



# Pečenje kolača i mesa, klimatsko pečenje





Dragi ljubitelji ukusnih jela,

stol za objedovanje je jedno od rijetkih mjesta gdje se obitelj toliko često okuplja. Gotovo svako slavlje među prijateljima i poznanicima obilježava se ukusnim jelima. Kad ljudi žele uživati u društvu, glavnu ulogu ima i jelo.

Zahvalni smo što i mi možemo dati svoj skromni prilog tim običajima i što smo vlastiti hobi koji je također hobi velikog broja ljudi u cijelom svijetu mogli pretvoriti u svoj posao. U našoj su Miele pokusnoj kuhinji svaki dan prisutni znanje i znatiželja, rutina i neočekivani događaji.

U ovu smo kuharicu unijeli sve svoje iskustvo, strast i užitak u eksperimentiranju kako bismo za sve ljubitelje osjetilnih užitaka stvorili recepte koji će biti podjednako uspješni kao i maštoviti. Želimo da Vas naši recepti potaknu na stvaranje ukusnih zalogaja i da s njima uživete u pečenju svih vrsta jela!

Imate li pitanja, poticaja ili želja?



Nazovite nas, veselimo se razmjeni iskustava.

(Telefonski broj naći ćete na koricama.)

Vaša Miele pokusna kuhinja

# Sadržaj

---

<b>O ovoj knjizi s receptima</b> .....	8
Rukovanje s pećnicom.....	8
Postavke za pećnice s različitim dimenzijama.....	8
Načini rada u receptima.....	8
Temperatura.....	8
Vremena.....	8
Razina.....	8
Prethodno zagrijavanje.....	9
Faza zagrijavanja.....	9
Crisp function.....	10
Termometar za hranu / Temperatura jezgre.....	10
Automatski programi  .....	10
Klimatsko pečenje  .....	11
<b>Količine i dimenzije</b> .....	12
<b>Dodatni pribor</b> .....	13
<b>Pečenje</b> .....	18
Savjeti za pripremu jela.....	20
Tip brašna.....	20
Sredstva za podizanje tijesta.....	20
Vrste tijesta.....	20
Peciva i kolači.....	24
Pita od jabuka.....	27
Fina torta s jabukama.....	28
Prekrivena torta s jabukama.....	29
Pita od jabuka s mrvicama krokanta od oraha.....	30
Mrvičasti kolač od marelica.....	31
Kolač bez vage.....	32
Biskvitna torta.....	33
Nadjev od svježeg sira i slatkog vrhnja.....	34
Cappuccino nadjev.....	35
Kolač s maslacem.....	36
Engleski voćni kolač (Ø 15 cm).....	38
Engleski voćni kolač (Ø 20 cm).....	40
Engleski voćni kolač (Ø 25 cm).....	41
Voćni kolač od lisnatog tijesta.....	42
Voćni kolač.....	43
Kuglof.....	44
Pletenica od dizanog tijesta s orasima.....	45
Pletenica od dizanog tijesta.....	46
Kolač s bademima.....	48

Mramorni kolač .....	49
Voćni kolač.....	50
Voćna pita .....	51
Punjeni kolač posipan bademima i pinjolima.....	52
Sacher torta .....	53
Pješčani kolač .....	54
Kolač od čokolade i orašastih plodova .....	55
Mrvičasti kolač.....	56
Bečka savijača od jabuka .....	57
Vijenac od cimeta i makadamija oraha .....	58
Kolač sa šećernim preljevom .....	59
Kolačići iz modlica .....	60
Linzer kolačići .....	61
Makroni od badema.....	62
Keksi .....	63
Vanilin kiflice.....	64
Muffini od čokolade s višnjama .....	65
Muffini s orasima.....	66
Profiterole .....	67
Kolač s marelicama.....	68
Kruh s mlaćenicom .....	69
Lepinja.....	70
Talijanski kruh s mozzarellom.....	72
Bijeli kruh sa začinskim biljem .....	73
Miješani kruh .....	74
Kruh s maslinama .....	75
Raženi kruh .....	76
Pogača sa grožđicama.....	78
Švicarski seljački kruh.....	79
Štangice sa špekom ili začinima.....	80
Tigrasti kruh .....	81
Bijeli kruh .....	82
Pletenica .....	83
Slatki kruh .....	84
Pogača s lukom .....	85
Čokoladna peciva .....	86
Perci od dizanog tijesta.....	87
Pecivo s kvascem .....	88
Čovječuljci od dizanog tijesta .....	90
Pecivo sa sjemenkama .....	91
Pecivo sa sirom i sezamom .....	92
Peciva sa sladom i bučnim sjemenkama .....	94
Peciva sa svježim sirom .....	95

