regelbundna mellanrum.

Kakor

Engelsk fruktkaka (Ø 20 cm)

Tillagningstid: 270 minuter + 12 timmar för att förbereda frukten
12 bitar

Ingredienser

100 g cocktailkörsbär (avrunnen vikt) | avrunnen
100 g aprikoser, torkade
50 g frukt, kanderad
230 g sultanrussin
230 g russin
170 g korinter
6 msk konjak
250 g smör | mjukt
250 g socker, brunt
4 ägg, storlek M
2 msk sirap
250 g vetemjöl, typ 405
½ tsk kryddpepparblandning (kanel, muskot, kryddpeppar)
½ tsk kanel
¼ tsk färskmald muskot
50 g hackade mandlar
1 citron, ekologisk | bara skalet
1 apelsin, ekologisk | bara skalet

Tillbehör

Form med löstagbara kanter, Ø 20 cm
Bakplåtspapper
Smörpapper
Matlagningssnöre
Galler

Förberedelse av frukten

Hacka cocktailkörsbär, aprikoser och kanderad frukt och blanda med sultanrussin, russin och korinter i en stor bunke. Tillsätt konjak, rör om och låt dra i cirka 12 timmar.

Gör så här

Vispa smör och socker krämigt. Rör ner ett ägg i taget. Tillsätt sirapen.

Blanda bakpulver och kryddor. Ha i mjölblandningen, mandlar, citron- och apelsinskal och den konjaksdränkta frukten.

Smörj en form med löstagbara kanter lätt och lägg på ett bakplåtspapper.

Häll smeten i formen och fördela den jämnt. Täck formen med ett dubbelt lager av fettavvisande papper. Fäst pappret med köksgarn på kanten av kakformen.

Automatikprogram:

Ställ på gallret i ugnsutrymmet och grädda kakan.

Manuell:

Ställ på gallret i ugnsutrymmet och grädda kakan enligt tillagningssteg 1 till 2.

Låt kakan svalna i formen.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Fruktkaka | 20 cm springform

Programtid: 240 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 140 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 60 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Temperatur: 120 °C

Tillagningstid: 180 minuter

Tips

Förpackad i smörpapper och aluminiumfolie kan fruktkakan lagras i upp till 3 månader. Håll gärna på konjak eller sherry med regelbundna mellanrum.

Kakor

Engelsk fruktkaka (Ø 25 cm)

Tillagningstid: 315 minuter + 12 timmar för att förbereda frukten
16 bitar

Ingredienser

175 g cocktailkörsbär (avrunnen vikt) | avrunnen
175 g aprikoser, torkade
75 g frukt, kanderad
360 g sultanrussin
360 g russin
280 g korinter
10 msk konjak
400 g smör | mjukt
400 g socker, brunt
7 ägg, storlek M
3 msk sirap
400 g vetemjöl, typ 405
½ tsk kryddpepparblandning (kanel, muskot, kryddpeppar)
⅔ tsk kanel
½ tsk färskmald muskot
75 g hackade mandlar
1½ citron, ekologisk | bara skalet
1½ apelsin, ekologisk | bara skalet

Tillbehör

Form med löstagbara kanter, Ø 25 cm
Bakplåtspapper
Smörpapper
MatlagningsSnöre
Galler

Förberedelse av frukten

Hacka cocktailkörsbär, aprikoser och kanderad frukt och blanda med sultanrussin, russin och korinter i en stor bunke. Tillsätt konjak, rör om och låt dra i cirka 12 timmar.

Gör så här

Vispa smör och socker krämigt. Rör ner ett ägg i taget. Tillsätt sirapen.

Blanda bakpulver och kryddor. Ha i mjölblandningen, mandlar, citron- och apelsinskal och den konjaksdränkta frukten.

Smörj en form med löstagbara kanter lätt och lägg på ett bakplåtspapper.

Häll smeten i formen och fördela den jämnt. Täck formen med ett dubbelt lager av smörpapper. Fäst pappret med köksgarn på kanten av kakformen.

Automatikprogram:

Ställ på gallret i ugnsutrymmet och grädda kakan.

Manuell:

Ställ på gallret i ugnsutrymmet och grädda kakan enligt tillagningssteg 1 till 2.

Låt kakan svalna i formen.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Fruktkaka | 25 cm springform

Programtid: 285 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 140 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 75 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Temperatur: 120 °C

Tillagningstid: 210 minuter

Tips

Förpackad i smörpapper och aluminiumfolie kan fruktkakan lagras i upp till 3 månader. Häll gärna på konjak eller sherry med regelbundna mellanrum.

Kakor

Käsekuchen

Tillagningstid: 170 minuter

Till 20 bitar

Till botten

340 (530) g vetemjöl, typ 405

4 (6) tsk bakpulver

180 (280) g socker

2 (3) ägg, storlek M | bara äggulan

180 (280) g smör

Till fyllningen

4 (6) ägg, storlek M

2 (3) ägg, storlek M | bara äggvitan

460 (700) g socker

18 (28) g vaniljsocker

85 g (119 g) vaniljsåspulver

2 (4) flaskor citron- eller vaniljarom

2,3 (3,5) kg mager kesella

Tillbehör

Universalplåt

Gör så här

Gör en knådeg med ingredienserna till botten. Ställ kallt i cirka 60 minuter.

Kavla ut degen på universalplåten. Skapa en kant till överkanten på universalplåten. Nagga med gaffel flera gången i botten.

Blanda ihop alla ingredienser till fyllningen. Häll på botten och stryk ut den jämnt.

Sätt in kakan i ugnsutrymmet och grädda den.

Låt den vara kvar i den avstängda ugnen i 5 minuter efter att kakan har gräddats färdigt.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 150–160 °C

Uppvärmning: Av

Crisp function: På

Tillagningstid: 70–80 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tigerkaka

Tillagningstid: 80 minuter

18 bitar

Till degen

250 g smör | mjukt

200 g socker

8 g vaniljsocker

4 ägg, storlek M

200 g gräddfil

400 g vetemjöl, typ 405

16 g bakpulver

1 nypa salt

3 msk kakao

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Kransform, Ø 26 cm

Galler

Gör så här

Blanda smör, socker och vaniljsocker krämigt. Tillsätt varje ägg var för sig och rör ner ½ minut vardera. Tillsätt gräddfilen. Blanda mjöl med bakpulver och salt och rör ner i de övriga ingredienserna.

Smörj kransformen och lägg i hälften av smeten.

Rör ner kakao i den andra halvan av smeten. Fördela den mörka smeten över den ljusa degen. Dra en gaffel i spiraler genom de olika degskikten.

Ställ kransformen på gallret i ugnsutrymmet och grädda kakan.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på gallret.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Tigerkaka

Programtid: 55 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 50–60 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kakor

Fruktpaj (smördeg)

Tillagningstid: 60 minuter
8 portioner

Till degen

230 g smördeg

Till fyllningen

30 g hasselnötter, malda
500 g frukt (t.ex. aprikoser, plommon, päron, äpplen, körsbär) | i små bitar

Till glasyren

2 ägg, storlek M
200 g grädde
50 g socker
1 tsk vaniljsocker

Tillbehör

Rund bakform Ø 27 cm
Galler

Gör så här

Lägg smördegen i formen och strö över hasselnötter.

Fördela fruktbitarna på degen.

Skjut in gallret. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Blanda ägg, grädde, socker och vaniljsocker till fyllningen och håll över frukten.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Skjut in fruktpajen i ugnsutrymmet och grädda den gyllengul.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Fruktpaj | Smördeg
Programtid: 36 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 230 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: På
Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme
Temperatur: 220–230 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: På
Tillagningstid: 36–42 minuter

Fruktpaj (mördeg)

Tillagningstid: 120 minuter

8 portioner

Till degen

200 g vetemjöl, typ 405

65 ml vatten

80 g smör

¼ tsk salt

Till fyllningen

30 g hasselnötter, malda

500 g frukt (t.ex. aprikoser, plommon, päron, äpplen, körsbär) | i små bitar

Till glasyren

2 ägg, storlek M

200 g grädde

50 g socker

1 tsk vaniljsocker

Tillbehör

Rund bakform Ø 27 cm

Galler

Gör så här

Skär smöret i tärningar och blanda snabbt med mjöl, salt och vatten till en slät deg. Ställ kallt i 30 minuter.

Lägg degen i formen och strö över hasselnötter.

Fördela frukten jämnt över degen.

Skjut in gallret. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Blanda ägg, grädde, socker och vaniljsocker till fyllningen och håll över frukten.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Skjut in fruktpajen i ugnsutrymmet och grädda den gyllengul.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Fruktpaj | Mördeg

Programtid: 43 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 230 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 220–240 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 36–45 minuter

Kakor

Sachertårta

Tillagningstid: 70 minuter

12 bitar

Till degen

130 g choklad, mörk

140 g smör

110 g florsocker

8 g vaniljsocker

6 ägg, storlek M

1 nypa salt

110 g socker

140 g vetemjöl, typ 405

1 tsk bakpulver

Till pensling

200 g aprikosmarmelad

Till glasyren

200 g socker

125 ml vatten

150 g choklad, mörk

Tillbehör

Sil, finmaskig

Galler

Form med löstagbara kanter, Ø 24 cm

Bakplåtspapper

Gör så här

Smält chokladen.

Vispa smöret krämigt med florsocker.

Separera äggulan från äggvitan. Rör ner äggulan. Blanda i chokladen.

Sikta mjölet och blanda med bakpulver. Vispa äggvitan styv med salt och socker. Rör omväxlande ner mjölblandningen och äggvitan i degen.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Smörj en form med löstagbara kanter, lägg på ett bakplåtspapper och lägg i degen. Sätt in i ugnsutrymmet och grädda.

Låt tårtbotten svalna. Värm under tiden upp aprikosmarmeladen på hällen och låt den rinna genom en sil.

Skär upp tårtbotten. Bred aprikosmarmelad på de uppskurna ytorna och sidorna.

Gör glasyren genom att koka upp socker med vatten. Tillsätt choklad och smält den.

Fördela chokladglasyren jämnt på sachertårten.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Sachertårta

Programtid: 55 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme

Temperatur: 170 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: På i 10 minuter efter att kakan satts in i ugnen

Tillagningstid: 55 minuter

Falshöjd: 2 [1] (2)

Sandkaka

Tillagningstid: 100 minuter
18 bitar

Till degen

250 g smör | mjukt
250 g socker
8 g vaniljsocker
4 ägg, storlek M
2 msk rom
200 g vetemjöl, typ 405
100 g majsstärkelse
2 tsk bakpulver
1 nypa salt

Till formen

1 tsk smör
1 msk ströbröd

Tillbehör

Galler
Bakform, längd 30 cm

Gör så här

Smörj en avlång form och strö på ströbröd.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda smör, socker och vaniljsocker skummigt. Rör ner ägg och rom var för sig.

Blanda mjöl, stärkelse med bakpulver och salt och rör ner.

Fyll den avlånga formen med smeten och ställ den på längden på gallret i ugnsutrymmet. Grädda kakan.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på gallret.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Sandkaka
Programtid: 78 [83] (78) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme
Temperatur: 155–165 °C
Booster: Av
Uppvärmning: På
Crisp function: På
Tillagningstid: 60–70 minuter
Falshöjd: 2 [1] (1)

Kakor

Choklad-nötkaka

Tillagningstid: 75 minuter + 12 timmar i kylskåp
16 bitar

Ingredienser

200 g smör
250 g choklad, mörk
250 g hasselnötter, malda
160 g socker
3 msk espresso
1 tsk bourbon-vaniljarom
6 ägg, storlek M

Till formen

1 msk smör

Tillbehör

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm
eller 24 småformar (à 100 ml)
Bakplåtspapper
Galler

Gör så här

Smält smöret och chokladen. Tillsätt hasselnötter, socker, espresso och bourbon-vaniljarom. Låt svalna.

Separera äggulan från äggvitan. Rör ner äggula i smör-chokladblandningen. Vispa äggvitorna hårt och vänd ner dem i degen.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Smörj en form med löstagbara kanter och lägg på ett bakplåtspapper eller smörj småformarna. Häll smeten i formen eller småformarna.

Ställ på gallret i ugnsutrymmet och grädda.

Ställ kallt 12 timmar innan servering.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Choklad-och nötkaka |
En stor/Flera små
Programtid En stor: 55 minuter
Programtid Flera små:
40 [28] (40) minuter

Manuell

En stor

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 150 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: 55 minuter
Falshöjd: 2 [1] (1)

Flera små

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 150 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: 40 [28] (40) minuter
Falshöjd: 2 [1] (2)

Tips

Servera med färska bär.
Om du använder 12 små formar reducerar du mängden till hälften. Tillagningstiden förblir densamma.

Stollen (tysk julkaka)

Tillagningstid: 160 minuter
15 skivor

Till degen

42 g jäst, färsk
8 g vaniljsocker
70 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen
200 g russin
50 g hackade mandlar
50 g suckat
50 g syltade apelsinskal
2–3 msk rom
275 g smör | mjukt
500 g vetemjöl, typ 405
1 nypa salt
100 g socker
½ tsk rivet citronskal
1 ägg, storlek M

Till pensling

75 g smör

Att strö över

50 g socker

Till pudring

35 g florsocker

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Lös upp jäst och vaniljsocker i mjölk och låt jäsa övertäckt i 15 minuter.

Blanda russin, mandel, suckat och syltade apelsinskal med rom och ställ åt sidan.

Blanda jästmjölken med smör, mjöl, salt, socker, citronskal och ägg till en slät deg. Blanda suckat, syltade apelsinskal, russin och mandel med rom och ställ åt sidan.

Lägg degen i en bunke i ugnsutrymmet och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa enligt inställningarna.

Forma degen på lite mjöl till en cirka 30 cm lång limpa. Lägg på bakplåten eller universalplåten, för in kakan i ugnsutrymmet och baka den.

Smält smör till pensling, stryk på stollen när den är varm och strö på socker.

Låt svalna och pudra sedan över tjockt med florsocker.

Inställning

Jäsa vetedeg

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 30 °C

Jästid: 60 minuter

Baka stollen

Automatikprogram

Mjuka kakor | Stollen

Programtid: 60 [55] (60) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Linda in stollen i aluminiumfolie och lagra lufttätt inslagen i en plastpåse.

Kakor

Smuldegskaka med frukt

Tillagningstid: 150 minuter
20 (30) bitar

Till degen

42 (63) g jäst, färsk
150 (220) ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen
450 (680) g vetemjöl, typ 405
50 (80) g socker
90 (140) g smör | mjukt
1 (2) ägg, storlek M

Till fyllningen

1,25 (1,9) kg äpplen

Till smuldegen

240 (360) g vetemjöl, typ 405
150 (230) g socker
16 (24) g vaniljsocker
1 (2) tsk kanel
150 (230) g smör | mjukt

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda i mjöl, socker, smör och ägg och knåda ihop allt till en smidig deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Skala äpplena, kärna ur dem och skär dem i stavar.

Knåda igenom degen lätt och kavla ut den på bakplåten eller universalplåten. Fördela äpplena jämnt över degen. Blanda mjöl, socker, vaniljsocker och kanel och gör en smuldeg med smöret. Fördela över äpplena.

Ställ in kakan i ugnsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Grädda kakan så att den blir gyllenbrun.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg | 30 minuters jäsnings

Jäsfas 2
Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme
Temperatur: 30 °C
Jästid: 30 minuter

Grädda kaka

Automatikprogram

Mjuka kakor | Smulkaka med frukt
Programtid: 56 [48] (56) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme
Temperatur: 170–180 °C
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: På [Av] (På)
Tillagningstid: 45–55 minuter
Falshöjd: 3 [2] (2)

Tips

Istället för äpplen kan du även använda 1 kg urkärnade plommon eller körsbär.

Små delikatesser

Muffins, småkakor eller petit-choues:
Alla tar gärna för sig av dessa läckerbitar. Ibland är det "ju mindre – desto godare" som gäller. Att ta för sig av de söta godsakerna bereder både stor och liten, gammal som ung, lika stort nöje.

Bakverk

Småkakor

Tillagningstid: 135 minuter
70 st (2 plåtar)

Ingredienser

250 (380) g vetemjöl, typ 405
½ (1) tsk bakpulver
80 (120) g socker
8 (12) g vaniljsocker
1 (1½) flaska romarom
3 (4) msk vatten
120 (180) g smör | mjukt

Tillbehör

Kavel
Kakformar
2 bakplåtar eller universalplåtar

Gör så här

Blanda mjöl, bakpulver, socker och vaniljsocker. Knåda snabbt ihop blandningen med övriga ingredienser till en smidig deg och ställ den kallt i minst 60 minuter.

Kavla ut degen så att den blir cirka 3 mm tjock, ta ut kakorna och lägg på bak- eller universalplåten.

Ställ in småkakorna i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Småkakor | 1 bakplåt/2 bakplåtar

Programtid 1 bakplåt:

25 [24] (25) minuter

Programtid 2 bakplåtar: 26 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd 1 bakplåt: 2 [2] (1)

Falshöjd 2 bakplåtar:

1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.

Blåbärsmuffins

Tillagningstid: 50 minuter

12 st

Ingredienser

225 g vetemjöl, typ 405

110 g socker

8 g bakpulver

8 g vaniljsocker

1 nypa salt

1 msk honung

2 ägg, storlek M

1 dl mjölk, fetthalt 3,5 %

60 g smör | mjukt

250 g blåbär

1 msk vetemjöl, typ 405

Tillbehör

12 muffinsformar, Ø 5 cm

Muffinsplåt för 12 muffins à Ø 5 cm

Galler

Gör så här

Blanda mjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker och salt. Tillsätt honung, ägg, mjölk och smör, rör om snabbt.

Blanda blåbären med mjöl och vänd försiktigt ner dem i degen.