# Sadržaj

---

Pecivo sa šunkom i sirom .....	96
Okrugla peciva .....	97
<b>Riba</b> .....	98
Savjeti za pripremu jela .....	100
Orada Verduras .....	102
Riblji filet na bečki .....	104
Pastrve s nadljevom od šampinjona .....	105
Punjena morska pastrva .....	106
Trilja en papillote .....	107
Delikatesni špar .....	108
File od oslića u zelenom umaku .....	109
Sušeni bakalar-Pire od bakalara .....	110
Nabujak od tjestenine s lososom i špinatom .....	111
Gratinirani losos s keljom .....	112
Smuđ u posteljici od začinskog bilja .....	113
<b>Meso i perad</b> .....	114
Savjeti za pripremu jela .....	116
Meso .....	116
Perad .....	117
Biftek Wellington (Australija) .....	118
Biftek Wellington (Velika Britanija) .....	120
Pirjana goveđa rolada .....	122
Mljeveno meso na nizozemski način .....	124
Jorkširski puding .....	125
Pirjani teleći but .....	126
Ossobuco .....	127
Punjeni svinjski file .....	128
Svinjski file u lisnatom tijestu .....	129
Svinjski file s jabukama u loncu .....	130
Odrezak na kineski način .....	131
Dimljena svinjetina s koricom od šećera .....	132
Svinjsko meso s hruskavom kožicom na bazi meda .....	133
Božićna šunka .....	134
Belgijska mesna štruca .....	135
Mesna štruca .....	136
Janjeći kotleti s korom od pistacija .....	137
Hruskavi janjeći kare premazan senfom sa povrćem .....	138
Kunić s češnjakom .....	140
Sočna pikantna pileća prsa .....	142
Pileći file sa začinima .....	143
Patka u umaku od naranče .....	144

---

Rolada od poretine s nadjevom od špinata i ricotte .....	145
Punjena poretina .....	146
<b>Pikantna jela</b> .....	148
Musaka od patlidžana .....	150
Gratinirana cikorija .....	151
Proletna pašeta .....	152
Pita od povrća ili sira, s lisnatim tijestom .....	153
Pita od povrća ili sira, od prhkog tijesta.....	154
"Janssonovo iskušnje" .....	156
Nabujak od sira .....	157
Gratinirani krumpir u umaku od senfa .....	158
Gratinirani krumpir sa sirom .....	159
Juha od češnjaka .....	160
Nabujak od tjestenine .....	161
Lazanje .....	162
Pikantne zapečene okruglice .....	164
Kaneloni s nadjevom za pizzu.....	165
Razne varijante pizze .....	166
Quiche-Lorraine .....	168
Delikatesna pašeta od sira.....	169
Ratatouille .....	170
Švicarski zapečeni krumpir .....	171
Pastirska pita .....	172
Špinat u lisnatom tijestu.....	173
Nabujak od šunke, tortelina i rikule.....	174
Pašeta od tunjevine .....	175
<b>Deserti</b> .....	176
Biskvit .....	178
Puding od karamela .....	179
Flan (rožata).....	180
Meringue pita s limunom .....	182
Okruglice s marmeladom od šljiva.....	183
Čokoladni desert.....	184
Čokoladne tortice.....	185
Slatki nabujak od višanja .....	186

# O ovoj knjizi s receptima

---

## Rukovanje s pećnicom

Detaljne informacije pronaći ćete u uputama za uporabu i ugradnju.








## Postavke za pećnice s različitim dimenzijama

Ova knjižica s receptima prilaže se uz pećnice s različitim dimenzijama. Ovisno o dimenziji pećnice, u ovim receptima, prikazane su postavke koje se mogu odabrati, u sljedećem redoslijedu:

- Pećnica s pet razina umetanja
- [Pećnica s tri razine umetanja]
- (pećnica od 90 cm)

Ukoliko su postavke iste za sve dimenzije pećnice, prikazuje se samo jedna postavka bez navodnika.

## Načini rada u receptima

-  Automatski programi
-  Klimatsko pečenje
-  Vrući zrak plus
-  Gornji i donji grijač
-  Intenzivno pečenje
-  Roštilj velike površine
-  Roštilj s kruženjem zraka

Pećnica raspoložbe s dodatnim načinom rada, koji se ne koriste u sljedećim receptima.

## Temperatura

Prikazana su temperaturna područja. Odaberite u općim postavkama najniže vrijednosti.

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju. Kolači, peciva, kruh i slično trebaju se peći samo dok ne prime zlatnožutu boju, a ne do tamno smeđe boje.

## Vremena

Prikazana su područja vremena. Odaberite u općim postavkama najkraće vrijeme.

## Razina

Označavanje razine, na koju stavljate namirnicu, možete očitati pri otvorenim vratima.




### Prethodno zagrijavanje

Većinu pripremljenih jela možete staviti u hladan prostor za pripremu jela kako bi se iskoristila toplina već i tijekom faze zagrijavanja.

Ukoliko je potrebno prethodno zagrijavanje pećnice, to je u postavkama posebno naznačeno.

Vrijeme prethodnog zagrijavanja nije uključeno u vrijeme pečenja/pripreme, ono se računa kao dodatno vrijeme.

Kod automatskih programa  vrijeme prethodnog zagrijavanja uključeno je u vrijeme prikazanog programa.


### Faza zagrijavanja

U načinu rada na vrući zrak, klimatsko pečenje i gornji i donji grijač možete pri temperaturama preko 100 °C odabrati između brze i normalne faze zagrijavanja. Prethodno podešeno je brzo zagrijavanje.

U receptima s preporukom jednog od tri načina rada, posebno je naglašena faza zagrijavanja. Ukoliko je u receptu preporučena postavka "Faza zagrijavanja: brzo", nije potrebno mijenjati postavke.

Ukoliko je u receptu preporučena postavka "Faza zagrijavanja: normalno", promijenite postavke shodno uputama za uporabu i ugradnju Vaše pećnice.

Ovisno o modelu:

- Odaberite točku izbornika „Brzo zagrijavanje“ i potvrdite s „Isključeno“.
- Odaberite točku izbornika „Faza zagrijavanja“ i potvrdite s „Normalno“.
- Dodirnite osvijetljenu senzorsku tipku , tako da se ugasi osvijetljenje tipke.

## O ovoj knjizi s receptima

---

### Crisp function

"Crisp funkciju" možete koristiti u bilo kojem načinu rada, ali ju je potrebno za svaki način pripreme posebno uključiti. Korištenje ove funkcije je preporučuje se kod pripreme vlažnih jela koja moraju zadržati hrskavu površinu.

Ukoliko je korištenje funkcije smisljeno, isto je napomenuto pod postavkama.

Odaberite točku izbornika „Crisp function“ i potvrdite s „Uključeno“.

"Crisp funkcija" nije dostupna na svim modelima.

### Termometar za hranu / Temperatura jezgre

Automatske programe s termometrom za hranu možete koristiti samo ukoliko Vaša pećnica raspolaže s termometrom za hranu. Ukoliko Vaša pećnica ne sadrži termometar za hranu, koristite alternativne postavke.

### Automatski programi

U ovom načinu rada pozivate automatske programe. Postoje automatski programi s i bez regulacije vlažnosti.

Ukoliko ste odabrali automatski program s regulacijom vlažnosti pokazuje se napomena za postupak usisavanja. Slijedite upute na ekranu. Dodavanje pare se automatski uključuje.

Raspoloživi automatski programi razlikuju se ovisno o modelu. Sve recepte možete pripremiti i bez automatskih programa. Tada koristite alternativne postavke.

### Klimatsko pečenje

Odaberite prema receptu

- Automatsko dodavanje pare
- 1 mlaz pare
- 2 mlaza pare
- 3 mlaza pare

1., 2. i 3. način rada za dodavanja pare

- Ručno
- Vremenski upravljano

### Ručno aktivirano dodavanje pare

Ukoliko odaberete ručno dodavanje pare, možete podesiti podsjetnik za vrijeme  $\triangle$ .

Ukoliko je za pripremu jela, prema receptu, potrebno prethodno zagrijavanje, preporučeno je ručno dodavanje pare.

Vrijeme za 1. puštanje pare odnosi se na

- početak postupka pripreme jela u slučaju pećnice koja nije prethodno zagrijana.
- na trenutak umetanja jela (pri prethodno zagrijanoj pećnici).

Vrijeme za sljedeće dodavanje pare odnosi se na vrijeme u kojem je para dodana.

### Vremenski upravljano dodavanje pare

Ukoliko postavite vremensku regulaciju dodavanja pare morate za svaki korak programirati vrijeme dodavanja, prije nego što započnete s pripremom jela.

### Promjena vrste grijanja

Kod ovog načina rada Klimatsko pečenje standardno se kombinira način zagrijavanja Vrući zrak plus s regulacijom vlažnosti.

Za većinu recepata nije potrebno mijenjati način zagrijavanja.

Ukoliko je kod nekih recepata preporučena promjena načina zagrijavanja, isto je istaknuto pod Postavkama.