Lägg i muffinsformarna på muffinsplåten. Fördela degen jämnt i formarna.

Ställ muffinsplåten på gallret i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Blåbärsmuffins

Programtid: 38 [41] (38) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-värme

Temperatur: 165–175 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av [På] (Av)

Tillagningstid: 35–45 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Odlade blåbär passar bäst till receptet.

Djupfrysta blåbär ska användas frysta.

Bakverk

Linzer Augen

Tillagningstid: 70 minuter
30 st

Till bakverket

200 g smör
300 g vetemjöl, typ 405
100 g florsocker
8 g vaniljsocker
2 ägg, storlek M | bara äggulan
100 g mandlar skalade, malda
½ citron, ekologisk | bara skalet | rivet

Till fyllningen

200 g vinbärsgelé

Tillbehör

Plastfolie
Bakplåt eller universalplåt
Kakformar, runda (i 2 storlekar)

Gör så här

Tärna smöret och blanda ihop det till en smidig deg med mjöl, florsocker, vaniljsocker, äggula, mandlar och citronskal. Slå in degen i plastfolie och ställ den kallt i 30 minuter.

Kavla ut degen cirka 2 mm tunt och skär ut cirkelformade bitar. Gör ett litet hål i mitten på hälften av cirkelarna (gör 3 hål om cirkelarna är större).

Lägg kakorna bakplåten eller universalplåten i för in kakan i ugnsutrymmet och baka dem ljusgula.

Låt svalna efter tillagning. Bred ljummen vinbärsgelé på de ljumma kakor som inte har ett hål i mitten. Lägg över kakorna med hål i. Pudra över florsocker.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Linzer Augen (småkakor) | 1
bakplåt/2 bakplåtar
Programtid 1 bakplåt: 12 minuter
Programtid 2 bakplåtar: 17 minuter

Manuell

till 1 plåt

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 160 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: 10–15 minuter
Falshöjd: 2

Till 2 plåtar

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 160 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: 13–19 minuter
Falshöjd : 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 bakplåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.

Bakverk

Mandelmakroner

Tillagningstid: 35 minuter

30 st

Ingredienser

100 g bittermandlar, skalade

200 g mandlar, söta, skalade

600 g socker

1 nypa salt

4 ägg, storlek M | bara äggvitan

Tillbehör

2 bakplåtar eller universalplåtar

Bakplåtspapper

Spritspåse med tyll

Gör så här

Mandlarna ska malas i två steg i kök-smaskinen tillsammans med cirka en tredjedel socker.

Blanda resten av sockret, lite salt och så mycket äggvita att det blir en trögflytande smet.

Lägg bakplåtspapper på bakplåt(ar) eller universalplåt(ar). Spritsa smeten till små kulor med en spritspåse.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Jämna ut degkulorna med baksidan av en fuktad sked.

Automatikprogram:

Sätt in mandelmakronerna i ugnen och grädda dem gyllenbruna.

Manuell:

Ställ in mandelmakronerna i ugnsutrymmet och grädda enligt tillagningssteg 2 och 3.

Låt mandelmakronerna svalna på bakpappret och lossa dem sedan.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Mandelkakor | 1 bakplåt/2 bakplåtar

Programtid: 15 minuter

Manuell

till 1 plåt

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningssteg 2

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 11 minuter

Falshöjd: 2 [3] (2)

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 2–4 minuter

2 plåtar

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 170 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 11 minuter

Falshöjd: 1+3 [2+4] (1+3)

Tillagningssteg 3

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 2–6 minuter

Tips

- Bittermandlarna kan även bytas ut mot söta mandlar och en halv flaska bittermandelarom.
- Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.

Bakverk

Spritskakor

Tillagningstid: 50 minuter
50 (75) st (2 plåtar)

Ingredienser

160 (240) g smör | mjukt
50 (80) g socker, brunt
50 (80) g florsocker
8 (12) g vaniljsocker
1 (2) nypa(or) salt
200 (300) g vetemjöl, typ 405
1 (2) ägg, storlek M | bara äggvitan

Tillbehör

Spritspåse
Stjärntyll, 9 mm
2 bakplåtar eller universalplåtar

Gör så här

Vispa smöret krämigt. Tillsätt socker, pudersocker, vaniljsocker och salt och rör om tills smeten är mjuk. Blanda i mjölet och slutligen även äggvitan.

Häll smeten i en spritspåse och spritsa cirka 5–6 cm långa remsor på bak- eller universalplåten.

Ställ sedan in småkakorna i ugnsutrymmet och grädda dem gyllengula.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Glaserade kex | 1 bakplåt/2 bakplåtar

Programtid 1 bakplåt:

22 [21] (31) minuter

Programtid 2 bakplåtar: 33 minuter

Manuell

1 bakplåt

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

2 bakplåtar

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.

Vaniljgiffjar

Tillagningstid: 110 minuter
90 (130) st (2 plåtar)

Till degen

280 (420) g vetemjöl, typ 405
210 (320) g smör | mjukt
70 (110) g socker
100 (150) g mandlar | malda

Till garnering

70 (110) g vaniljsocker

Tillbehör

2 bakplåtar eller universalplåtar

Gör så här

Blanda mjöl, smör, socker och mandlar och knåda ihop allt till en smidig deg. Låt degen svalna cirka 30 minuter.

Dela upp degen i mindre delar à cirka 7 g. Forma till en rulle och sedan till en giffel och lägg dem på bakplåten eller universalplåten.

Lägg dem i ugnsutrymmet och grädda tills vaniljgiffarna fått ljusgul färg.

Rulla giffarna i vaniljsocker medan de är varma.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Vaniljgiffjar | 1 bakplåt/2 bakplåtar

Programtid 1 bakplåt: 31 minuter

Programtid 2 bakplåtar:

35 [36] (40) minuter

Manuell

1 bakplåt

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

2 bakplåtar

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 135–145 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.

Bakverk

Muffins med valnötter

Tillagningstid: 95 minuter

12 st

Ingredienser

80 g russin

40 ml rom

120 g smör | mjukt

120 g socker

8 g vaniljsocker

2 ägg, storlek M

140 g vetemjöl, typ 405

1 tsk bakpulver

120 g valnötskärnor | grovhackade

Tillbehör

Muffinsplåt för 12 muffins à Ø 5 cm

Muffinsformar, Ø 5 cm

Galler

Gör så här

Låt russinen dra i rom cirka 30 minuter.

Vispa smöret krämigt. Tillsätt först socker, därefter vaniljsocker och sist äggen. Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt. Rör ner valnötterna. Rör sedan ner romrussinen.

Lägg i muffinsformarna på muffinsplåten. Fördela smeten jämnt i formarna med 2 matskedar.

Ställ muffinsplåten på gallret i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Valnötsmuffins

Programtid: 38 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Petit-chouer

Tillagningstid: 80 minuter

12 (18) st

Ingredienser

250 (375) ml vatten

50 (75) g smör

1 (2) nypa(or) salt

170 (225) g vetemjöl, typ 405

4 (6) ägg, storlek M

1 (1½) tsk bakpulver

Tillbehör

Spritspåse

Stjärntyll, 11 mm

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Koka upp vatten, smör och salt i en kastrull.

Ta av kastrullen från spisen. Häll mjöl i den kokande vätskan och rör snabbt tills en klimp bildas. "Bränn av" klimpen varmt i grytan under omrörning tills ett vitt lager sätter sig på grytans botten.

Häll blandningen i en bunke. Tillsätt ett ägg i taget tills det går att dra sidenblanka glänsande spetsar ur degen. Blanda sedan i bakpulvret.

Lägg i degen i en spritspåse. Spritsa ut petit-chouerna på bakplåt eller universalplåt. Grädda så att de blir gyllengula.

Halvera petit-chouerna omedelbart efter gräddningen och låt svalna. Ta bort eventuella skikt av fuktig deg.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Petit-chouer

Programtid: 48 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: efter 15 minuter På

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/auto-matisk

Tillagningstid: 45–55 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Bakverk

Petit-chou-fyllning

Tillagningstid: 20 minuter

12 (18) petit-chouer

Till fyllningen med mandariner och grädde

400 (600) g grädde

16 (24) g vaniljsocker

350 (530) g mandariner på burk (avrunden vikt)

Till fyllningen med surkörsbär och grädde

350 (530) g inlagda körsbär (avrunna)

100 (150) ml saft från körsbären

40 (60) g socker

1 (1½) msk majsstärkelse

1 (2) msk vatten

500 (750) g grädde

30 (40) g florsocker

8 (12) g vaniljsocker

Till fyllningen med kaffe och grädde

750 g (1,125 kg) grädde

100 (150) g socker

2 (3) tsk pulverkaffe

Att strö över

1 msk florsocker

Tillbehör

Spritspåse

Stjärntyll, 12 mm

Tillredning av fyllningen med mandariner och grädde

Vispa grädden hårt med vaniljsockret.

Låt frukten rinna av och lägg på den undre delen av petit-choun. Lägg i grädden i en spritspåse och spritsa på frukten.

Lägg på den övre halvan och pudra med florsocker och servera.

Tillredning av fyllningen med surkörsbär och grädde

Häll av körsbären och spara saften.

Koka upp körsbärssaften med socker.

Rör ut stärkelse i vatten och rör ner i den heta vätskan. Koka upp, tillsätt körsbären och ställ kallt.

Vispa grädden i cirka ½ minut, sikta florsockret, blanda med vaniljsocker, häll i grädden och vispa hårt.

Fyll den nedre delen av petit-choun med körsbärsblandningen. Lägg i grädden i en spritspåse och spritsa på körsbären.

Lägg på den övre halvan och pudra med florsocker och servera.

Tillredning av fyllningen med kaffe och grädde

Vispa grädden hårt med socker och kaffepulver och fyll en sprits.

Spritsa kaffegrädden i den nedre halvan av petit-choun.

Lägg på den övre halvan och pudra med florsocker och servera.

Bröd

Krispig skorpa – mjuk kärna

Nybakat, fortfarande varmt bröd är säkerligen en av de mest lättlagade delikatesserna. Antingen på helgen till frukost med smör och marmelad eller efter en lång arbetsdag som robust måltid – alla (nästan) älskar bröd.

Tillredningstips

För att ditt bröd ska lyckas har vi sammanställt de viktigaste anvisningarna för att bearbeta degen.

Rätt knådningstid är avgörande för att brödet ska bli gott:

- Fasta degar kräver kortare knådningstid än lösare degar.
- Degar med rågmjöl kräver kortare knådningstid än degar med vetemjöl.

Bröd- och fralldegar mjukas upp med jäst eller surdeg. För att mikroorganismerna som ingår ska få optimala arbetsvillkor och degen ska jäsa på bästa möjliga vis behövs en fuktig och varm miljö. Därför rekommenderar vi ett speciellt automatikprogram för att dina jäsdagar ska mogna.

Tillförs det fukt vid bakningen har detta 2 positiva effekter:

- Vid bakningen bildas det väldigt långsamt en hinna på degen. På så vis tar det längre tid för brödet att jäsa.
- Genom att stärkelse klistras vid brödets yta uppkommer en glansig, knaprig yta.

Tillredning av jäsdag för bröd

1. Tillaga jäsdagen efter anvisningen i receptet och låt jäsa. Filmer om att forma bröd och frallor hittar du dessutom i appen Miele@mobile.
2. Om arbetsytan måste mjölas för att bearbeta degen eller ej beror på dess egenskaper. Klibbar degen fast på fingrarna när man tar på den måste alltid arbetsytan mjölas lätt.
3. Dra degen lätt utifrån och uppåt och tryck fast i mitten. Upprepa denna procedur runtom minst sex gånger. Degen läggs med skarven på undersidan.
4. Degstycket ska nu vila i minst 1 rminut innan det bakas ut till ett bröd eller till frallor.

Bröd

Beredning av formlösa bröd och baguette

Med formlöst bröd avses bröd som inte bakas i en form.

1. Lägg degstycket med skarven uppåt och tryck in mot mitten med handens kant.
2. Vänd upp en sida mot mitten och tryck fast. Upprepa processen på den andra sidan. Vrid avslutningsvis degstycket och rulla med lite tryck till lämplig form.
3. Det finns två sätt att utforma ytan:
 - Ska det bli en jämn ytstruktur läggs degstyckena med skarven underst och snittas sedan i den släta ytan.
 - Ska det bli en rustik ytstruktur läggs degstyckena med på den släta ytan så att skarven visar uppåt.

Vad ska man göra när ...

...degen är för fast?

Tillsätt lite mer vätska eftersom fuktighetsgraden i mjöl varierar så att man ibland behöver mer eller mindre vätska för att få en smidig deg.

...degen är för fuktig?

Förläng knådningstiden, den ska dock inte överskrida 10 minuter.

Om det inte räcker att knåda den längre ska man snabbt knåda in lite mer mjöl i omgången.

... brödet "upplöses"?

En möjlighet är att förkorta jästiden. Om denna är för lång uppstår för mycket gaser som inte degen klarar av att hålla kvar. Degen går över och förlorar sin form.

Använd så kalla våta ingredienser som möjligt eftersom degen värms upp genom knådningssprocessen. Vid för hög degtemperatur går jäsningsprocessen för fort.

Baka brödet i högre temperatur de första 10 minuterna.

...om brödet har kompakta, fuktiga fläckar (vattenstreck)?

Baka brödet i lägre temperatur de första 10 minuterna.

Bakklimatet är för fuktigt så att ingen fuktighet kan avges från brödet till omgivningen.

Förläng jäsningsfaserna för att binda in mer fukt i degstrukturen i förväg.

... brödet får oavsiktliga sprickor?

Det ska alltid vara ett fuktigt klimat under jäsfasen och första bakfasen. Fukten bildar ett kondensat på degytan som gör att en tänjbar hinna uppstår.

Degstycket är inte genomskuret tillräckligt djupt och ofta.

... brödet har en stum yta?

I jäsningsfasen och den första bakfasen måste man se till att det finns tillräckligt med fuktighet. Fukten gör att stärkelsen klistrar fast vid degytan.

... brödet inte är tillräckligt knaprigt?

Se till att det blir mer fukt i första bakfasen, så att det inte blir torrt.

Genom en längre baktid kan mer fukt avges från brödet till omgivningen och en tjockare skorpa bildas.

Baka brödet i högre temperatur de första 10 minuterna.

Bröd

Baguetter

Tillagningstid: 120 minuter
2 bröd à 10 skivor

Ingredienser

21 g jäst, färsk
270 ml vatten | kallt
500 g vetemjöl, typ 405
2 tsk salt
½ tsk socker
1 msk smör | mjukt

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, salt, socker och smör 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Dela degen i två delar och forma två baguetter på cirka 35 cm och lägg dem på bakplåten eller universalplåten och skär flera 1 cm djupa sneda skårar.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in baguetterna i ugnsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan baguetterna.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg | 30 minuters jäsnings

Jäsfas 2
Special | Jäsa vetedeg | 15 minuters jäsnings

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Baguetter
Programtid: 69 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: efter 15 minuter På

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/manuell, direkt efter att brödet satts in

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Schweiziskt bondbröd

Tillagningstid: 160 minuter
15 skivor

Ingredienser

25 g jäst, färsk
300 ml mjölk | ljummen
350 g vetemjöl, typ 405
150 g rågmjöl, typ 997
1 tsk salt

Till pudring

1 msk vetemjöl, typ 405

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda mjöl och salt och knåda till en mjuk, slät deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa i 60 minuter i rumstemperatur.

Forma degen till ett runt bröd och lägg den på universalplåten. Strö över mjöl. Skär brödet i ett cirka 1 cm djupt rutmönster.

Låt jäsa i 30 minuter i rumstemperatur.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Sätt in i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Bröd | Schweiziskt bondbröd
Programtid: 48 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Varmluft plus
Temperatur: 180–210°C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/manuella: första efter 6 minuter, andra efter ytterligare 6 minuter
Tillagningstid: 40 minuter
Falshöjd: 2 [1] (2)

Tips

Uppdatera degen med bacontärningar eller nötter.

Bröd

Dinkelbröd

Tillagningstid: 130 minuter
20 skivor

Ingredienser

120 g morötter
42 g jäst, färsk
210 ml vatten | kallt
300 g dinkelfullkornsmjöl
200 g dinkelmjöl, typ 630
2 tsk salt
100 g mandlar, hela

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Riv morötterna fint.

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Knåda salt och morötter med mjöl i 4–5 minuter till en smidig deg.

Tillsätt mandlarna och knåda i ytterligare 2–3 minuter.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Knåda igenom degen lätt, forma den till en limpa på cirka 25 cm och lägg den tvärs över bakplåten eller universalplåten och skär flera sneda ½ cm djupa snitt.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in brödet i ugnsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan brödet.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg | 30 minuters jäsnings

Jäsfas 2
Special | Jäsa vetedeg | 15 minuters jäsnings

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Dinkelbröd
Programtid: 72 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus
Temperatur: 180–190 °C
Booster: På
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/manuell, direkt efter att brödet satts in
Tillagningstid: 50–60 minuter
Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Istället för mandlar kan valnötter eller pumpakärnor användas.

Pita-/tunnbröd

Tillagningstid: 100 minuter

För 1 pita-/tunnbröd à 8 portioner

Till degen

42 g jäst, färsk

200 ml vatten | kallt

375 g vetemjöl, typ 405

1½ tsk salt

2 msk olivolja

Till pensling

Vatten

½ msk olivolja

Att strö över

½ msk svartkummin

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Knåda mjöl, salt och olja i 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Kavla ut degen till ett pita-/tunnbröd med en diameter cirka 25 cm och lägg på bakplåten eller universalplåten.

Pensla ytan tunt med vatten. Strö svartkummin på brödet och tryck till. Pensla på olivolja.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in brödet i ugnsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan brödet.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1

Special | Jäsa vetedeg | 30 minuters jäsnings

Jäsfas 2

I rumstemperatur

Jästid: 10 minuter

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Pita-/tunnbröd

Programtid: 44 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Över-/underv.