# Količine i dimenzije

---

## Kratice

- TL = žličica
- EL = žlica
- g = gram
- kg = kilogram
- ml = mililitar
- vn. = vršak noža

## 1 žličica je otprilike

- 3 g praška za pecivo
- 5 g soli/šećera/vanilin šećer
- 5 g brašna
- 5 ml tekućine

## 1 žličica je otprilike

- 10 g brašna/gustina/brašna za paniranje
- 15 g šećera
- 10 ml tekućine
- 10 g senfa

## 1 paketić odgovara sljedećem

- 8 g vanilin šećera
- 8 g šlagfiksa
- 16 g prašak za pecivo
- 7 g suhog kvasca
- 37 g pudinga u prahu

## 1 prstohvat

- odgovara količini koja stane između prstiju

Da bi Vaši recepti uspjeli, osim kvalitetnih uređaja i prvoklasnih namirnica potreban Vam je i odgovarajući pribor.

### Dodatni pribor i proizvodi za njegu

Miele nudi širok asortiman pribora. Kako biste prilikom upotrebe pribora ostvarili savršene rezultate, isti su specijalno usklađeni s dimenzijama i funkcijom Miele pećnica te su testirani sukladno Miele standardu. Sve proizvode možete jednostavno naručiti i u Miele web trgovini.



### Pribor oplemenjen slojem PerfectClean

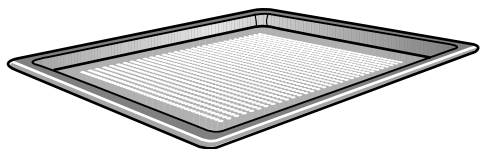
Veliki broj originalnog Miele pribora oplemenjen je slojem PerfectClean. Sloj PerfectClean osmislio je i patentirao Miele. Stoga ga nudi ekskluzivno Miele. Zahvaljujući tom sloju za pripremu velikog broja jela ne trebate papir za pečenje niti posudu treba namastiti. Površina je uz to izrazito otporna na ogrebotine. I prostor za pečenje Vaše Miele pećnice\* također je oplemenjen slojem PerfectClean. Čišćenje svih površina oplemenjenih slojem PerfectClean zahtjeva minimalni napor.

\*Iznimka: uređaji s pirolizom

## Dodatni pribor

---

### Gourmet perforirani lim za pečenje HBBL71



Gourmet perforirana posuda za pečenje izvrsna je za pripremu peciva od dizanog tijesta ili sira. Kod pečenja bijelog kruha, žemlji od dizanog tijesta i kolača koji se peku u limu postići ćete optimalne. Fine perforacije na ovoj posudi jamče izdašnost i ujednačeno tamnjenje. Perforirana Gourmet posuda također je idealna za pripremu zamrznutih namirnica i sušenje voća ili povrća. Emajlirana, PerfectClean oplemenjena površina ima izvrsna svojstva protiv prljanja hrane i jednostavno se čisti. Površinu prije pečenja nije potrebno mastiti niti obložiti papirom za pečenje.

### Svježe pripravljena peciva

Tijesto razvaljajte na ravnoj radnoj površini, a potom ga položite na perforirani Gourmet pladanj. Tako ćete izbjeći da se tijesto suviše utisne u rupice.

### Smrznuti/gotovi proizvodi

Perforiranu Gourmet posudu za pečenje možete koristiti za pripremu zamrznutih i gotovih namirnica. Posebno hrskavi su primjerice prženi krumpirići i gotova zamrznuta peciva. Kod pripreme pazite na podatke proizvođača o pripremi namirnica, navedene na pakiranju.

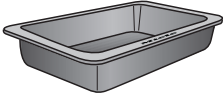
Kako biste izbjegli nepotrebno zaprljanje dna prostora za pripremu jela perforirani lim za pečenje Gourmet ne bi se trebao koristiti za tekuća tijesta (primjerice miješano tijesto), jela koja sadrže puno masnoće kao ni za namirnice koje kapaju (riba/meso).

### Sušenje / isušivanje

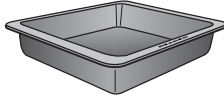
Perforirani lim za pečenje Gourmet može se izvrsno upotrijebiti za sušenje voća i povrća. Ostale informacije pronaći ćete u uputama za Uporabu i postavljanje Vaše pećnice.

### Gourmet posude za pečenje HUB

HUB 5000 M  
HUB 5001 M\*



HUB 5000 XL



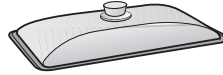
\*prikladno za indukcijske ploče za kuhanje

Miele Gourmet posude za pečenje savršene su za pripremu nabujaka, jušnatih jela, gratiniranih jela, jela od tjestenine, juha i mesa u loncu kao i za pečenje komada mesa ili rolada. U velki pekač stane cijela guska, a u manji patka. Miele Gourmet posudu za pečenje možete staviti izravno u Vašu pećnicu u vodilicu za prihvat ili ju postaviti na FlexiClip vodilice. Posuda za pečenje HUB5000 također je odlična za korištenje na električnoj ploči za kuhanje, a može se upotrebljavati i na električnoj ploči za kuhanje i u parnoj pećnici DGC. Isto vrijedi i za HUB5001-M, pri čemu je ova varijanta posude za pečenje specijalno osmišljena za indukcijske ploče za kuhanje.