Temperatur: 200–210°C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/manuell, direkt efter att brödet satts in

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Blanda i 50 g rostad lök och 2 tsk Herbes de Provence eller 50 g hackade svarta oliver, 1 msk hackade pinjenötter och 1 tsk rosmarin i degen.

Bröd

Vetelängd

Tillagningstid: 140 minuter
16 skivor

Till degen

42 g jäst, färsk
150 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen
500 g vetemjöl, typ 405
70 g socker
100 g smör
1 ägg, storlek M
1 tsk rivet citronskal
2 nypor salt

Till pensling

2 msk mjölk, 3,5 % fett

Att strö över

20 g mandlar, i stift
20 g pärlsocker

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Knåda socker, smör, ägg, rivet citronskal och salt med mjöl i 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Forma 3 stycken 40 cm långa remsor à 300 g av degen. Fläta ihop de 3 strängarna och lägg flätan på bakplåten eller universalplåten.

Pensla vetelängden med mjölk, strö på mandel och pärlsocker.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in vetelängden i ugnsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan vetelängden.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1

Special | Jäsa vetedeg | 30 minuters jäsnings

Jäsfas 2

Special | Jäsa vetedeg | 15 minuters jäsnings

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Vetelängd

Programtid: 55 [50] (55) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Varmluft plus

Temperatur: 160–170°C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/ma-
nuell, direkt efter att brödet satts in

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Blanda i 100 g russin i degen efter smak.

Bröd

Schweizisk vetelängd

Tillagningstid: 120 minuter
20 skivor

Ingredienser

675 g vetemjöl, typ 405
75 g dinkelmjöl typ 630
120 g smör | mjukt
2 tsk salt
42 g jäst, färsk
400 ml mjölk | ljummen

Tillbehör

Sil, finmaskig
Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Sikta mjölet i en bunke, tillsätt smör och salt. Lös upp jästen i mjölk och tillsätt den.

Knåda ihop ingredienserna till en smidig deg. Forma degen till en boll, lägg den i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa i cirka 60 minuter i rumstemperatur.

Forma 3 remsor av degen. Fläta ihop de 3 strängarna och lägg flätan på bakplåten eller universalplåten.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet och baka.

Inställning

Automatikprogram

Bröd | Schweizisk veteflåta
Programtid: 55 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus
Temperatur: 190 °C
Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/manuella: första efter 6 minuter, andra efter ytterligare 6 minuter
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: 55 minuter
Falshöjd: 2 [1] (2)

Nötbröd

Tillagningstid: 200 minuter
25 skivor

Till degen

175 g rågsikt
500 g grahamsmjöl
14 g torrjäst
2 tsk salt
75 tsk sockerrörssirap
5 dl mjölk, 3,5 % fett | ljummen
50 g valnötskärnor, halverade
100 g hasselnötskärnor, hela

Till formen

1 msk smör

Tillbehör

Avlång bakform, längd 30 cm
Galler
Köksgaller

Gör så här

Blanda rågsikt, mjöl, torrjäst och salt. Blanda med sockerrörssirap och mjölk i 4–5 minuter till en fast deg. Tillsätt nöterna och knåda i ytterligare 2–3 minuter.

Lägg degen i en öppen bunke i ugnsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna.

Smörj bakformen. Knåda igenom den mjuka degen lätt på en mjölad yta, forma den till en limpa på cirka 28 cm och lägg den i bakformen.

Sätt den på gallret i ugnsutrymmet och grädda.

Ta ut brödet ur bakformen efter gräddning och låt brödet svalna helt på gallret och förpacka lufttätt. Brödet smakar bäst om det skärs upp först dagen därpå.

Inställning

Jäsa vetedeg

Special | Jäsa vetedeg | 45 minuters jäsning
Låt sedan jäsa ytterligare 15 minuter i avstängd ugn.

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Nötbröd
Programtid: 105 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/tidsstyrda, första efter 3 minuter, andra efter 10 minuter
Tillagningstid: 95–105 minuter
Falshöjd: 2 [1] (1)

Bröd

Rågbröd med surdeg

Tillagningstid: 140 minuter
20 skivor

Till degen

21 g jäst, färsk
1 msk kornmaltsextrakt
350 ml vatten | kallt
350 g rågmjöl, typ 1150
170 g vetemjöl, typ 405
2½ tsk salt
75 g surdeg, flytande

Till formen

1 msk smör

Tillbehör

Avlång bakform, längd 25 cm
Galler

Gör så här

Lös upp jäst och kornmaltsextrakt under omrörning i vatten. Knåda mjöl, salt och surdeg i 3–4 minuter till en smidig deg.

Lägg degen i en öppen bunke i ugnsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj bakformen. Arbeta igenom degen lätt med en slickepott och fyll den avlånga bakformen. Jämna ut ytan med den fuktiga slickepotten.

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Grädda sedan brödet.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg | 45 minuters jäsnings

Jäsfas 2
Tillagningsfunktioner: Över- och under-
värme

Temperatur: 30 °C

Jästid: 15 minuter

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Rågbröd med surdeg
Programtid: 69 [67] (69) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Över-/underv.

Temperatur: 220 °C, efter 15 minuter
190 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: efter 15 minuter På
Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/
tidsstyrda, första efter 1 minut,
andra efter 7 minuter

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Istället för kornmaltsextrakt kan också honung eller sockerrörssirap användas.

Fröbröd

Tillagningstid: 140 minuter
25 skivor

Till degen

42 g jäst, färsk
420 ml vatten | kallt
400 g rågmjöl, typ 1150
200 g vetemjöl, typ 405
3 tsk salt
1 tsk honung
150 g surdeg, flytande
20 g linfrön
50 g solroskärnor
50 g sesamfrön

Att strö över

1 msk sesamfrön
1 msk linfrön
1 msk solroskärnor

Till pensling

Vatten

Till formen

1 msk smör

Tillbehör

Avlång bakform, längd 30 cm
Galler

Gör så här

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Knåda mjöl, salt, honung och surdeg i 3–4 minuter till en smidig deg.

Tillsätt linfrön, solroskärnor och sesamfrön och knåda ytterligare 1–2 minuter.

Lägg degen i en öppen bunke i ugnsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj bakformen. Arbeta igenom degen lätt med en slickepott och fyll den avlånga bakformen. Jämna ut ytan med den fuktiga slickepotten, pensla med vatten och strö över de blandade fröna.

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Grädda sedan brödet.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg | 30 minuters jäsning

Jäsfas 2

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 30 °C

Jästid: 10–15 minuter

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Fröbröd

Programtid: 69 [66] (69) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Över-/underv.

Temperatur: 220°C, nach 15 Minuten
190 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: efter 15 minuter På

Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/tids-
styrda,

första efter 1 minut, andra efter 7 minuter

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Bröd

Tigerbröd

Tillagningstid: 125 minuter
15 bitar

Till brödet

15 g jäst, färsk
300 ml vatten | ljummet
500 g vetemjöl, typ 405
2 tsk salt
20 g smör

Till glasyren

100 g rismjöl
125 ml vatten
1 tsk socker
5 g torrjäst

Tillbehör

Avlång bakform, längd 25 cm
Galler

Gör så här

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda med mjöl, smör och salt till en slät deg.

Forma degen till en boll och låt jäsa övertäckt i 30 minuter i en bunke i rumstemperatur.

Blanda under tiden ihop ingredienserna till glasyren, täck över blandningen och låt jäsa 30 minuter i rumstemperatur.

Kavla sedan ut degen till en kvadrat på 30 cm. Vänd upp två sidor mot mitten så att de möter varandra. Rulla upp brödet från en av de invända sidorna och lägg i en bakform. Täck över degen och låt den jäsa i 30 minuter till.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Pensla brödet med glasyren.

Manuell:

Sätt in brödet i ugnen och grädda gyllenbrunt enligt tillagningssteg 1 och 2.

Automatikprogram:

Sätt in brödet i ugnen och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Bröd | Tigerbröd
Programtid: 35 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Varmluft plus

Temperatur: 220 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/manuella, första direkt efter att brödet skjutits in,

andra efter 5 minuter

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 2 [1] (2)

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 175–200 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 10–15 minuter

Vitt bröd (form)

Tillagningstid: 140 minuter
25 skivor

Till degen

21 g jäst, färsk
290 ml vatten | kallt
500 g vetemjöl, typ 405
2 tsk salt
½ tsk socker
1 msk smör

Till formen

1 msk smör

Tillbehör

Avlång bakform, längd 30 cm
Galler

Gör så här

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, salt, socker och smör 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj bakformen. Knåda igenom degen, forma den till en limpa på cirka 28 cm och lägg den på bakformen. Gör cirka 1 cm djupa snitt på längden.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in brödet i ugnsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg | 30 minuters jäsnings

Jäsfas 2
Special | Jäsa vetedeg | 15 minuters jäsnings

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Vitt bröd | Bakform
Programtid: 87 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Över-/underv.

Temperatur: 190–200 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/manuell,

direkt efter brödet satts in

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Bröd

Vitt bröd (utan form)

Tillagningstid: 140 minuter
20 skivor

Ingredienser

21 g jäst, färsk
260 ml vatten | kallt
500 g vetemjöl, typ 405
2 tsk salt
½ tsk socker
1 msk smör

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, salt, socker och smör 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Knåda igenom degen, forma den till en limpa på cirka 25 cm och lägg den tvärs över bakplåten eller universalplåten. Gör flera 1 cm djupa snitt.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in brödet i ugnsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan brödet.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1

Special | Jäsa vetedeg | 45 minuters jäsning

Jäsfas 2

Special | Jäsa vetedeg | 15 minuters jäsning

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Vitt bröd | Utan bakform
Programtid: 64 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: efter 15 minuter På

Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/tidsstyrda,

första efter 1 minut, andra efter 8 minuter

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Blandvetebröd mörkt

Tillagningstid: 140 minuter
20 skivor

Till degen

350 g grahamsmjöl
150 g rågmjöl, typ 1150
7 g torrjäst
2½ tsk salt
300 ml vatten | kallt
1 tsk honung
50 ml olja

Att strö över

1 msk grahamsmjöl

Till formen

1 msk smör

Tillbehör

Avlång bakform, längd 25 cm
Galler

Gör så här

Blanda mjöl, torrjäst och salt. Blanda med vatten, honung och olja i 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj bakformen. Knåda igenom degen, forma den till en limpa på cirka 23 cm och lägg den på bakformen. Skär först på längden och sedan på tvären i cirka 1 cm så att det blir små kvadrater. Strö över mjöl.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in brödet i ugnsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Ställ in brödet i ugnsutrymmet och tillaga.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg | 45 minuters jäsnings

Jäsfas 2
Special | Jäsa vetedeg | 15 minuters jäsnings

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Blandvetebröd, mörkt
Programtid: 92 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Över-/underv.

Temperatur: 190–200 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: efter 15 minuter På

Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/
tidsstyrda, första efter 1 minut, andra
efter 8 minuter

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Bröd

Sockerbröd

Tillagningstid: 120 minuter
15 bitar

Till brödet

25 g jäst, färsk
100 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen
500 g vetemjöl, typ 405
1 knivsudd salt
90 g smör
2 ägg, storlek M
3 msk ingefärssyrup
40 g ingefära, inlagd | hackad
1 tsk kanel
100 g pärlsocker

Till formen

1 msk smör
1 msk socker

Tillbehör

Avlång bakform, längd 25 cm
Galler

Gör så här

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda mjöl, salt, smör, ägg och ingefärssyrup till en smidig deg. Forma degen till en boll och låt jäsa 60 minuter i en bunke i rumstemperatur.

Smörj en avlång form och strö över socker.

Blanda in ingefäran, kaneln och pärlsockret i degen. Forma degen och sätt den i den avlånga formen och låt jäsa ytterligare 15 minuter.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Strö socker över brödets yta.

Automatikprogram:

Sätt in brödet i ugnen och grädda gyllenbrunt.

Manuell:

Sätt in brödet i ugnen och grädda gyllenbrunt enligt tillagningssteg 2 och 3.

Inställning

Automatikprogram

Bröd | Sockerbröd
Programtid: 40 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Falshöjd: 2 [1] (2)

Tillagningssteg 2

Temperatur: 190 °C

Antal/typ av ångpuffar: en ångpuff/manuellet, direkt efter att brödet satts in
Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 35 minuter

Flerkornsfralla

Tillagningstid: 140 minuter

8 st

Till degen

10 g vetekli

25 g chiafrön

25 g solroskärnor

½ tsk salt

240 ml vatten | ljummet

150 g dinkelmjöl, typ 630

150 g grahamsmjöl

1 nypa socker

1 tsk salt

10 g jäst, färsk

½ tsk vinäger

1 tsk olja

Till pensling

Vatten

Till garnering

1 msk linfrön

1 msk sesamfrön

1 tsk vallmofrön

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Rör ihop vetekli, chiafrön, solrosfrön, salt och vatten och låt svälla i minst 90 minuter.

Blanda mjöl, socker och salt. Smula sönder jästen och ha i. Blanda vinäger, olja och fröna inklusive vatten i 9–10 minuter till en mjuk deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Blanda linfrö, sesam och vallmo.

Forma 8 frallor à 75 g av den mjuka degen. Pensla lite vatten på ovsidan, rulla i fröblandningen och lägg på bakplåten eller universalplåten.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in frallorna i ugnsutrymmet

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan frallorna.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1

Special | Jäsa vetedeg | 45 minuters jäsning

Jäsfas 2

Special | Jäsa vetedeg | 30 minuters jäsning

Baka frallor

Automatikprogram

Småfranska | Flerkornsfrallor

Programtid: 77 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: efter 15 minuter På

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/manuell, direkt efter att brödet satts in

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Småfranska

Råglimpor

Tillagningstid: 140 minuter + 12–15 timmar fördeg

8 st

Till degen

250 g rågfullkornsmjöl

75 g surdeg, flytande

7 g torrjäst

300 ml vatten | kallt

300 g vetemjöl, typ 405

2 tsk salt

Att strö över

2 tsk rågfullkornsmjöl

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Blanda ihop rågfullkornsmjölet, surdegen, torrjästen och vattnet till en gröt.

Lägg i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt sedan jäsa i rumstemperatur i 12–15 timmar.

Blanda med vetemjöl och salt

6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Dela degen i 8 bitar à 110 g och lägg på en mjölad yta.

Dra degen lätt utifrån och uppåt och tryck fast i mitten. Upprepa denna procedur flera gånger.

Forma degbitarna till kulor med insidan av handen.

Lägg degstyckena med skarven uppåt på bakplåten eller universalplåten och strö på tjockt med mjöl.

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen. Grädda sedan frallorna.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1

Special | Jäsa vetedeg | 45 minuters jäsning

Låt sedan jäsa ytterligare 15 minuter i avstängd ugn.

Jäsfas 2

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 30 °C

Jästid: 30 minuter

Baka bröd

Automatikprogram

Småfranska | Råglimpa

Programtid: cirka 45 [42] (45) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Varmluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: efter 15 minuter På

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/ma-
nuell, direkt efter att brödet satts in

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Vetefrallor

Tillagningstid: 140 minuter

8 st

Till degen

10 g jäst, färsk

200 ml vatten | kallt

340 g vetemjöl, typ 405

1½ tsk salt

1 tsk socker

1 tsk smör

Tillbehör

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, salt, socker och smör 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och sätt in i ugnsutrymmet i en öppen bunke. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Forma 8 frallor à 70 g av degen och lägg på bakplåten eller universalplåten. Skär cirka ½ cm djupa kors.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och ställ in frallorna i ugnsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan frallorna.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1

Special | Jäsa vetedeg | 45 minuters jäsning

Jäsfas 2

Special | Jäsa vetedeg | 30 minuters jäsning

Baka frallor

Automatikprogram

Småfranska | Vetefrallor

Programtid: 72 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: efter 15 minuter På

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/manuell, direkt efter att brödet satts in

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Forma frallorna, pensla med vatten och doppa i vallmo- eller sesamfrön. Eller strö över grovt salt och hela kumminfrön.

De godaste tillbehören i världen

Pizzor, pajer, pastejer och liknande är maträtter som funkar för de flesta, vid de flesta tillfällen. De kan serveras som en fullgod måltid till familjen, ingå i en partybuffé eller vara snacks framför TV:n. Ibland handlar det som en blandning av en mild deg med en massa ingredienser på, ibland om en fantasifull förvandling av klassiska recept. Det går att variera dessa rätter i det oändliga.

Flammkuchen (tunn pizza)

Tillagningstid: 150 minuter

4 (6) bitar

Till degen

275 (410) g vetemjöl, typ 405

1 (1½) tsk salt

3½ (5) msk olivolja

120 (180) ml vatten | kallt

Till fyllningen

120 (180) g gul lök

100 (150) g bacon, rökt

2 (3) dl crème fraîche

Salt

Peppar

Muskot

Tillbehör

Kavel

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Knåda mjöl, salt, olja och vatten till en slät deg. Forma degen till en boll, lägg den i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt sedan vila i 90 minuter i rumstemperatur.

Tärna lök och bacon till fyllningen. Hetta upp en ytbehandlad panna och stek baconet i den. Tillsätt lök, fräs och låt svalna. Smaka av crème fraîche med salt, peppar och muskot.

Baka ut degen på bakplåten eller universalplåten och nagga den flera gånger med gaffeln.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Bred ut crème fraîche på degen och fördela bacon-lök-blandningen på den.

Ställ in flammkuchen i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Flammkuchen

Programtid: 34 [30] (43) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur 220–230 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Lägg som alternativ på körsbärstomater och getost i små bitar. Droppa efter tillagningen 1 msk flytande honung över flammkuchen och lägg på färsk ruccola.

Pizza & co.

Pizza (jäsdeg)

Tillagningstid: 90 minuter

4 (6) portioner (Bakplåt), 2 portioner (Rund bakplåt)

Till degen (Bakplåt)

30 (42) g jäst, färsk

170 (250) ml vatten | ljummet

300 (450) g vetemjöl, typ 405

1 (1½) tsk socker

1 (1½) tsk salt

½ (1) tsk timjan, smulad

1 (1½) tsk oregano, smulad

1 (1½) msk olja

Till fyllningen (Bakplåt)

2 (3) gula lökar

1 (1½) vitlöksklyfta

400 (600) g tomat på burk, skalade, i bitar

2 (3) msk tomatpuré

1 (1½) tsk socker

1 (1½) tsk oregano, smulad

1 (1½) lagerblad

1 (1½) tsk salt

Peppar

125 (190) g mozzarella

125 (190) g goudaost, riven

Till stekningen

1 msk olivolja

Till degen (Rund bakplåt)

10 g jäst, färsk

70 ml vatten | ljummet

130 g vetemjöl, typ 405

½ tsk socker

½ tsk salt

Timjan, smulad

½ tsk oregano, smulad

1 tsk olja

Till fyllningen (Rund bakplåt)

1 gul lök

½ vitlöksklyfta

200 g tomat på burk, skalade, i bitar

1 msk tomatpuré

½ tsk socker

½ tsk oregano, smulad

½ lagerblad

½ tsk salt

Peppar

60 g mozzarella

60 g goudaost, riven

Till stekningen

1 tsk olivolja

Tillbehör

Kavel

Bakplåt eller universalplåt eller rund bakform och galler

Gör så här

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, socker, salt, timjan, oregano och olja och knåda 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa i 20 minuter i rums-temperatur.

Skär gul lök och vitlök i små tärningar till fyllningen. Värm upp olja i en panna. Fräs gul lök och vitlök glansig. Tillsätt tomat, tomatpuré, socker, oregano, lagerblad och salt.

Koka upp såsen och låt koka några minuter på svag värme.

Ta bort lagerbladet och smaka av med salt och peppar. Skiva mozzarellan.

Baka ut degen på bakplåten eller universalplåten. Kavla ut degen till den runda bakformen och lägg i formen. Låt jäsa i 10 minuter i rumstemperatur.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Fördela såsen över degen. Lämna en kant på cirka 1 cm. Lägg på mozzarella och strö över goudaost.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Sätt in pizzan i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Pizza | Vetedeg | Bakplåt/
Rund bakplåt

Programtid Bakplåt: 42 [45] (46) minuter

Programtid Rund bakplåt:

33 [29] (33) minuter

Manuell

Bakplåt

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 210–220 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 2 [1] (2)

Rund bakform

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 210–220 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Alternativt kan pizzan fyllas med skinka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk.

Pizza & co.

Pizza (deg med kesella och olja)

Tillagningstid: 60 minuter

4 (6) portioner (plåt), 2 portioner (bakform)

Till degen (Bakplåt)

120 (180) g kesella, 20 % fett

4 (6) msk mjölk, 3,5 % fett

4 (6) msk olja

2 (3) ägg, storlek M | bara äggulan

1 (1½) tsk salt

1½ (2½) tsk bakpulver

250 (380) g vetemjöl, typ 405

Till fyllningen (Bakplåt)

2 (3) gula lökar

1 (1½) vitlöksklyfta

400 (600) g tomat på burk, skalade, i bitar

2 (3) msk tomatpuré

1 (1½) tsk socker

1 (1½) tsk oregano

1 (1½) lagerblad

1 (1½) tsk salt

Peppar

125 (190) g mozzarella

125 (190) g goudaost, riven

Till stekningen

1 (1½) msk olivolja

Till degen (Rund bakplåt)

50 g kesella, 20 % fett

2 msk mjölk, 3,5 % fett

2 msk olja

½ tsk salt

1 ägg, storlek M | bara äggulan

1 tsk bakpulver

110 g vetemjöl, typ 405

Till fyllningen (Rund bakplåt)

1 gul lök

½ vitlöksklyfta

200 g tomat på burk, skalade, i bitar

1 msk tomatpuré

½ tsk socker

½ tsk oregano

½ lagerblad

½ tsk salt

Peppar

60 g mozzarella

60 g goudaost, riven

Till stekningen

1 tsk olivolja

Tillbehör

Kavel

Bakplåt eller universalplåt eller rund bakform och gallar

Gör så här

Skär gul lök och vitlök i små tärningar till fyllningen. Värm upp olja i en panna. Fräs gul lök och vitlök glansig. Tillsätt tomat, tomatpuré, socker, oregano, lagerblad och salt.

Koka upp såsen och låt koka några minuter på svag värme.

Ta bort lagerbladet. Smaka av med salt och peppar. Skiva mozzarellan.

Blanda kesella, mjölk, olja, äggula och salt till degen. Blanda bakpulver och mjöl. Rör ner hälften i degen. Rör sedan ner resten.

Baka ut degen på bakplåten eller universalplåten. Kavla ut degen till den runda bakformen och lägg i formen.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fördela såsen över degen. Lämna en kant på cirka 1 cm. Lägg på mozarella och strö över goudaost.

Sätt in pizzan i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Pizza | Deg med olja och kesella | Bakplåt/Rund bakplåt
Programtid Bakplåt: 38 [33] (40) minuter
Programtid Rund bakplåt:
33 [27] (32) minuter

Manuell

Bakplåt

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme
Temperatur: 190–200 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: På
Tillagningstid: 30–40 minuter
Falshöjd: 3 [1] (2)

Rund bakform

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 190–200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: 3 [2] (2)

Tips

Alternativt kan pizzan fyllas med skinka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk.

Pizza & co.

Quiche Lorraine

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

Till degen

125 g vetemjöl, typ 405

40 ml vatten

50 g smör

Till fyllningen

25 g bacon, rökt

75 g fläsk

100 g skinka, kokt

1 vitlöksklyfta

25 g persilja, färsk

100 g goudaost, riven

100 g Emmentaler, riven

Till äggstanningen

1,25 dl grädde

2 ägg, storlek M

Muskot

Tillbehör

Kavel

Bakform, rund

Galler

Gör så här

Knåda ihop mjöl, smör och vatten till en slät deg. Låt vila i kylskåp 30 minuter.

Tärna bacon, fläsk och skinka till fyllningen. Hacka vitlök och persilja. Stek baconet i en panna. Tillsätt fläsk och skinka och fräs. Rör ner vitlök och persilja och låt svalna.

Blanda grädde, ägg och muskot till äggstanningen.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Kavla ut degen och lägg på den runda bakformen. Dra upp degen längs kanten. Fördela skinkblandningen på degen och strö över ost. Häll över äggstanningen.

Sätt quichen på gallret i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Quiche Lorraine

Programtid: 36 [32] (46) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 220–230 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 1

Pikant paj (smördeg)

Tillagningstid: 70 minuter
8 portioner

Till degen

230 g smördeg

Till grönsaksfyllningen

500 g grönsaker (till exempel purjolök, morötter, broccoli, spenat) i små bitar
1 tsk smör
50 g smakrik ost | riven

Till ostfyllningen

70 g bacon | tärnat
280 g smakrik ost | riven

Till äggstanningen

2 ägg, storlek M
200 g grädde
Salt
Peppar
Muskot

Tillbehör

Rund bakform Ø 27 cm
Galler

Gör så här

Lägg smördegen i en form.

Tillredning:

Fräs grönsakerna i smör och låt dem svalna. Lägg ut dem på degen och strö ost över.

Tillredning ostpaj

Stek bacontärningarna och låt dem svalna. Fördela dem på degen och strö över ost.

Skjut in gallret. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda ägg och grädde till äggstanningen. Smaka av med salt, peppar och muskot. Håll över äggstanningen och grädda gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Kryddig kaka | Smördeg
Programtid: 36 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme
Temperatur: 220–230 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: På
Tillagningstid: 36–42 minuter
Falshöjd: 1

Tips

Smakrika ostsorter är till exempel Gruyère, Sbrinz och Emmentaler

Pizza & co.

Pikant paj (mördeg)

Tillagningstid: 100 minuter
8 portioner

Till mördegen

80 g smör
200 g vetemjöl, typ 405
65 ml vatten
¼ tsk salt

Till grönsaksfyllningen

500 g grönsaker (till exempel purjolök, morötter, broccoli, spenat) i små bitar
1 tsk smör
50 g smakrik ost | riven

Till ostfyllningen

70 g bacon | tärnat
290 g smakrik ost (t.ex. Gruyère, Sbrinz och Emmentaler) | riven

Till äggstanningen

2 ägg, storlek M
200 g grädde
Salt
Peppar
Muskot

Tillbehör

Rund bakform Ø 27 cm
Galler

Gör så här

Skär smöret i tärningar och knåda snabbt samman med mjöl, salt och vatten till en deg. Ställ kallt i 30 minuter.

Lägg degen i bakformen.

Tillredning:

Fräs grönsakerna i smör och låt dem svalna. Lägg ut dem på degen och strö ost över.

Tillredning ostpaj

Stek bacontärningarna och låt dem svalna. Fördela dem på degen och strö över ost.

Skjut in gallret. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda ägg och grädde till äggstanningen. Smaka av med salt, peppar och muskot. Håll äggstanningen över pajen.

Skjut in i ugnsutrymmet och grädda så att det hela blir gyllenbrunt.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Kryddig kaka | Mördeg
Programtid: 43 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme
Temperatur: 220–240 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: På
Tillagningstid: 36–45 minuter
Falshöjd: 1

Tips

Alternativt kan även 230 g färdig mördeg användas.

Fläskkött kan man laga mycket gott av

Den som varierar mellan fläskkött, nötkött, lamm och vilt lever sunt och får njuta av en varierad och god kost. Maträtter gjorda på fågelkött rekommenderas särskilt för en bra kosthållning. Kött kan tillagas på så många olika sätt. Tillammans med kryddor, såser och tillbehör kan kött anta otaliga smakinriktningar – exotiska såväl som folkmanskost – och kan därigenom till och med förbinda kulturer.

Kött

Tillredningstips

Stek

Den höga värmen vid stekningen skapar en brun yta. Det är ämnen i ytan som ger den typiska steksmaken.

- Krydda fågeln eller fisken efter smak och pensla med olja innan du sätter in den i ugnen.
- Rekommenderas i ett automatikprogram eller recept att en panna används är dessa program optimalt anpassade till Mieleles gourmetpanna. Vid användning av pannor av glas, keramik eller rostfritt stål kan den vätska som ska hällas på köttet reduceras efter behov.
- I vissa program måste du tillsätta vätska efter en del av tillagningstiden. Vid behov måste även locket tas bort. Motsvarande meddelande visas i displayen. Vid manuella inställningar är steget utmärkt i receptet.
- Lägg alltid fågeln med bröstsidan uppåt i ugnen. Pensla skinnet med lätt saltat vatten 10 minuter innan det är klart. Då blir skinnet krispigt.

Tillagning med låg temperatur

Vid tillagning med låg temperatur steks köttet i pannan och tillagas sedan vid en temperatur på under 100 °C. Den här metoden lämpar sig särskilt väl för magert kött som då blir mört och saftigt.

- Använd bara välhängt, magert kött utan senor och fettränder. Benet måste först tas ur.
- Täck inte över köttet under tillagningen.
- Efter tillagningen har köttet en perfekt serveringstemperatur. Lägg upp köttet på förvärmade tallrikar och servera det med en mycket varm sås så att det inte svalnar så snabbt.

Stektermometer

Perfekt tillagat kött är inte längre något som bara är förbehållet proffsen. Man kan sluta sig till köttets tillagningsgrad om man vet kärntemperaturen på en köttbit. Många Miele ugnar har en stektemperatur som skapar ett perfekt resultat.

- Se till att metallspetsen sitter där köttet är som tjockast.
- Om köttbiten är för liten eller för tunn kan du sätta en rå potatis på termometerens friliggande del.
- Spetsen på stektermometern får inte beröra ben, senor eller fettskikt.
- Stick för fågelkött in stektermometern i den främre och tjockaste delen av brösköttet.
- Vid användning av stektermometer utan sladd ska handtaget peka så snett uppåt som möjligt.
- Vid tillagningens början visas i displayen först en ungefärlig tillagningstid som sedan anpassas mot slutet.
- Om du vill tillaga flera köttbitar samtidigt sätter du termometern i den köttbit som är högst.

Kött

Anka (fylld)

Tillagningstid: 135 minuter

4 portioner

Till ankan

1 anka (å 2 kg), tillagningsfärdig

1 tsk salt

Peppar

1 tsk timjan

Till fyllningen

2 apelsiner | tärnade

1 äpple | tärnat

1 gul lök | tärnad

½ tsk salt

Peppar

1 tsk timjan, smulad

1 lagerblad

Till såsen

350 ml kycklingfond

400 ml vatten

125 ml apelsinsaft

125 ml vitt vin

1 tsk majsstärkelse

1 msk vatten | kallt

Salt

Peppar

Tillbehör

Gourmetpanna

Stektermometer

4 rulladnålar

Gör så här

Krydda ankan med salt, peppar och timjan.

Blanda tärnad apelsin, äpple och gul lök för fyllningen. Krydda med salt, peppar, timjan och lagerblad.

Lägg in fyllningen i ankan och förslut med rulladnålar.

Lägg ankan med bröstsidan uppåt i gourmetpannan. Stick in stektermometern. Skjut in gourmetpannan i ugnsrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet. Blanda kycklingfond och vatten. Häll på ¼ l vätska vid uppmaning i displayen var 40:e minut.

Manuell:

Tillaga enligt inställningarna. Blanda kycklingfond och vatten. Häll på ¼ l vätska var 40:e minut.

Ta ut ankan när tillagningstiden är avslutad. Häll över eventuellt fett och steksky i kastrullen. Tillsätt resten av kycklingfonden, vitt vin och apelsinsaften till såsen.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka sedan upp. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Anka

Programtid: cirka 115 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Stekautomatik

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 95 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 100–120 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kött

Gås (fylld)

Tillagningstid: 200 minuter

6 portioner

Ingredienser

2 tsk kummin, mald

1 msk mejram

Salt

Peppar

1 gås

(å 3½ kg), utan kråm, tillagningsfärdig

2 äpplen

2 apelsiner, ekologiska

3 salladslökar

250 ml rödvin

250 ml kycklingfond

Tillbehör

Tandpetare

Gourmetpanna

Galler

Gör så här

Blanda kummin, mejram, salt och peppar och krydda gåsen. Låt kryddblandningen dra i cirka 15 minuter.

Skölj äpplen och apelsiner ordentligt under tiden, skär dem med skal i stora tärningar och lägg in dem i gåsens mage. Sätt ihop öppningen med tandpetare.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fyll på gourmetpannan ungefär ett finger högt med varmt vatten. Lägg i gåsen med bröstet nedåt i gourmetpannan. Lägg salladslökar runt gåsen.

Automatikprogram:

Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet och stek.

Manuell:

Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet och stek enligt tillagningssteg 1, 2 och 3.

Vänd gåsen efter halva tillagningstiden. Håll fettets från gourmetpannan i kastrullen.

Ta gåsen ur gourmetpannan efter tillagning och låt vila en stund. Fyllningen av apelsin och äpple ska endast ge smak och inte ätas.

Ta bort salladslökarna. Lossa stekskyn med rödvin, fyll på med kycklingfond och låt koka ner väl på hällen.

Servera gåsen med såsen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Gås | fylld

Programtid: 180 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +

Varmluft plus

Temperatur: 220 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 3 ångpuffar/ma-

nuella, första genast efter att maten

skjutits in, andra efter 5 minuter, tredje

efter ytterligare 10 minuter

Tillagningstid: 25 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 160 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 75 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 140 °C

Tillagningstid: 80 minuter

Tips

För att värma gåsen, tranchera, lägg

den på en bakplåt och värm den

5 minuter under förvärmad grill vid

240 °C.

Kött

Gås (ofylld)

Tillagningstid: 200 minuter

4 portioner

Ingredienser

1 gås, (à 4,5 kg), tillagningsfärdig

2 msk salt

500 ml grönsaksbuljong

Tillbehör

Gourmetpanna

Stektermometer

Gör så här

Gnid in gåsen in – och utvändigt med salt.

Lägg gåsen med bröstsidan uppåt i gourmetpannan. Stick in stektermometern. Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet och tillaga.

Håll efter 30 minuter på grönsaksbuljong.

Håll sedan på stekskyn efter ytterligare 30 minuter.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Gås | ofylld

Programtid: cirka 170 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Stekautomatik

Temperatur: 160–170 °C

Kärntemperatur: 95 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 180–200 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kyckling

Tillagningstid: 75 minuter

2 portioner

Ingredienser

1 kyckling, tillagningsfärdig (å 1,2 kg)

2 msk olja

1½ tsk salt

2 tsk paprikapulver, sött

1 tsk curry

Tillbehör

Galler

Gratängform 22 cm x 29 cm

Stektermometer

Matlagningsnöre

Gör så här

Rör ner salt, paprikapulver och curry i olja och pensla kycklingen med blandningen.

Bind ihop kycklingklubborna med köks-garn och lägg kycklingen med bröstsi-dan uppåt i gratängformen. Stick in stektermometern.