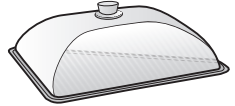
Zahvaljujući sloju koji onemogućava lijepljenje, možete pripremati niskokalorična jela. Čišćenje posude je brzo i jednostavno.

### Poklopac Gourmet pekača HBD

HBD 60-22



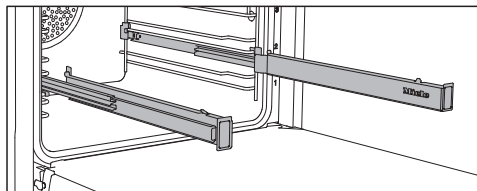
HBD 60-35



Na raspolaganju naravno za obje varijante imate i odgovarajuće poklopce za Gourmet posude, u kvalitetnoj, na toplinu otpornoj, čeličnoj izvedbi.

## Dodatni pribor

### Teleskopske vodilice FlexiClip HFC71 (HFC72 PyroFit)

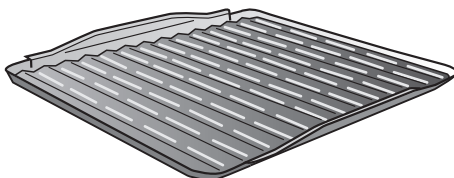


Omogućuju praktično i sigurno izvlačenje za punjenje i pražnjenje pojedinih posuda za pečenje ili rešetki. Po potrebi vodilice FlexiClip možete jednostavno postaviti na drugu razinu. Svoju pećnicu iskoristite u cijelosti i istovremeno pripremajte jela na nekoliko razina, čime štedite energiju. Pomoći može i postavljanje nekoliko pari FlexiClip vodilica na razine koje često koristite.

Vodilice FlexiClip HFC71 lako se čiste zahvaljujući sloju PerfectClean.

FlexiClip teleskopske vodilice HFC72 s PyroFit tijekom postupka čišćenja pirolizom mogu ostati u prostoru za pripremu jela.

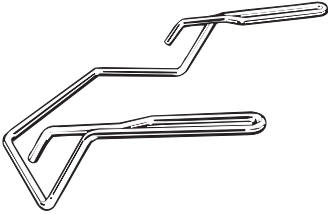
### Lim za roštilj i pečenje HGBB71



Ako volite roštiljati ili peći na univerzalnom limu neizostavna je pomoć lim za roštilj i pečenje. Polaže se na univerzalni lim čime se onemogućava da namirnice koje se pripremaju leže u vlastitom soku. Meso tako ostaje u cijelosti hrskavo. Prilikom pečenja se ispod lima za roštilj i pečenje sakuplja sok od mesa koji se kasnije može iskoristiti za pripremu ukusnog umaka.



### Držač za vađenje HEG



Praktična drška omogućava stabilno i sigurno vađenje vrućih, punih limova za pečenje i univerzalnih limova. Drška je konstruirana tako da seže ispod cijelog lima i tako ga sigurno pridržava.

### Okrugli kalup za pečenje HBF 27-1



Ovaj kalup savršen je za pripremu pizze, slanih pita i torta. Obzirom na površinu oplemenjenu slojem PerfectClean ne postoji opasnost da se jelo zapeče ili trga prilikom rezanja nožem ili kotačem za rezanje pizze.

### Originalna Miele sredstva za održavanje

Kako bi Vaši uređaji zadržali optimalnu funkciju i dugotrajnost postoji veliki broj proizvoda osmišljenih i testiranih specijalno za njegu i čišćenje Miele uređaja, kao što je primjerice Miele sredstvo za čišćenje pećnice. Vaši Miele uređaji će i nakon mnogo godina izgledati njegovano i atraktivno.

### Miele sredstvo za čišćenje pećnice

Specijalna Miele receptura omogućava najbolje rezultate čišćenja i sigurnu uporabu u Miele uređajima, čak i za uklanjanje tvrdokornih zaprljanja. Pjena poput želatine prianja i uz okomite površine te otapa zapečeno ili druga zaprljanja. Zbog svog kratkog vremena djelovanja ovo se sredstvo za čišćenje pećnica jednostavno i brzo primjenjuje na oplemenjene površine PerfectClean.