Ställ gratängformen på gallret och skjut in den i ugnsutrymmet så att klubborna pekar mot luckan. Stek kycklingen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Hel

Programtid: cirka 60 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Stekautomatik

Temperatur: 170–180 °C

Kärntemperatur: 85 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 55–65 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kött

Kycklingklubbor

Tillagningstid: 75 minuter

4 portioner

Kycklingklubbor

2 msk olja

1½ tsk salt

Peppar

1 tsk paprikapulver

4 kycklingklubbor (à 200 g), tillagningsfärdiga

Till grönsakerna

4 msk olja

1 paprika, röd | i grova, jämna bitar

1 paprika, gul | i grova, jämna bitar

1 aubergine | i grova, jämna bitar

1 zucchini | i grova, jämna bitar

2 lökar, röda | grovtärnade

2 vitlöksklyftor | lätt pressade

2 stjälkar rosmarin, färsk

4 stjälkar timjan, färsk

200 g körsbärstomater | halverade

200 ml tomater, passerade

100 ml grönsaksbuljong

½ tsk salt

Peppar

1 tsk socker

Paprikapulver, starkt

Tillbehör

Universalplåt

Gourmetpanna

Gör så här

Blanda olja, salt, peppar och paprika och pensla klubborna med blandningen. Lägg kycklingklubborna på universalplåten, för in dem i ugnsutrymmet och stek.

Värm upp olja till grönsakerna i gourmetpannan på hällen med medel till hög effekt. Stek paprika och aubergine och rör om ofta. Tillsätt zucchini, lök och vitlök och stek på medelhög effekt, rör om ofta.

Bind ihop rosmarin och timjan. Tillsätt örter, tomathalvorna, passerade tomater och buljong och koka upp snabbt på medel till hög effekt. Låt småkoka cirka 15 minuter på medelhög effekt, rör om ofta.

Smaka av med salt, peppar, socker och paprikapulver. Tillaga kycklingklubborna på grönsakerna.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Kycklingklubba
Programtid: 33 minuter.

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Stekautomatik

Temperatur: 190–200 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuff: 1 ångpuff/tidsstyrd, efter 15 minuter

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kalkon (fylld)

Tillagningstid: 230 minuter

8 portioner

Till fyllningen

125 g russin

2 msk madeira

3 msk olja

3 lökar | tärnade

100 g parboiled ris

150 ml vatten

½ tsk salt

100 g pistagekärnor, skalade

Salt

Peppar

Curry

Garam masala (kryddblandning)

Till kalkonen

1 kalkon (å 5 kg), tillagningsfärdig

1 msk salt

2 tsk peppar

500 ml hönsbuljong

Till såsen

250 ml vatten

150 g crème fraîche

2 msk majsstärkelse

2 msk vatten | kallt

Salt

Peppar

Tillbehör

Gourmetpanna

Stektermometer

6 tandpetare

Matlagningssnöre

Gör så här

Dropa madeiran över russinen. Fräs löken i olja. Tillsätt ris, fräs snabbt och red av med vatten. Tillsätt salt. Koka upp snabbt och låt riset svälla på låg

värme. Tillsätt pistagekärnor och russin och rör om. Smaka av med salt, peppar, curry och garam masala.

Krydda kalkonen med salt och peppar. Lägg in fyllningen i kalkonen och förslut med tandpetare och köksgarn. Bind eventuellt ihop låren. Lägg i kalkonen med bröstsidan uppåt i gourmetpannan och sätt i en stektermometer.

Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet och tillaga.

Håll efter 30 minuter ¼ och efter ytterligare 30 minuter ¼ av kycklingbuljongen. Pensla sedan på med fond var 30:e minut.

Ta ur kalkonen och rör ut stekskyn med vatten. Tillsätt crème fraîche. Rör ner stärkelse i kallt vatten för att reda såsen. Koka sedan upp. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kalkon | Hel

Programtid: cirka 180 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Stekautomatik

Temperatur: 150–160 °C

Kärntemperatur: 85 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 160–180 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kött

Kalkonlår

Tillagningstid: 125 minuter

4 portioner

Till kalkonlåren

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kalkonlår (å 1,2 kg), tillagningsfärdigt

500 ml vatten

Till såsen

1 burk aprikoshalvor (å 280 g) | avrunna

150 ml vatten

200 g grädde

200 g mangochutney

Salt

Peppar

Tillbehör

Gourmetpanna

Stektermometer

Gör så här

Blanda olja med salt och peppar och pensla kalkonlåret med blandningen. Lägg kalkonlåret med skinnsidan uppåt i gourmetpannan och sätt i en stektermometer. Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet och tillaga.

Håll över vatten efter 45 minuter och fortsätt tillagningen. Skär under tiden aprikoshalvorna i bitar.

Ta ut kalkonlåret. Rör ut stekskyn med vatten till såsen. Tillsätt grädde och chutney och koka snabbt upp.

Rör ner aprikosbitarna i såsen. Smaka av med salt och peppar. Koka upp igen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kalkon | Kalkonlår

Programtid: cirka 76 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Stekautomatik

Temperatur: 190–200 °C

Kärntemperatur: 85 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/ tidsstyrda, första efter 10 minuter, andra efter ytterligare 25 minuter

Tillagningstid: cirka 70–80 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kalvfilé (stek)

Tillagningstid: 125 minuter

4 portioner

Till kalvfilén

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg kalvfilé, tillagningsfärdig

Till stekningen

2 msk olja

Till såsen

30 g murklor, torkade

300 ml vatten | kokande

1 gul lök

30 g smör

1,5 dl grädde

30 ml vitt vin

3 msk vatten | kallt

1 msk majsstärkelse

Salt

Peppar

Socker

Tillbehör

Universalplåt

Stektermometer

Sil, finmaskig

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i en panna och bryn kalvfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvfilén med blandningen.

Lägg kalvfilén på universalplåten och stick in en stektermometer. För in universalplåten i ugnsutrymmet och tillaga kalvfilén.

Blötlägg murklorna till såsen i 15 minuter.

Tärna gul lök. Sila bort vattnet från murklorna men behåll vattnet. Krama ur murklorna och skär i små bitar.

Fräs gul lök i smör i 5 minuter. Tillsätt murklorna och fräs i ytterligare 5 minuter.

Tillsätt svampvattnet, grädde och vin och koka upp. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt, peppar och socker.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvfilé | Stekning

Programtid: cirka 43 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 160–170 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rosa),

57 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 30–40 minuter (rosa), 40–50 minuter (medium), 50–60 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Istället för torkade murklor går det bra att använda karljohansvamp.

Kött

Kalvfilé (tillagning med låg temperatur)

Tillagningstid: 100 minuter

4 portioner

Till kalvfilén

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg kalvfilé, tillagningsfärdig

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Galler

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Ställ gallret på universalplåten och skjut in det i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvfilén med blandningen.

Värm upp olja i en panna och bryn kalvfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur kalvfilén och stick in en stektermometer.

Läg kalvfilén på gallret och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvfilé | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 92 minuter

Manuell

Special | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 80–100 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rosa),

57 °C (medium), 66 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 40–60 minuter (rosa),

70–80 minuter (medium), 90–

120 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kalvlägg

Tillagningstid: 150 minuter

4 portioner

Till kalvlägg

2 msk olja

1½ tsk salt

½ tsk peppar

1 kalvlägg (å 1,5 kg), tillagningsfärdig

1 gul lök

1 nejlika

2 morötter

80 g selleri

1 msk tomatpuré

800 ml utspädd kalvfond

200 ml vatten

Till såsen

75 g grädde

1 msk majsstärkelse

2 msk vatten | kallt

Salt

Peppar

Tillbehör

Gourmetpanna

Stektermometer

Stavmixer

Sil, finmaskig

Gör så här

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvläggen med blandningen.

Dela löken i fyra delar och stick i nejlikor. Skala selleri och morötter, tärna grovt.

Lägg grönsaker, tomatpuré och kalvläggen i gourmetpannan. Stick in stektermometern. Skjut in gourmetpannan i ugnstrymmet och tillaga.

Häll efter 50 minuter över hälften av fonden och hälften av vattnet. Häll efter 30 minuter över resten av fonden och vattnet.

Ta ur kalvläggen och grönsakerna. Ta bort nejlikan från löken.

Häll i grönsakerna och stekskyn i en kastrull och mixa. Sila det mixade, häll på grädde och koka upp.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvlägg

Programtid: cirka 120 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 190–200 °C

Kärntemperatur: 76 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 120–130 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kött

Kalvsadel (stek)

Tillagningstid: 60 minuter

4 portioner

Till kalvsadeln

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg kalvsadel, tillagningsfärdig

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Stektermometer

Universalplåt

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i en panna och bryn kalvsadeln ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur kalvsadeln. Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvsadeln med blandningen.

Stick in stektermometern. Sätt in kalvläggen på universalplåten i ugnsutrymmet och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Kött Kalv | Kalvsadel | Stekning

Programtid: cirka 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-värme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rosa),

57 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 30–40 minuter (rosa), 40–50 minuter (medium), 50–

60 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kalvsadel (tillagning med låg temperatur)

Tillagningstid: 150 minuter

4 portioner

Till kalvsadeln

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg kalvsadel, tillagningsfärdig

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Galler

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Ställ gallret på universalplåten och skjut in det i ugnsutrymmet. Starta automatprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvsadeln med blandningen.

Värm upp olja i en panna och bryn kalvsadeln ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut kalvsadeln och stick in en stektermometer.

Lägg kalvsadeln på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvsadel | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 134 minuter

Manuell

Special | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 80–100 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rosa),

57 °C (medium), 66 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 70–90 minuter (rosa),

100–130 minuter (medium), 130–

150 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kött

Gryta med kalvkött

Tillagningstid: 150 minuter

4 portioner

Till steken

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg kalvkött (lår eller fransyska), tillagningssjädat

2 morötter | grovtärnade

2 tomater | grovtärnade

2 lökar | grovtärnade

2 mörghöft (kalv eller ox)

500 ml kalvbuljong

500 ml vatten

Till såsen

250 g grädd

1 tsk majsstärkelse

1 msk vatten | kallt

Salt

Peppar

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Ugnspanna med lock

Sil, finmaskig

Stavmixer

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i gourmetpannan och bryn kalvköttet ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur kalvköttet. Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvköttet med blandningen.

Fräs grönsakerna i gourmetpannan. Tillsett mörghöft och kalvkött. Häll på hälften av vattnet och hälften av kalvfonden. Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet. Tillaga med lock.

Ta av locket efter 95 minuter, häll efter ytterligare 5 minuter över resten av kalvfonden och tillaga klart.

Ta ur kalvköttet, mörghöft och hälften av grönsakerna. Häll i resterande grönsaker och steksky i en kastrull och mixa. Sila blandningen, häll på grädd och koka upp.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvstek

Programtid: 127 [125] (127) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 120–130 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Osso buco

Tillagningstid: 130 minuter

6 portioner

Till osso bucon

2 msk olja

1 tomat | tärnad

1 lök | finhackad

80 g morötter | tärnade

80 g selleri | tärnad

50 g purjolök | skivad

4 vitlöksklyftor | finhackade

1 msk tomatpuré

6 skivor kalvlägg (à cirka 250 g)

Salt

Peppar | färskmald

2 msk vetemjöl, typ 405

50 g skirat smör

200 ml vitt vin

800 ml oxbuljong

1 msk pulversås för brunsås (som smaksättning)

30 g rosmarin

30 g salvia

30 g timjan

Att strö över

1 msk persilja | hackad

1 citron, ekologisk | bara skalet | rivet

Tillbehör

Ugnspanna med lock

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Häll olja i gourmetpannan. Tillsätt grönsaker, vitlök och tomatpuré.

Ställ in gourmetpannan i ugnsutrymmet och ångkoka enligt tillagningssteg 2.

Krydda kalvläggen med salt och peppar och vänd i mjöl. Värm upp det skirade smöret i en stekpanna och bryn kalvläggen på båda sidor i 3–4 minuter.

Blanda köttet, vitt vin, köttbuljong, såspulver och örter med grönsakerna i ugnspannan. Stek med lock enligt tillagningssteg 3.

Servera kalvläggen med sås, citronskal och persilja.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Ossobuco

Programtid: 110 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningssteg 2

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tillagningssteg 3

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 90 minuter

Kött

Lammkarré med grönsaker

Tillagningstid: 60 minuter

4 portioner

Ingredienser

2 tsk rosmarin

2 vitlöksklyftor, hackade

30 g olja

80 g dijonsenap

2 tsk spiskummin

1 tsk honung

¼ tsk salt

Peppar, färskmalad

2 lammkarréer (med vardera 8 kotletter), tillagningsfärdiga

2 morötter

1 sötpotatis

4 färskpotatisar

2 rödbetor, små

2 gula lökar

2 msk olja

Salt

Peppar

Tillbehör

Galler eller grill- & stekplåt

Universalplåt

Aluminiumfolie

Gör så här

Blanda rosmarin, vitlök, olja, dijonsenap, spiskummin, honung, salt och peppar och stryk blandningen på lammkaréerna. Lägg lammkaréerna på galletret eller grill- & stekplåten på universalplåten och skjut in i ugnsutrymmet.

Skala morötter och sötpotatis och skär i små tärningar. Halvera färskpotatisarna. Skär löken och rödbetorna i strimlor.

Blanda grönsakerna med olja, lägg på universalplåten och krydda med salt. Skjut in universalplåten med grönsakerna under köttet och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Ta ut lammkaréerna ur ugnen, flytta grönsakerna till en högre falshöjd och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Linda in lammkaréerna i aluminiumfolie efter tillagning och låt vila cirka 10 minuter. Skär sedan upp dem och servera med grönsakerna.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammkarré m. grönsaker
Programtid: 34 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus

Temperatur: 190 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/manuella, första efter att temperaturen uppnåtts, andra efter ytterligare 10 minuter

Tillagningstid: 24 minuter

Falshöjd: 3 (lammkarré) + 2 (grönsaker)
[3 (lammkarré) + 1 (grönsaker)] (2)

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 190 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 2

Lammlägg

Tillagningstid: 140 minuter

6 portioner

Till lammläggen

3 msk olja

1½ tsk salt

½ tsk peppar

2 vitlöksklyftor | pressade

3 tsk Herbes de Provence

1 lammlägg (å 1,5 kg), tillagningsfärdig

Till vätskan

100 ml rödvin

400 ml grönsaksbuljong

Till såsen

500 ml vatten

0,5 dl crème fraîche

3 msk vatten | kallt

3 tsk majsstärkelse

Salt

Peppar

Tillbehör

Ugnspanna med lock

Stektermometer

Gör så här

Blanda olja, salt, peppar, vitlök och örter och pensla lammläggen med blandningen.

Lägg lammläggen i gourmetpannan och stick in en stektermometer. Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet. Tillaga med lock.

Ta bort locket efter 30 minuter. Häll över rödvin och grönsaksbuljong och fortsätt tillagningen.

Ta ur lammläggen och rör ut stekskyn med vatten. Tillsätt crème fraîche och koka snabbt upp. Rör ner stärkelse i

vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammklubba

Programtid: cirka 130 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 170–180 °C

Kärntemperatur: 76 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 100-120 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kött

Lammsadel (stek)

Tillagningstid: 30 minuter

4 portioner

Till lammsadeln

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

3 lammfiléer (à 300 g), tillagningsfärdiga

Till stekningen

1 msk olja

Tillbehör

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i en panna och bryn lammfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Blanda olja, salt och peppar och pensla lammfilén med blandningen.

Lägg lammfilén på universalplåten och stick in en stektermometer. Skjut in universalplåten i ugnsutrymmet. Stek lammfilén.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammsadel | Stekning

Programtid: cirka 23 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 53 °C (rosa),

65 °C (medium), 80 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 10–15 minuter (ro-

sa), 15–20 minuter (medium), 20–

25 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Lammsadel (tillagning med låg temperatur)

Tillagningstid: 90 minuter

4 portioner

Till lammsadeln

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

3 lammfiléer (à 300 g), tillagningsfärdiga

Till stekningen

1 msk olja

Tillbehör

Galler

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Ställ gallret på universalplåten och skjut in det i ugnsutrymmet. Starta automatprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla lammfilén med blandningen.

Värm upp olja i en panna och bryn lammfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur lammfilén och stick in en stektermometer.

Lägg lammfilén på gallret och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammsadel | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 75 minuter

Manuell

Special | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 95–105 °C

Kärntemperatur: 53 °C (rosa),

65 °C (medium), 68 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 25–35 minuter (rosa), 65–75 minuter (medium), 80–

90 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kött

Beef Wellington

Tillagningstid: 120 minuter

6 portioner

Ingredienser

850 g oxfilé, tillagningsfärdig

Svartpeppar | färskmald

Salt

1½ msk olja

3 msk smör

2 schalottenlökar | finhackade

2 vitlöksklyftor | pressade

250 g champinjoner, färska | fint tärnade

2 msk timjan, färsk | hackad

100 ml vermut, extra torr

150 g fin leverpastej

15 g persilja, färsk

12 skivor bacon, inte rökt

500 g smördeg

2 ägg, storlek M | bara äggulan | vispade

1 tsk vatten

Till stekningen

1 msk olja

Tillbehör

Plastfolie

Bakplåtspapper

Bakplåt eller universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Krydda oxfilén med peppar och salt och pensla med olja runt om. Värm upp olja i en panna och bryn oxfilén tills den fått färg runt om. Ställ kallt.

Smält smör i stekpannan. Stek schalottenlökar och vitlök tills schalottenlökarna blir glansiga. Lägg sedan i champinjoner och timjan. Fräs i

ytterligare 5–6 minuter. Tillsätt vin och koka i ytterligare 10 minuter tills vätskan kokat bort. Blanda i leverpastej och persilja. Krydda efter smak. Låt svalna.

Lägg ut två överlappande bitar plastfolie på en ren arbetsyta eller en stor skärbräda. Lägg baconskivorna i två rader lätt överlappande i två lager därpå. Fördela hälften av champinjonblandningen på baconet. Lägg på oxfilén och fördela den övriga champinjonblandningen därpå. Rulla med kanten av plastfolien baconet kring oxfilén för att få en kompakt, lång rulle. Ställ in den i kylskåpet.

Baka ut smördegen. Strö mjöl på ytan. Kavla ut en tredjedel av smördegen till cirka 18 cm x 30 cm, den resterande degen till cirka 28 cm x 36 cm. Ta av plastfolien från oxfilén och lägg filén i mitten av den mindre degremsan. Vispa äggulan med vatten och pensla degkanterna samt översidan och sidan av den inpackade filén.

Lyft med en degkavel försiktig den större degen och lägg den över oxfilén och tryck till ordentligt. Forma en cirka 3 cm bred kant. Förslut kanten tätt med en gaffel. Pensla hela degen med mer äggula. Ställ kallt i minst 30 minuter och upp till 24 timmar.

Lägg bakplåtspapper på bakplåt eller universalplåt och lägg på Beef Wellington. Stick in stektermometern.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Automatikprogram:

Ställ in Beef Wellington i ugnsutrymmet och tillaga den.

Manuell:

Ställ in Beef Wellington i ugnsutrymmet och tillaga enligt tillagningssteg 2 och 3.

Låt vila i 10 minuter med stektermometern.

Skär i skivor och servera.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Biff Wellington

Programtid: cirka 60 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 210 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Typ av/antal ångpuffar: 2 ångpuffar/manuella, första efter 10 minuter, andra efter ytterligare 5 minuter

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 180 °C

Kärntemperatur: 48 °C (engelsk),

53 °C (medium), 60 °C (genomstekt)

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: På

Tillagningstid: cirka 45 minuter

Tips

Gröna bönor passar till.

Istället för vermut kan även torrt vitt vin användas.

Kött

Hackat nötkött

Tillagningstid: 250 minuter

8 portioner

Ingredienser

30 g smör

3 msk olja

1,2 kg nötkött, tillagningsfärdigt | tärnat

Salt

Peppar

500 g gula lökar | fintärnade

2 lagerblad

4 kryddnejlikor

1 msk socker, brunt

2 msk vetemjöl, typ 405

1,2 l oxbuljong

70 ml vinäger

Tillbehör

Ugnspanna med lock

Gör så här

Värm smöret i en panna. Häll i en skvätt olja och värm den så snart smöret slutar bubbla.

Krydda nötköttet med salt och peppar och stek det runtom.

Tillsätt lök, lagerblad, nejlikor och socker och fortsätt stekningen i ytterligare 3 minuter.

Pudra nötköttet med mjöl och fortsätt stekningen ytterligare 2–3 minuter.

Tillsätt oxbuljongen och vinäger under omrörning till en slät sås.

Lägg nötköttet i gourmetpannan.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Automatikprogram:

Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet och tillaga.

Manuell:

Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet och stek enligt tillagningssteg 1 och 2.

Krydda igen med salt och peppar efter tillagning.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Pyttipanna

Programtid: 210 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 180 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 45 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Temperatur: 150 °C

Tillagningstid: 165 minuter

Oxfile (stek)

Tillagningstid: 55 minuter

4 portioner

Till oxfilén

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg oxfile, tillagningsfärdig

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i en panna och bryn oxfilen ordentligt 1 minut på alla sidor.

Blanda olja, salt och peppar och pensla oxfilen med blandningen.

Lägg oxfilen på universalplåten, stick in en stektermometer och skjut in i ugnstrymmet. Stek oxfilen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxfile | Stekning

Programtid: cirka 43 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rare),

54 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 20–30 minuter (ra-

re), 35–45 minuter (medium), 50–

60 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kött

Oxfile (tillagning med låg temperatur)

Tillagningstid: 95 minuter

4 portioner

Till oxfilén

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg oxfile, tillagningsfärdig

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Galler

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Ställ gallret på universalplåten och skjut in det i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla oxfilén med blandningen.

Värm upp olja i en panna och bryn oxfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut oxfilén och stick in en stektermometer.

Lägg oxfilén på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxfile | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 85 minuter

Manuell

Special | Tillagning med låg temperatur
Temperatur: 80–100 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 66 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 50–70 minuter (rare), 70–90 minuter (medium), 100–120 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Nötstek

Tillagningstid: 145 minuter

4 portioner

Till steken

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg nötkött (lår eller bog), tillagningsfärdigt

200 g morötter | grovtärnade

2 lökar | grovtärnade

50 g selleri | grovtärnad

1 lagerblad

500 ml oxbuljong

500 ml vatten

Till stekningen

2 msk olja

Till såsen

250 ml vatten

1,25 g crème fraîche

1 tsk majsstärkelse

1 msk vatten | kallt

Salt

Peppar

Tillbehör

Ugnspanna med lock

Sil

Stavmixer

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i gourmetpannan. Bryn nötköttet ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur nötköttet. Blanda olja, salt och peppar och pensla nötköttet med blandningen.

Fräs grönsakerna i gourmetpannan. Tillsett nötkött och lagerblad. Häll över hälften av vattnet och hälften av kalvbuljongen.

Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet och tillaga övertäckt.

Häll efter 105 minuter över resten av kalvfonden och vattnet och ta efter ytterligare 10 minuter bort locket.

Ta för såsen ur nötkött och lagerblad. Häll på vatten efter behov. Lägg grönsakerna i en kastrull, tillsätt steksken och puréa. Sila blandningen genom en fin sil, tillsätt crème fraîche och koka upp.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxstek

Programtid: 131 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 120–130 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kött

Rostbiff (stekning)

Tillagningstid: 80 minuter

4 portioner

Till rostbiffen

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg rostbiff, tillagningsfärdig

Till stekningen

2 msk olja

Till remouladen

150 g yoghurt, 3,5 % fett

150 g majonnäs

2 ättiksgurkor

2 msk kapris

1 tsk persilja

2 schalottenlökar

1 msk gräslök

½ tsk citronsaft

Salt

Socker

Tillbehör

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp oljan i en panna. Bryn rostbiffen ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur rostbiffen. Blanda olja, salt och peppar och pensla rostbiffen med blandningen.

Lägg rostbiffen på universalplåten och stick in en stektermometer.

För in universalplåten i ugnsutrymmet och tillaga rostbiffen.

Blanda yoghurt och majonnäs till remouladen och rör om tills den blir slät. Finhacka ättiksgurkor, kapris och persilja. Fintärna schalottenlökarna och hacka gräslöken. Rör ner allt tillsammans i yoghurt-majonnäs-blandningen. Smaka av remouladen med citronsaft, salt och socker.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Rostbiff | Stekning

Programtid: cirka 53 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-värme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rare),

54 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 35–45 minuter (rare), 45–55 minuter (medium), 55–65 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Rostbiff (tillagning med låg temperatur)

Tillagningstid: 130 minuter

4 portioner

Till rostbiffen

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg rostbiff, tillagningsfärdig

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Galler

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Ställ gallret på universalplåten och skjut in det i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla rostbiffen med blandningen.

Värm upp olja i en panna och bryn rostbiffen ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur rostbiffen och stick in en stektermometer.

Lägg rostbiffen på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Rostbiff | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 117 minuter

Manuell

Special | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 80–100 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rare), 57 °C

(medium), 66 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 60–80 minuter (rare), 100–130 minuter (medium), 130–

160 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kött

Yorkshirepudding

Tillagningstid: 40 minuter
12 st

Ingredienser

12 tsk olja
190 g vetemjöl, typ 405
1 tsk salt
3 ägg, storlek M
225 ml mjölk, 3,5 % fett

Tillbehör

Muffinsplåt för 12 muffins à Ø 5 cm
Galler

Gör så här

Häll 1 tesked olja i varje muffinsform.

Ställ muffinsplåten på gallret och skjut in den i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Blanda mjöl och salt. Gör en "grotta" mitt i, håll i äggen, vispa och rör långsamt ner mjölet utifrån.

Tillsätt mjölet och rör långsamt ihop till en jämn deg.

Så snart temperaturen är uppnådd i ugnsutrymmet, fördela degen jämnt i muffinsformarna.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Grädda så att de blir gyllenbruna.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Yorkshirepudding
Programtid: 28 [30] (22) minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
(Över-och undervärme)
Temperatur: 210 °C [210 °C] (250 °C)
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/manuell, direkt efter att puddingen satts in
Falshöjd: 2 [2] (1)

Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Varmluft plus
Temperatur: 210 °C [210 °C] (225 °C)
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/manuell, direkt efter att brödet satts in
Tillagningstid: 26–30 [28–32]
(20–25) minuter

Köttfärslimpa

Tillagningstid: 85 minuter
10 portioner

Ingredienser

1 kg fläskfärs
3 ägg, storlek M
200 g ströbröd
1 tsk paprikapulver
Salt
Peppar

Tillbehör

Universalplåt

Gör så här

Blanda köttfärsen med ägg, ströbröd, paprikapulver, salt och peppar.

Forma köttfärsen till en limpa och lägg den på universalplåten.

Automatikprogram:

För in universalplåten i ugnsutrymmet och tillaga köttfärslimpan.

Manuell:

Skjut in universalplåten i ugnsutrymmet och tillaga köttfärslimpan enligt tillagningssteg 1, 2 och 3.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläsk | Köttfärslimpa
Programtid: 75 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 220 °C
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 15 minuter
Falshöjd: 2 [1] (2)

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Varmluft plus

Temperatur: 170 °C

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/automatisk

Tillagningstid: 40 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 140 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Kött

Kassler (stek)

Tillagningstid: 90 minuter

4 portioner

Till kasslern

1 kg kassler (bit), tillagningsfärdig

Till peston

50 g pinjenötter

60 g tomater, torkade, inlagda i olja

30 g persilja, slätbladig

30 g basilika

1 vitlöksklyfta

50 g hårdost (parmesan), riven

5 msk solrosolja

5 msk olivolja

Tillbehör

Universalplåt

Stektermometer

Stavmixer

Gör så här

Lägg kasslern på universalplåten och stick in en stektermometer. För in universalplåten i ugnstrymmet och tillaga kasslern.

Rosta pinjenötterna i en panna för att tillaga peston. Skär tomater, persilja, basilika och vitlök i grova bitar. Mixa tillsammans med pinjenötter, parmesan och solrosolja. Rör ner olivolja.

Inställning

Automatikprogram

Fläsk | Kassler | Stekning

Programtid: cirka 55 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Kärntemperatur: 63 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar; tidsstyrda,

första efter 5 minuter, andra efter

20 minuter, tredje efter 40 minuter

Tillagningstid: cirka 50–60 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Om du använder torkade tomater som inte är inlagda i olja räcker det med 30 g. Häll över kokande vatten innan tillagningen och blötlägg cirka 10 minuter. Häll därefter av vattnet.

Kassler (tillagning med låg temperatur)

Tillagningstid: 170 minuter

4 portioner

Till kasslern

1 kg kassler (bit), tillagningsfärdig

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Galler

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Ställ gallret på universalplåten och skjut in det i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Värm upp oljan i en panna. Bryn kasslern ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur kasslern och stick in en stektermometer.

Lägg kasslern på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Fläsk | Kassler | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 160 minuter

Manuell

Special | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 95–105 °C

Kärntemperatur: 63 °C

Tillagningstid: cirka 140–160 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kött

Stek med knaprig yta

Tillagningstid: 190 minuter
6 portioner

Till steken

1,5 kg fläskkött med svål (lår) tillag-
ningsfärdigt
3 msk olja
1½ tsk salt
½ tsk peppar

Till vätskan

500 ml grönsaksbuljong

Till såsen

400 ml vatten
150 g crème fraîche
3 tsk majsstärkelse
3 msk vatten | kallt
Salt
Peppar

Tillbehör

Gourmetpanna
Stektermometer

Gör så här

Skär svålen med en mycket vass kniv i ett rutmönster med cirka 2 cm avstånd.

Rör ner olja, salt och peppar och pensla fläskköttet med blandningen.

Lägg i fläskköttet med svålen uppåt i gourmetpannan, sätt i en stektermometer och skjut in det i ugnstrymmet och tillaga.

Håll efter 90 minuter på grönsaksbuljong och fortsätt tillagningen.

Ta ur fläskköttet och rör ut steskyn med vatten. Tillsätt crème fraîche och koka upp.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläsk | Stek med knaprig yta
Programtid: cirka 155 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Över-/underv.
Temperatur: 130 °C
Kärntemperatur: 85 °C
Booster: På
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Antal/typ av ångpuffar; 3 ångpuffar/
tidsstyrda, första efter 5 minuter, an-
dra efter 20 minuter, tredje efter
70 minuter
Tillagningstid: cirka 50 minuter
Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2
Temperatur: 250 °C
Crisp function: På
Tillagningstid: cirka 20 minuter

Tillagningssteg 3
Temperatur: 190–200 °C
Tillagningstid: cirka 80–90 minuter

Skinkstek

Tillagningstid: 150 minuter
4 portioner

Till steken

2 msk senap
1 tsk salt
½ tsk peppar
½ tsk paprikapulver
1 kg fläskkött (inner- eller ytterlår),
tillagningsfärdigt

Till stekningen

2 msk olja

Till vätskan

250 ml grönsaksbuljong

Till såsen

300 ml vatten
250 ml grönsaksbuljong
1 dl crème fraîche
2 tsk majsstärkelse
1 msk vatten | kallt
Salt
Peppar
Socker

Tillbehör

Ugnspanna med lock
Stektermometer

Gör så här

Rör ner senap, salt, peppar och paprikapulver och pensla fläskköttet med blandningen.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i gourmetpannan och stek fläskköttet runtom. Red av med ¼ l grönsaksbuljong.

Stick in stektermometern. Skjut in gourmetpannan i ugnstrymmet. Tillaga skinksteken övertäckt.

Ta bort locket efter 55 minuter och stek klart.

Ta ur fläskköttet. Lös upp stekskyn med vatten och grönsaksbuljong. Tillsätt crème fraîche och koka upp. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt, peppar och socker.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläsk | Skinkstek
Programtid: cirka 138 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Över-/underv.
Temperatur: 160 °C
Kärntemperatur: 85 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar, tidsstyrda, första efter 60 minuter, andra efter 90 minuter
Tillagningstid: cirka 55 minuter
Falshöjd: 2 [2] (1)
Tillagningssteg 2
Temperatur: 140 °C
Tillagningstid: cirka 70–80 minuter

Kött

Sidfläsk

Tillagningstid: 210 minuter

6 portioner

Ingredienser

1 sidfläsk

(1,5–2 kg, urbenat), tillagningsfärdigt

Salt

250 g honung | flytande

2 msk sojasås, söt (ketjap manis)

2 tsk sojasås

1 tsk färsk ingefära | finriven

1 tsk pulver fem kryddor (Five Spice)

1 chili, röd, stor | urkärnad och finskuren

1 chili, grön, stor | urkärnad och finskuren

Tillbehör

Galler eller grill- & stekplåt

Universalplåt

Gör så här

Skär skinnet på sidfläsket med en mycket vass kniv i ett rutmönster med cirka 1 cm avstånd. Sätt skinnet uppåt på gallret eller grill- & stekplåt. Ställ gallret eller grill- & stekplåten på universalplåten och skjut in den i ugnsutrymmet.

Automatikprogram:

Tillaga.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1–4.

Till såsen: Lägg honung, sojasås, finriven ingefära och fem kryddor i en kast-rull, rör om och låt koka 10 minuter på medelhög effekt på hällen. Håll såsen varm och tillsätt chilin alldeles innan maten serveras.

Låt sidfläsket vila i cirka 10 minuter innan du skär upp det. Skär köttet i bitar och servera tillsammans med såsen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläsk | Grismage

Programtid: 165 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +

Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 170 minuter

Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar/ma-

nuella, första genast efter att maträtten

skjutits in, andra efter ytterligare

30 minuter

Tillagningstid: 30 minuter

Falshöjd: 2 [1] (2)

Tillagningssteg 2

Temperatur: 150 °C

Crisp function: På

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuffar/ma-

nuellt genast när tillagningssteget star-

tats

Tillagningstid: 120 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 210 [230] (230) °C

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 4

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 210 [230] (230) °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tips

Servera ångad pak choi eller kinakål till.

Fläskfilé (stek)

Tillagningstid: 60 minuter

4 portioner

Till fläskfilén

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

3 fläskfiléer (à 350 g), köksfärdiga

Till stekningen

2 msk olja

Till såsen

500 g schalottenlökar

20 g smör

1 msk socker

100 ml vitt vin

400 ml grönsaksfond

4 msk balsamvinäger

3 tsk honung

½ tsk salt

Peppar

1½ tsk majsstärkelse

2 msk vatten | kallt

Tillbehör

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp oljan i en panna. Bryn fläskfiléerna ordentligt 1 minut på alla sidor.

Blanda olja, salt och peppar och pensla fläskfiléerna med blandningen.

Lägg fläskfilén på universalplåten och stick in en stektermometer. Skjut in universalplåten i ugnstrymmet. Tillaga fläskfiléerna.

Till såsen: Halvera schalottenlökarna på längden och skär i fina skivor. Värm smöret i en panna. Fräs schalottenlökarna på medelhög värme tills de får lite färg.

Strö över socker på schalottenlökarna och låt karamellisera på låg värme. Red av med vin, grönsaksbuljong och balsamvinäger. Låt småkoka cirka 30 minuter på medelhög effekt.

Smaka av såsen med honung, salt och peppar. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen.

Inställning

Automatikprogram

Fläsk | Fläskfilé | Stekning

Programtid: cirka 44 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 150–160 °C

Kärntemperatur: 60 °C (rosa),

66 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 25–35 minuter (ro-

sa), 35–45 minuter (medium), 45–

55 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Kött

Fläskfilé (tillagning med låg temperatur)

Tillagningstid: 95 minuter

4 portioner

Till fläskfilén

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

3 fläskfiléer (à 350 g), köksfärdiga

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Galler

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Ställ gallret på universalplåten och skjut in det i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Blanda olja, salt och peppar och pensla fläskfiléerna med blandningen.