### "Zrno po zrno - pogača"

Pečenje kruha i peciva, slatkih ili pikantnih, jednostavnije je i brže no što mislite. Ono što pečete sami nije samo ukusnije već imate nebrojene mogućnosti svoje omiljene sastojke kombinirati kako želite. I ima li što ljepše nego kad Vas u nedjeljno jutro probudi miris svježih ispečenih peciva?

## Savjeti za pripremu jela

### Tip brašna

Kada se proizvodi brašno, ovisno o vrsti brašna melje se cijelo zrno ili samo jedan njegov dio.

Tipovi brašna navode sadržaj mineralnih tvari u miligramima po 100 g brašna. Što je viši broj tipa brašna, to više mineralnih tvari ono sadrži. Ovisno o stupnju zrnatosti razlikujemo primjerice sljedeće tipove pšeničnog brašna:

- **Tip 405**  
fino bijelo brašno prikladno jednako i za kuhanje i za pečenje. Sastoji se prvenstveno od škroba i glutena.
- **Tip 550**  
brašno prikladno za pečenje finih tijesta, može se upotrebljavati kao višenamjensko brašno.
- **Tip 1050**  
Ovo je brašno srednje jako mljeveno, tamno i nalazi se između integralnog i bijelog brašna. U receptima se bez izmjene rezultata pečenja polovina ovog brašna može zamijeniti bijelim brašnom.
- **Tip 1700**  
Radi se o tamnom brašnu kod kojeg su rubni slojevi zrna gotovo potpuno zadržani. Odlično je za pečenje kruha.
- **Brašno od punog zrna**  
U ovoj vrsti brašna ne prikazuje se broj tipa. Riječ je o cjelovitom zrnu sa svim sastojcima. Može biti grubo ili fino mljeveno i odlično je za pečenje kruha.

## Sredstva za podizanje tijesta

Sredstva za podizanje tijesta podižu tijesto i daju mu lakoću i obradivost.

### Kvasac

Kvasac se može kupiti u suhom ili mokrom obliku i prikladan je za proizvodnju tijesta od brašna. Zajedno s tekućinom (npr. vodom), učvršćivačem (npr. brašno), šećerom i temperaturi od 35°C do 50°C kvasac služi za dizanje tijesta.

### Prašak za pecivo

Prašak za pecivo se u pravilu koristi kod pripreme miješanog tijesta. Zajedno s vlagom i toplinom, prašak za pecivo ima ulogu dizanja i omekšavanja tijesta.

### Kiselost tijesto

Kiselost tijesto može se kupiti kao tekuće ili suho. Uobičajen jaki, ali ugodno kiselkasti okus nastaje pretvaranjem grožđanog šećera u mliječne bakterije. Kiselost tijesto se koristi u pripremi teških tijesta, koja su napravljena od integralnog brašna, raženog brašna ili prekrupe. Tekuće raženo kiselost tijesto može se jednostavno pripremiti ukoliko se pomiješa 250 g raženog brašna s otprilike 200 ml mlake vode. Nakon 48 satnog mirovanja pri sobnoj temperaturi kiselost tijesto se može dalje pripremiti prema uputama u receptu.

## Vrste tijesta

### Dizano tijesto

- Kvasac je odličan za pripremu mrvičastih kolača, punjenih kolača posipanim bademima, sitnih kolača i pizze. Priprema tijesta s kvasom je vrlo jednostavna.

- Kvasac miješanjem razmutite u mlakoj vodi. Dodati brašno i ostale sastojke kako bi dobili glatko tijesto za miješanje. Kada upotrebljavate suhi kvasac povećajte količinu tekućine za 2 žlice.
- Za optimalno dizanje tijesta u pećnici možete koristiti "Gornji/donji grijač" na 35°C ili odgovarajući automatski program.
- Dizano tijesto ostavite da se diže u pećnici dok se njegov volumen ne udvostruči. Prije daljnje obrade kratko ga promijesite, razvaljajte i umijesite ostale sastojke (grožđice, bademe).
- Svježe pečeno dizano tijesto prikladno je za zamrzavanje, a u zamrzivaču može stajati oko mjesec dana. Zamrznuto dizano tijesto pecite u pećnici pri čemu kao način rada odaberete klimatsko pečenje. Pri tome koristite automatsko dodavanje pare.

## **Automatski program za dizana tijesta**

Ovaj automatski program možete koristiti s dodavanjem vlažnosti kako bi omogućili dizanje tijesta.

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Dizano tijesto \

- Dizanje tijesta 15 minuta
- Dizanje tijesta 30 minuta
- Dizanje tijesta 45 minuta

Razina i količina vode: vidi zaslon

## **Tijesto od sira i ulja**

- Tijesto od sira i ulja je elastično, mekano i dobra alternativa dizanom tijestu.
- Budući da se priprema s praškom za pecivo može se peći bez dizanja.