Värm upp oljan i en panna. Bryn fläskfiléerna ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur fläskfiléerna och stick in en stektermometer.

Automatikprogram:

Lägg fläskfiléerna på gallret och stek.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2. Lägg fläskfiléerna på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Fläsk | Fläskfilé | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 83 minuter

Manuell

Special | Tillagning med låg temperatur
Temperatur: 90–100 °C

Kärntemperatur: 60 °C (rosa),

66 °C (medium), 69 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 60–75 minuter (rosa),

75–85 minuter (medium), 85–

95 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (1)

Julskinka

Tillagningstid: 190 minuter + urlakning 5 timmar
14 portioner

Ingredienser

3½ kg skinka med svål, rimmad, tillagningsfärdig
2 ägg, storlek M | bara äggulan
2 msk majsstärkelse
2 tsk senap, stark
2 msk senap, söt
1 tsk ströbröd

Tillbehör

Gourmetpanna
Stektermometer
Aluminiumfolie

Gör så här

Lägg skinkan för urlakning i cirka 5 timmar i en stor bunke med vatten.

Skär med en skarp kniv ett kryss genom svålen. Linda in skinkan i aluminiumfolie och lägg den i gourmetpannan. Stick in en stektermometer och tillaga.

Ta ur skinkan och låt den svalna något. Ta bort aluminiumfolien och skär bort den övre delen av svålen. Förvärm ugnen enligt inställningarna.

Blanda äggula, stärkelse och senap och pensla på köttets översida. Strö över ströbröd och gratinera skinkan.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläsk | Julskinka

Programtid: cirka 170 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 165–175 °C

Kärntemperatur: 85 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 160–170 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

För gratineringen

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 225 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kött

Harlår

Tillagningstid: 150 minuter + inläggning 12 timmar
6 portioner

Ingredienser

2 harlår (à 400 g), tillagningsfärdiga
5 dl mjölk, 3,5 % fett
Salt
Peppar
20 g skirat smör
50 ml rödvin
200 g gräddde
6 enbär
2 lagerblad
50 g bacon | i skivor
250 ml buljong
150 ml vatten
2 msk majsstärkelse
2 msk vatten

Tillbehör

Ugnspanna med lock

Gör så här

Lägg harlåren cirka 12 timmar i mjölk.
Vänd flera gånger under tiden.

Skölj harlåren med vatten, torka av och ta bort skinnet. Krydda med salt och peppar.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp skirat smör i gourmetpannan på hällen. Bryn harlåren ordentligt på alla sidor. Red av med rödvin och hälften av grädden. Tillsätt enbär och lagerblad. Lägg baconskivorna på låret.

Ställ in gourmetpannan i ugnsutrymmet. Tillaga harlåren under lock enligt tillagningssteg 1.

Häll över buljong efter 20 minuter och fortsätt tillagningen med lock.

Ta ur harlåren och häll på stekskyn med resten av grädden och vatten. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka upp igen. Lägg tillbaka harlåren i såsen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Harlår
Programtid: 132 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme
Temperatur: 140–150 °C
Booster: Av
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: 120–130 minuter
Falshöjd: 2 [2] (1)

Kanin

Tillagningstid: 110 minuter

4 portioner

Till kaninen

1,3 kg kanin, tillagningsfärdig

1 tsk salt

Peppar

2 msk dijonsenap

30 g smör

100 g fläsk, tärnat

2 lökar | tärnade

1 tsk timjan, smulad

125 ml vitt vin

125 ml vatten

Till såsen

1 msk dijonsenap

1 dl crème fraîche

1 msk majsstärkelse

2 msk vatten

Salt

Peppar

Tillbehör

Ugnspanna med lock

Gör så här

Dela kaninen i 6 delar. Krydda köttet med salt och peppar och bred på senap.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp smör i gourmetpannan. Stek det tärnade fläsket och kaninbitarna runt om. Tillsätt lök och timjan. Red av med vitt vin och vatten.

Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet. Tillaga kaninen med lock.

Ta ut kaninbitarna. Tillsätt senap och crème fraîche och koka upp på hällen.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Kanin

Programtid: 82 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 140–150 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 60–70 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Kött

Hjortsadel

Tillagningstid: 160 minuter + inläggning 24 timmar

4 portioner

Till marinaden

500 ml rödvin

250 ml vatten

1 morot | tärnad

3 lökar | tärnade

Till hjortsadeln

1,2 kg hjortsadel, tillagningsfärdig

1 tsk salt

1 tsk peppar, grovmalen

½ tsk salvia, mald

½ tsk timjan

60 g bacon | i skivor

Till såsen

500 ml buljong eller viltfond

350 g inlagda körsbär (avrunna)

200 ml saft från inlagda körsbär

200 g grädde

1 msk majsstärkelse

1 msk vatten

Salt

Peppar

Socker

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Gourmetpanna

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Koka upp vin, vatten, morötter och lök till marinaden. Häll den ljumma vätskan över hjortsadeln och låt dra i 24 timmar i kylskåp.

Ta ur hjortsadeln och torka av den. Ställ marinaden åt sidan. Blanda salt, peppar och örter och gnid in hjortsadeln med blandningen.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp oljan i en gourmetpanna och bryn hjortsadeln ordentligt 1 minut på alla sidor.

Lägg hjortsadeln på universalplåten och stick in en stektermometer. Lägg bacon på hjortsadeln. För in universalplåten i ugnsutrymmet. Tillaga hjortsadeln.

Häll över buljong eller viltfond efter 35 minuter och fortsatt tillagningen.

Lös upp stekskyn i gourmetpannan med viltfond. Låt de sura körsbären rinna av och spara saften. Ta ut hjortsadeln och häll på stekskyn med saften från körsbären, grädde och vatten eller marinad.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka upp allt och tillsätt körsbären. Smaka av med salt, peppar och socker och eventuellt marinad.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Hjortsadel

Programtid: cirka 100 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 160–170 °C °C

Kärntemperatur: 60 °C (rosa),

72 °C (medium), 81 °C (genomstekt)

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 75–85 minuter (ro-

sa), 85–95 minuter (medium), 95–

105 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 2 [1] (2)

Kött

Rådjurssadel

Tillagningstid: 110 minuter + inläggning 24 timmar
6 portioner

Till rådjurssadeln

1,2 kg rådjurssadel, utan ben, tillagningsfärdig
1½ l mjölk, 3,5 % fett
1 tsk viltkrydda (kryddblandning)
1 tsk salt
Peppar

Till stekningen

30 g skirat smör

Till såsen

125 ml rödvin
800 ml viltfond
1,25 g crème fraîche
2 msk majsstärkelse
4 msk vatten | kallt
Salt
Peppar
Socker
Viltkrydda (kryddblandning)

Tillbehör

Gourmetpanna
Universalplåt
Stektermometer

Gör så här

Skinna rådjurssadeln och lägg cirka 24 timmar i mjölk, 3,5 % fett. Vänd flera gånger under tiden.

Spola av rådjurssadeln med kallt vatten och torka av. Krydda med viltkrydda, salt och peppar.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Bryn rådjurssadeln ordentligt runtom i gourmetpannan i skirat smör. Dela köttremorna vid behov.

Ta ut rådjurssadeln, lägg på universalplåten och stick in en stektermometer. Skjut in universalplåten i ugnsutrymmet. Tillaga rådjurssadeln.

Till såsen, lös upp stekskyn i gourmetpannan med rödvin och viltfond. Tillsätt crème fraîche. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka upp. Smaka av med salt, peppar, socker och viltkrydda.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Rådjurssadel
Programtid: cirka 55 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme
Temperatur: 140–150 °C
Kärntemperatur: 60 °C (rosa), 72 °C (medium), 81 °C (genomstekt)
Booster: Av
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: cirka 20–30 minuter (rosa), 30–40 minuter (medium), 40–50 minuter (genomstekt)
Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Värm försiktigt upp 6 päronhalvor från burk till serveringen. Lägg dem med den kupiga sidan upp runt hjortsadeln och fyll dem med 1 tesked lingonsylt vardera.

Välkommen till bords!

Många goda maträtter smickrar gommen betydligt mer än midjan. Det är lugnande att veta att fisk hör till de lovvärda undantagen som är lika gott som det är nyttigt. Beroende på fiskförekomst, matlagningstraditioner och landstypiska preferenser kan man finna de mest olika specialiteter på matborden runt om i världen – och det lönar sig nästan alltid att smaka på. I följande avsnitt ger vi dig recept på några goda fiskrätter som ligger oss särskilt varmt om hjärtat.

Tillredningstips

För tillredning av fisk lämpar sig olika tillagningssätt, exempelvis Kombitillagning, Varmluft plus eller Över-och undervärme.

Följande tips ger en god orientering vid tillagningen:

- Hela fiskar är färdiglagade när pupillerna är vita och ryggbenen enkelt kan dras bort.
- Stekt, ångad och grillad fisk är färdiglagad när köttet enkelt kan lossas från benen.
- Krydda fisken enligt önskemål och klicka på smör innan du sätter in den i ugnen.
- Se till att metallspetsen på stektermometern sitter där fisken är som tjockast.
- Stick i vilket fall som helst in stektermometerna bakom huvudet på fisken parallellt med ryggbenet.

Guldsparid

Tillagningstid: 60 minuter

4 portioner

Ingredienser

800 g potatisar, småpotatisar
4 guldsparider (à 300 g), hela, tillag-
ningsfärdiga
1 citron | bara saften
Salt
Citronpeppar
2 paprikor, röd | i stora bitar
3 zucchini, gröna eller gula | skivade
4 schalottenlökar | strimlade
3 vitlöksklyftor | finhackade
300 g fårost | i tärningar
4 kvistar rosmarin
4 kvistar timjan
10 msk olivolja

Tillbehör

Gourmetpanna
Stektermometer

Gör så här

Förkoka potatisen med skal i cirka
10 minuter.

Förvärm ugnen.

Droppa över citronsaft på guldsparider-
na. Krydda med salt och citronpeppar.

Blanda potatisen med grönsaker, få-
rost, rosmarin- och timjankvistar. Kryd-
da med salt och citronpeppar och lägg i
gourmetpannan.

Lägg guldspariden på grönsakerna och
stick in en stektermometer. Skjut in
gourmetpannan i ugnsutrymmet och
tillaga fisken.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Över-/underv.

Temperatur: 170–180 °C

Kärntemperatur: 75 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 2 ångpuffar,
tidsstyrda, första efter 5 minuter,
andra efter 15 minuter

Tillagningstid: cirka 30–45 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Småpotatisar har en diameter på
2,5–4 cm.

Fisk

Forell

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

Till forellen

4 foreller (å 250 g), tillagningsfärdiga

2 msk citronsaft

Salt

Peppar

Till fyllningen

200 g champinjoner, färska

½ gul lök

1 vitlöksklyfta

25 g persilja

Salt

Peppar

Till garneringen

3 msk smör

Tillbehör

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Droppa citronsaft över forellerna. Salta och peppra in – och utvändigt.

Putsa champinjoner till fyllningen. Finhacka lök, vitlök, champinjoner och persilja fint och blanda ihop. Krydda med salt och peppar.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fyll forellerna med blandningen och lägg dem bredvid varandra på universalplåten. Stick in stektermometern. Klicka på smör.

Skjut in universalplåten i ugnsutrymmet. Tillaga forellerna.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Forell

Programtid: cirka 36 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Över-/underv.

Temperatur: 210–220 °C

Kärntemperatur: 75 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/tidsstyrd, första efter 5 minuter

Tillagningstid: cirka 15–25 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Servera forellen med citronskivor och brynt smör.

Karp

Tillagningstid: 90 minuter

6 portioner

Ingredienser

450 ml vatten

50 ml vinäger

50 ml vitt vin

1 karp, rensad, med fjäll (à 1,5 kg),

tillagningsfärdig

Salt

1 lagerblad

5 pepparkorn

Tillbehör

Gourmetpanna

Stektermometer

Gör så här

Koka upp vatten med vinäger och vitt vin på hällen.

Rengör försiktigt karpn i vatten utan att skada slemhinnan.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Salta karpn invändigt och håll över hälften av vinägervattnet.

Lägg karpn i gourmetpannan och stick in stektermometern. Tillsätt resten av vinägervattnet med lagerblad och pepparkornen.

Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet. Tillaga karpn övertäckta.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Karp

Programtid: cirka 77 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 190–200 °C

Kärntemperatur: 75 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 60–70 minuter

Falshöjd: 2 [2] (1)

Tips

Servera karpn med citronskivor och brynt smör.

Fisk

Laxfilé

Tillagningstid: 50 minuter

4 portioner

Ingredienser

4 laxfiléer (à 200 g), tillagningsfärdiga

2 msk citronsaft

Salt

Peppar

3 msk smör

1 tsk dill, hackad

Tillbehör

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Lägg laxfiléerna på universalplåten. Droppa över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Klicka på smör på lax-bitarna och strö över dill. Stick in stektermometern.

Skjut in universalplåten i ugnsutrymmet och tillaga laxfiléerna.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Laxfilé

Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. +
Över-/underv.

Temperatur: 200–210 °C

Kärntemperatur: 75 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/tids-
styrd, första efter 5 minuter

Tillagningstid: cirka 10–20 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Laxforell

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

Laxforell

1 laxforell (å 1 kg), hel, tillagningsfärdig

1 citron | bara saften

Salt

Till fyllningen

2 schalottenlökar

2 vitlöksklyftor

2 skivor formfranska

50 g kapis, små

1 ägg, storlek M | bara äggulan

2 msk olivolja

Salt

Peppar

Chilipulver

Tillbehör

Träspett

Universalplåt

Stektermometer

Gör så här

Droppa citronsajt över laxforellen. Salta in – och utvändigt.

Fintärna schalottenlökar, vitlök och formfranska till fyllningen. Blanda kapis, äggula, olivolja, schalottenlökar, vitlök och formfranska. Krydda med salt, peppar och chilipulver.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fyll laxforellen med blandningen. Förslut öppningen med små träspett.

Lägg laxforellen på en universalplåt och stick in stektermometern. Skjut in universalplåten i ugnstrymmet. Tillaga laxforellen.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Laxfilé

Programtid: cirka 52 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Över-/underv.

Temperatur: 210–220 °C

Kärntemperatur: 75 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Temperatur: 160–180 °C

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/tidsstyrd, första efter 5 minuter,

Tillagningstid: cirka 30–40 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Fisk

Havslaxfilé

Tillagningstid: 70 minuter

4 portioner

Ingredienser

3 gula lökar

40 g smör

500 g tomat

750 g havslaxfilé, tillagningsfärdig

½ citron | bara saften

Salt

Peppar

100 ml mjölk, 3,5 % fett

1 msk ströbröd

2 msk persilja | hackad

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Gratängform, Ø 26 cm

Stektermometer

Galler

Gör så här

Skär löken i tunna skivor och fräs den i hälften av smöret. Skär tomaterna i skivor.

Droppa över citronsaft på havslaxfilén. Krydda med salt och peppar.

Smörj gratängformen. Lägg lökarna i gratängformen. Lägg tomaterna över i lager. Krydda med salt och peppar. Lägg havslaxfilén på tomaterna.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Förvärm ugnen.

Smält resten av smöret. Häll smör och mjölk över havslaxfilén. Strö över ströbröd. Stick in stektermometern.

Ställ in i ugnsutrymmet och stek.

Strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningsfunktioner Kombitillag. + Över-/underv.

Temperatur: 170–180 °C

Kärntemperatur: 75 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 30–40 minuter

Typ av/antal ångpuffar: 2 ångpuffar/tidsstyrda, första efter 5 minuter, andra efter 15 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Du kan också ersätta havslaxfilé med havsbraxen i det här receptet.

Gösfilé på grönsaksbädd

Tillagningstid: 30 minuter

4 personer

Ingredienser

4 gösfiléer (à 150 g), tillagningsfärdiga

1 citron | bara saften

Salt

Peppar

4 schalottenlökar | tärnade

150 g körsbärstomater

1 röd paprika | 1 cm stora tärningar

1 gul paprika | 1 cm stora tärningar

1 zucchini | 1 cm stora tärningar

1 msk örter blandade | hackade

5 msk olivolja

Tillbehör

Gourmetpanna

Gör så här

Skjut in gourmetpannan i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Droppta citronsaft över fiskfiléerna och krydda med salt och peppar.

Blanda grönsakerna i en bunke. Smak-sätt med salt, peppar och örter.

Ta ut den förvärmda gourmetpanna ur tillagningsutrymmet och smörj med olivolja. Fördela grönsakerna i gourmetpannan.

Sätt in gourmetpannan i ugnsutrymmet och tillaga.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Lägg fiskfiléerna på grönsakerna och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Gösfilé på grönsaksbädd

Programtid: 15 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombitillag. + Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Antal/typ av ångpuffar: 1 ångpuff/ma-

nuell, 1 direkt efter att maten satts in

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 3 [2] (3)

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Grill stor

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Temperatur: 240 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Gratänger & lådor

Njutbara möten

Knappast någon annan rätt avnjuts vid matbordet i så många variationer som gratängen. När det gäller ingredienserna kan du verkligen låta din fantasi flöda och kombinera vad årstiden och skafferi-
eriet har att erbjuda. Detta "rendezvous" mellan ingredienserna kan enkelt tillagas i förväg och är alltid välkommet och uppskattat hos gästerna. Och ifall något skulle bli över smakar gratänger gott även efter en ny uppvärmning.

Endivegratäng

Tillagningstid: 55 minuter

4 portioner

Till endiven

8 endiver

50 g smör

5 tsk socker

Salt

Peppar

8 skivor skinka (3–4 mm tjocka), kokt

Till ostsåsen

30 g smör

40 g vetemjöl, typ 405

750 ml mjölk, 1,5 % fett

250 g ost, riven

1 ägg, storlek M | bara äggulan

Muskot

Salt

Peppar

1 skvätt citronsaft

Tillbehör

Gratängform

Galler

Gör så här

Ta bort den hårda, bittra delen på endiven.

Smält smöret i en stekpanna. Stek endiven gyllenbrun. Ånga sedan 25 minuter på låg värme.

Krydda med socker, salt och peppar.

Rulla in varje endive i en skinkskiva. Lägg dem bredvid varandra i en gratängform.

Smält smör i en kastrull till ostsåsen.

Rör ner mjölet och bryn lätt. Tillsätt mjölk under konstant omrörning. Koka upp och rör i hälften av osten, äggula, muskot, salt, peppar och citronsaft.

Häll ostsåsen över endiven och strö över resten av osten.

Skjut in endivegratängen på gallret i ugnstrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Endivegratäng

Programtid: 40 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 33–46 minuter

Falshöjd: 2 [1] (2)

Gratänger & lådor

Janssons frestelse

Tillagningstid: 95 minuter

4 portioner

Till gratängen

1 kg potatis

1 burk ansjovisfiléer (à 125 g)

1 gul lök | i tunna skivor

200 g grädde

2 msk ströbröd

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Rivjärn, grovt

Gratängform 29 cm x 21 cm

Aluminiumfolie

Gör så här

Skala potatisen och skär den i tunna i stavar eller riv den med ett grovt rivjärn. Smörj gratängformen.

Varva potatis, lök och ansjovis i formen. Börja och sluta med ett lager potatis. Håll över grädden och strö över ströbröd.

Ställ in gratängen i ugnsutrymmet och tillaga.

Täck med aluminiumfolie efter 30 minuter så att inte ytan blir för bränd.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Janssons frestelse

Programtid: 67 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 65–75 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Receptet på “Janssons frestelse” kommer från Sverige.

Potatisgratäng

Tillagningstid: 70 minuter

4 portioner

Till gratängen

1 kg potatis, fast | i tunna skivor

400 g grädde

Salt

Peppar

Muskot

50 g ost, riven

Till formen

1 msk smör

Tillbehör

Gratängform av porslin, kapacitet 3 l

Galler

Gör så här

Smörj gratängformen. Lägg i potatisskivorna.

Krydda grädden med salt, peppar och muskot och blanda med potatisskivorna.

Strö över osten.

Skjut in på gallret i ugnsutrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Potatis-ostgratäng

Programtid: 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 50 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Du kan göra gratängen lättare genom att använda en blandning av mjölk och grädde.

Gratänger & lådor

Potatis- och ostgratäng

Tillagningstid: 90 minuter

4 portioner

Till gratängen

600 g potatis, mjölig

75 g goudaost, riven

Till fyllningen

250 g grädde

1 tsk salt

Peppar

Muskot

Att strö över

75 g goudaost, riven

Till formen

1 vitlöksklyfta

Tillbehör

Gratängform, Ø 26 cm

Galler

Gör så här

Gnid in gratängformen med vitlök.

Blanda grädde, salt, peppar och muskot.

Skala potatisen och skär den i 3–4 mm tunna skivor. Blanda potatisen med goudan och grädden och håll blandningen i gratängformen.

Strö över goudaosten.

Sätt potatis- och ostgratängen på galler i ugnsutrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Potatis-ostgratäng

Programtid: cirka 58 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-värme

Temperatur: 180–190 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Ostsufflé

Tillagningstid: 70 minuter

4 portioner

Till sufflén

40 g smör

40 g vetemjöl, typ 405

375 ml mjölk, 3,5 % fett

100 g smakrik ost (gruyère) | riven

3 ägg, storlek M

Salt

Peppar

Till formen

1 msk smör

Tillbehör

Suffléform, Ø 20 cm

Universalplåt

Gör så här

Smält smöret. Tillsätt mjölet. Tillsätt mjölk och koka upp under ständig omrörning tills du får en mycket tjock bechamelsås.

Låt såsen reducera under ständig omrörning i några minuter. Rör ner osten.

Smörj suffléformen. Separera äggulan från äggvitan och vispa äggvitan styv.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Tillsätt äggulan till den lätt avsvalnade bechamel-ost-blandningen. Rör försiktigt ner äggvitan. Krydda med salt och peppar.

Häll blandningen i suffléformen. Sätt in på universalplåten och fyll på cirka 1 l (2 l) vatten i universalplåten.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Ostsufflé

Programtid: 41 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus [

Temperatur: 160–170 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 35–45 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Gratänger & lådor

Lasagne

Tillagningstid: 125 minuter

4 portioner

Till lasagen

8 lasagneplattor (som inte behöver förkocas)

Till den tomatbaserade köttfärssåsen

50 g bacon, rökt | fint tärnat

2 lökar | tärnade

375 g köttfärs, hälften nötkött, hälften fläskkött

800 g tomater på burk, skalade

30 g tomatpuré

125 ml buljong

1 tsk timjan, färsk | hackad

1 tsk oregano, färsk | hackad

1 tsk basilika, färsk | hackad

Salt

Peppar

Till champinjonsåsen

20 g smör

1 gul lök | tärnad

100 g champinjoner, färska | i skivor

2 msk vetemjöl, typ 405

250 g grädde

250 ml mjölk, 3,5 % fett

Salt

Peppar

Muskot

2 msk persilja, färsk | hackad

Att strö över

200 g riven goudaost

Tillbehör

Gratängform 32 cm x 22 cm

Galler

Gör så här

Värm upp en panna för den tomatbaserade köttfärssåsen. Bryn bacontärningarna, tillsätt köttfärsen och stek under omröring. Tillsätt gul lök och fräs den. Hacka tomaterna. Rör ner tomater, tomatjuice, tomatpuré och buljong. Krydda med örter, salt och peppar. Låt koka cirka 5 minuter på låg värme.

Fräs gul lök i smör till champinjonsåsen. Tillsätt champinjonerna och stek snabbt. Strö över mjöl och rör ihop. Red av med grädde och mjölk. Krydda med salt, peppar och muskot. Låt såsen koka cirka 5 minuter på låg värme. Tillsätt avslutningsvis persilja.

Lägg sedan lager av ingredienserna i gratängformen i följande ordning:

- 1/3 tomatbaserad köttfärssås
- 4 lasagneplattor
- 1/3 tomatbaserad köttfärssås
- 1/2 champinjonsås
- 4 lasagneplattor
- 1/3 tomatbaserad köttfärssås
- 1/2 champinjonsås

Strö goudaost över lasagnen, sätt den på gallret i ugnsutrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Lasagne

Programtid: 60 [60] (58) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 185–195 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: På

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: 1

Gratänger & lådor

Moussaka

Tillagningstid: 100 minuter
6 portioner

Ingredienser

1,25 kg auberginer
Salt
90 ml olivolja

Till köttfärssåsen

3 msk olja
750 g köttfärs, hälften nötkött, hälften fläskkött
1 gul lök | tärnad
480 g tomater på burk (avrunnen vikt) | lätt hackade
2 msk persilja, färsk | hackad
125 ml vitt vin
Salt
Peppar
3 msk ströbröd
2 ägg | bara äggvitan

Till bechamelsåsen

40 g smör
40 g vetemjöl, typ 405
500 ml mjölk, 3,5 %
1 tsk salt
Peppar
Muskot
50 g riven goudaost
2 ägg | bara äggulan

Att strö över

50 g riven goudaost

Tillbehör

Galler
2 bakplåtar
Hushållspapper
Gratängform 32 cm x 22 cm

Gör så här

Skär auberginerna i cirka 1 cm tjocka skivor på längden, strö på salt och låt stå cirka 20 minuter.

Stek färsen till köttfärssåsen i olja. Tillsätt löken och stek. Tillsätt tomat, persilja och vin. Krydda ordentligt med salt och peppar. Låt koka cirka 15 minuter på låg värme. Låt såsen svalna något. Blanda i ströbröd och äggvita för redning.

Förvärm ugnen enligt inställningarna. Klappa auberginerna torra med hushållspapper och fördela på två bakplåtar. Pensla på tunt med olivolja på båda sidor. Skjut in bakplåten i ugnsutrymmet och tillaga.

Vänd auberginerna efter halva tillagningstiden och fortsätt stek tills de fått färg.

Värm upp smör till bechamelsåsen, rör ner mjöl och fräs. Red av med mjölk. Låt såsen puttra i 5 minuter under ständig omrörning. Krydda med salt, peppar och muskot. Ta av kastrullen från spisen. Rör ner ost och äggula.

Lägg hälften av auberginerna i gratängformen och fördela köttfärsblandningen på dem. Lägg sedan på resten av auberginerna och bred ut bechamelsåsen över. Strö över resten av osten på moussakan.

Sätt på gallret i ugnsutrymmet och grädda så att den blir gyllenbrun.

Inställning

Tillaga auberginer

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 20–25 minuter

Falshöjd: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Moussaka

Programtid: 47 [47] (43) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 40–50 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Gratänger & lådor

Pastagrätäng

Tillagningstid: 85 minuter

4 portioner

Till pastan

150 g pasta (penne),
enligt anvisningar på förpackningen

11 minuter tillagningstid

1½ l vatten

3 tsk salt

Till gratängen

1½ msk smör

2 lökar | tärnade

1 paprika | 1 cm stora tärningar

2 morötter, små | i skivor

150 g crème fraîche

75 ml mjölk, 3,5 % fett

Salt

Peppar

300 g biffotomater | grovtärnade

100 g skinka, kokt | tärnad

150 g fårost med örter | tärnad

Att strö över

100 g goudaost, riven

Tillbehör

Gratängform 24 cm x 24 cm

Galler

Gör så här

Koka pastan enligt anvisningarna.

Värm smöret i en kastrull och fräs lök-
tärningarna i det. Tillsätt paprika och
morötter och fräs i ytterligare 5 minuter.

Blanda crème fraîche med mjölk och rör
ner i grönsakerna. Krydda ordentligt
med salt och peppar.

Lägg pasta, tomat, skinka och fårost i
gratängformen. Rör ner grönsakssåsen.

Strö goudaost över pastagrätängen.

Sätt pastagrätängen på gallret i ugnsut-
rymmet. Tillaga tills den får en gyllen-
brun färg.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Pastagrätäng

Programtid: 40 [38] (40) minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 35–45 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

För gratängen kan du även använda
350 g kokt pasta från dagen innan.

Shepherd's Pie

Tillagningstid: 100 minuter

8 portioner

Till gratängen

2 gula lökar | finhackade
2 morötter | tärnade
2 stänger selleri | i små bitar
1 kg lammfärs
½ tsk timjan, färsk | finhackad
½ tsk rosmarin, färsk | finhackad
1½ tsk tomatpuré
200 ml rödvin
1 msk vetemjöl, typ 405
250 ml kycklingbuljong
1 msk worcestershiresås
Salt
Peppar
1,5 g potatis, mjölig | tärnad
25 g smör
5 msk mjölk, 3,5 % fett

Till stekningen

2½ msk smör

Tillbehör

Gratängform, kapacitet 2,5 l

Gör så här

Värm smöret i en panna. Fräs den gula löken i 2–3 minuter. Tillsätt morötter och selleri och fräs i ytterligare 8–10 minuter. Tillsätt köttfärsen och bryn under omrörning. Håll av fett, tillsätt rosmarin, timjan, tomatpuré och rött vin.

Reducera såsen i medelhög värme till en fjärdedel av volymen, pudra på mjöl och låt småputtra i ytterligare 2–3 minuter.

Tillsätt hönsbuljong och worcestershiresås och låt småkoka i 45–50 minuter. Smaka av med salt och peppar. Koka under tiden potatisen och gör potatismos med smör och mjölk.

Lägg köttfärsblandningen i gratängformen, fördela potatismosen över den. Skjut in i ugnstrycket och grädda så att det hela blir gyllenbrunt.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Shepherd's Pie

Programtid: 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 50 minuter

Falshöjd: 2 [1] (1)

Tips

Istället för lamm kan du även använda nötfärs.

Dessert

Slutet gott, allting gott

Ett tecken på en lyckad dessert är att det fortfarande finns plats i magen för den. För ingen kan väl motstå en god efterrätt efter en god måltid. Gästerna lämnar förnöjsamt bordet efter att ha njutit av glass, en sufflé, fruktkompott eller något annat sött och gott. Ofta krävs väldigt lite för att göra en god och uppskattad efterrätt.

“Wiener” apfelstrudel

Tillagningstid: 70 minuter

2 strudlar

Ingredienser

100 g brödsmulor

4 smördegsark (färdiga)

100 g smör | smält

1,5 kg äpplen | i tunna skivor

150 g socker

50 g russin

Kanel

Till rostningen

50 g smör

Tillbehör

2 kökshanddukar

Bakplåt eller universalplåt

Gör så här

Hetta upp smöret i en panna och rosta brödsmulorna lätt.

Lägg två strudelblad lätt överlappande på en kökshandduk vardera.

Pensla på strudelbladen med hälften av smöret och strö över brödsmulorna.

Blanda äpplena med socker, russin och kanel. Lägg äppelblandningen på brödsmulorna.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Rulla ihop strudlarna och pensla med det resterande smöret. Lägg på en bakplåt eller universalplåt, skjut in i ugnsutrymmet och baka så att det blir gyllenbrunt.

Inställning

Automatikprogram

Desserter | Österrisk Apfelstrudel

Programtid: 45 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 170 °C

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 40–50 minuter

Falshöjd: 2 [1] (2)

Dessert

Maräng

Tillagningstid: 130 minuter

6 portioner

Ingredienser

5 ägg, storlek M | bara äggvitan

275 g socker

1 tsk vaniljarom

1 tsk vitvinsvinäger

600 g grädde

1 msk florsocker

500 g blåbär

500 g jordgubbar

500 g hallon

Tillbehör

1 eller 2 bakplåtar eller 1 universalplåt

Bakplåtspapper

Gör så här

Vispa äggvitan hårt och häll i socker under ständig omrörning. Rör försiktigt ner vaniljarom och vinägern.

Till en stor maräng, lägg ut bakplåtspapper på bakplåten och 2 bakplåtar till flera små marängar.

90-cm-ugn:

Lägg bakplåtspapper på universalplåten.

Lägg äggvitmassan på bakplåten och forma en rundel som är cirka 3–4 cm hög eller flera små rundlar med en diameter på cirka 8 cm.

Automatikprogram:

Skjut in i ugnstrymmet och grädda.

Manuell:

Skjut in i ugnstrymmet och grädda enligt tillagningssteg 1 och 2.

Låt svalna ordentligt.

Vispa grädden hårt med florsocker och fördela den jämnt över marängen. Garnera med bären.

Inställning

Automatikprogram

Desserten | Maräng | En stor/Flera små

Programtid En stor: 100 minuter

Programtid Flera små: 65 minuter

Manuell

En stor

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 110 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 80 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Temperatur: 30 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Flera små

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 110 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 45 minuter

Falshöjd: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Tillagningssteg 2

Temperatur: 30 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Lemon Meringue Pie (amerikansk citronpaj)

Tillagningstid: 80 minuter
10 bitar

Till degen

275 g vetemjöl, typ 405
150 g smör
25 g socker
2 ägg, storlek M | bara äggulan
2-3 msk vatten | kallt

Till fyllningen

4 citroner, ekologiska | saft och skal, rivet
75 g majsstärkelse
500 ml vatten
5 ägg, storlek M
175 g socker

Till glasyren

275 g socker

Tillbehör

Bakform Ø 25 cm
Galler

Gör så här

Knåda ihop mjöl, smör, socker, vatten och äggula till en smidig deg och ställ kallt i 30 minuter.

Blanda citronskal, citronsaft och majsstärkelse väl till fyllningen. Koka upp vatten i en kastrull, rör i blandningen av citron och majsstärkelse. Koka under omrörning tills en trögflytande sås bildas.

Separera äggulan från äggvitan. Ställ äggvitan till glasyren åt sidan. Rör ner socker och äggula, koka upp, ta från hällen och låt svalna.

Kavla ut degen och lägg den i formen. Fyll med citronkrämen och jämna ut den.

Skjut in gallret i ugnsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Vispa äggvitan styv med socker till blandningen. Fördela sedan jämnt över citronkrämen.

Automatikprogram:

Sätt in i ugnen och grädda gyllenbrunt.

Manuell:

Sätt in i ugnen och grädda gyllenbrunt enligt tillagningssteg 1 och 2.

Inställning

Automatikprogram

Desserter | Lemon Meringue Pie
Programtid: 60 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 185 [185] (180) °C

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 40 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Temperatur: 170 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Dessert

Chokladkakor

Tillagningstid: 70 minuter

8 portioner

Till degen

70 g choklad, mörk

70 g smör

70 g socker

4 ägg, storlek M

70 g mandlar | malda

20 g ströbröd

500 ml vaniljsås

200 g grädde

Till pudring

40 g florsocker

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

8 portionsformar, Ø 6 cm

Universalplåt

Sil, finmaskig

Gör så här

Smält chokladen i en kastrull på låg effekt och låt svalna något.

Vispa smör, socker och äggula krämit. Blanda i choklad, mandlar och ströbröd.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Vispa äggvitan hårt och blanda i den i chokladblandningen.

Smörj portionsformarna. Fyll i med blandningen.

Ställ portionsformarna på universalplåten och skjut in den i ugnsutrymmet. Tillaga chokladkakorna.

Vispa grädden hårt och blanda den med vaniljsåsen. Fördela jämnt på desserttallrikar.

Lossa tårtan från formen med hjälp av en kniv. Lägg en kaka på varje tallrik. Pudra över florsocker och servera ljummen.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Över-och under-
värme

Temperatur: 150–160 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 35–45 minuter

Falshöjd: 1



Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000

Serviceanmälan:

08-562 29 700

www.miele.se

Tyskland

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