## **Prhko tijesto**

- Kod prhkog tijesta riječ je o čvrstom rahlom tijestu koji se sastoji uglavnom od brašna i masnoće (u omjeru 2:1) te vode.
- Sastojci se moraju brzo povezati kako bi se tijesto bolje preradilo.

# Pečenje

---

## Miješano tijesto

- Miješano tijesto je vrlo sadržajno i teško tijesto, koje se sastoji od masnoća, šećera i jaja. Tijesto je posebno prozračno, ukoliko se šlagfiks odvoji od žutanjaka i postavi iznad tijesta.
- Zajedno s praškom za pecivo i umiješanim zrakom pri pečenju nastaje lagano tijesto.
- Miješano tijesto postaje žilavo ukoliko se dugo mijesi.

## Kruh/Peciva

- Kruh i peciva moraju biti hrskava i mekana. To omogućuju sredstva poput kvasca i kiselog tijesta.
- Okus kruha ovisi o odabiru sastojaka za pripremu kruha. Kod svježeg mljevenog ili krupno samljevenog brašna od cijelog zrna zadržavaju se balastne tvari kao i minerali i vitamini.
- Tekućine, s kojim se priprema tijesto, moraju biti tople (30-35°C).
- Mijesite tijesto toliko dugo dok ne postane glatko i ostavite ga dovoljno dugo da se digne. Kod prvog dizanja tijesto mora udvostručiti svoj volumen. Daljnje faze dizanja su često kratke, budući da se tijesto diže i za vrijeme pečenja. Pri tome kruh ostvaruje željena svojstva, lagano se reže i ne mrvi se.
- Kod oblikovanja pojedinačno pečenog kruha pazite da je njegova površina glatka i da nema nabora. Ako ima nabora, još malo mijesite tijesto.

- Kalupe za kruh namastite prije pečenja.
- Kod svih automatskih programa ove rubrike tijesto možete staviti na pečenje bez prethodnog dizanja. U tijeku programa uzeto je u obzir vrijeme dizanja i pečenja tijesta.
- Ako želite provjeriti je li kruh ispečen, ne možete to napraviti drvenim štapićem kao kod kolača. Svježe pečeni kruh se lijepi dok se potpuno ne ohladi. Zbog toga preporučujemo lupkanje po donjoj strani. Ukoliko se čuje šuplji zvuk, tada je kruh pečen i potrebno ga je staviti na hlađenje.
- Ukoliko ne izvadite kruh iz pećnice odmah nakon pečenja, potrebno je odabrati niži stupanj pečenja, jer će se kruh još naknadno ispeći.

## Mješavine za pečenje kruha

- Pripremite tijesto prema uputama na pakiranju. Koristite količinu vode koja je prikazana za pripremu jela u pećnici.
- Sve mješavine za pečenje kruha pecite u namašćenom kalupu za kruh (25 x 10 cm).
- Zarežite kruh prije stavljanja u pećnicu i premažite ga s malo vode.
- Kod svih automatskih programa ove rubrike tijesto možete staviti na pečenje bez prethodnog dizanja. U tijeku programa uzeto je u obzir vrijeme dizanja i pečenja tijesta.
- Ukoliko ne izvadite kruh iz pećnice odmah nakon pečenja, potrebno je odabrati niži stupanj pečenja, jer će se kruh još naknadno ispeći.
- Postoji puno proizvođača mješavina za pečenje kruha. Programi nisu namijenjeni određenoj mješavini za pečenje kruha. Zbog toga se rezultat pečenja, dizanja i pečenja unutrašnjosti može razlikovati. Po potrebi kruh još malo dopecite ili drugi put odaberite drugi stupanj pečenja.

# Pečenje

---

## Peciva i kolači

### Sastojci

Peciva (zamrznuta ili ne ohlađena, prethodno ispečena)

Lužni pereci (zamrznuti)

### Pribor

Peciva: lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

Lužnati pereci: lim obložen papirom za pečenje

### Priprema peciva

Staviti peciva na lim ili na perforirani Gourmet lim za pečenje.

### Priprema "Pivskih pereca"

Staviti Pivske perece na lim obložen papirom za pečenje. Ostaviti da omekšaju u trajanju 10 minuta i posipati s krupnom soli.

### Postavke, kad je prema uputama na pakiranju potrebno prethodno zagrijavanje

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: pogledajte naputke na pakiranju za Vrući zrak/Kruženje zraka

Prethodno zagrijavanje: da

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

1 mlaz pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica

Vrijeme pečenja: Upute na pakiranju uz otprilike dodatnih 5 minuta

### Postavke, kad je prema uputama na pakiranju potrebno prethodno zagrijavanje

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: pogledajte naputke na pakiranju za Vrući zrak/Kruženje zraka

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Količina/vrsta dodavanja pare:

Automatsko dodavanje pare

Količina vode: vidi zaslon

Vrijeme pečenja: Upute na pakiranju uz otprilike dodatnih 5 minuta

### Savjet

Kada upotrebljavate limove za pečenje i univerzalne limove za pečenje zahvaljujući sloju od plemenitog čelika PerfectClean ne morate ih namastiti ili obložiti papirom za pečenje. Iznimka su lužnato pecivo, biskviti, beze kore i makroni. U ovim se slučajevima uvijek mora upotrebljavati papir za pečenje.



## Peciva i kolači

### Sastojci

Peciva (od zamrznutog tijesta)

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Peciva i kroasane pripremiti prema uputama na pakiranju i postaviti na perforirani Gourmet lim za pečenje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: pogledajte naputke na pakiranju za Vrući zrak/Kruženje zraka

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

1 mlaz pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. Dodavanje pare: pustiti nakon 3 minuta

Vrijeme pečenja: Upute na pakiranju uz otprilike dodatnih 5 minuta

# Pečenje

---

## Peciva i kolači

### Sastojci

Kroasani (od zamrznutog tijesta)

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Peciva i kroasane pripremiti prema uputama na pakiranju i postaviti na perforirani Gourmet lim za pečenje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi


Program: Žemlje \ Croissant

Razina: vidi zaslon

Količina vode: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 20 minuta

### Savjet

Croissante možete peći i alternativno u načinu rada Klimatsko pečenje . Koristite preporučene postavke za pripremu peciva.

## Pita od jabuka

Vrijeme pripreme 80–90 minuta  
za 12 komada

### Sastojci za tijesto

220 g brašno  
100 g maslaca  
60 g šećera u prahu  
1 prstohvat soli  
1 jaje

### Sastojci za nadjev

600 g jabuka narezano na kriške

### Sastojak karamela

100 g šećera  
20 ml soka od jabuke  
sok od 1/2 limuna

### Za posipanje

Šećer u prahu

### Pribor

Kalup za torte Ø 26 cm  
Tava

### Priprema

Umijesiti brašno, maslac, šećer u prahu, sol i jaje u glatko tijesto. Ostaviti tijesto oko 30 minuta u hladnjaku.

Radnu površinu posipati s brašnom, razvaljati tijesto u kalup za pite. Jednoliko po površini rasporediti kriške jabuka.

Uz miješanje karamelizirati šećer u tavi na polju za kuhanje na visokom stupnju snage dok ne poprimi zlatno smeđu boju. Preliti sokom od jabuka i limuna. Karamelu preliti preko kriški jabuk i tart staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

Nakon hlađenja posipati s šećerom u prahu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Pita od jabuka  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 53 [55]  
(55) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 190–200°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 1  
Vrijeme pečenja: 35–45 minuta

### Savjet

Alternativa karameli može biti pita s preljevom: međusobno pomiješati 150 g Crème fraîche, 2 jaja, 1 paketić vanilin šećera i 1 žličica šećera u prahu, preliti preko kriški jabuka i produljiti vrijeme pečenja za otprilike 10 minuta.

# Pečenje

---

## Fina torta s jabukama

Vrijeme pripreme 80–110 minuta  
za 12 komada

### Sastojci za tijesto

150 g maslaca  
150 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
3 jaja  
sok od 1/2 limuna  
150 g brašna  
1/2 žličice praška za pecivo

### Sastojci za nadjev

650 g jabuka

### Za posipavanje ili premazivanje

Šećer u prahu ili marmelada od marelice

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 26 cm

### Priprema

Maslac, šećer, vanilin šećer kremasto zamiješati i dodati jedno po jedno jaje.

Umiješati limunov sok i brašno pomiješano s praškom za pecivo. Tijesto uliti u namašćeni kalup za tortu.

Jabuke oguliti, razrezati na četvrtine i izvaditi im srž. Gornju stranu polovica zarezati nožem, lagano utisnuti u tijesto sa zaobljenom stranom prema gore i peći dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Nakon što se ohladi, kolač posipati šećerom u prahu ili premazati marmeladom od marelica.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Torta od jabuka \ Fino  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 45 [43]  
(71) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170)°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp function: Uključeno  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pečenja: 40–50 [40–50] (55–65) minuta

## Prekrivena torta s jabukama

Vrijeme pripreme 90–100 minuta  
za 12 komada

### Sastojci za tijesto

350 g brašna  
1/2 žličice praška za pecivo  
200 g maslaca  
100 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
1 jaje

### Sastojci za nadjev

1000 g jabuka  
50 g grožđica  
50 g šećera  
1/2 žličice cimeta  
3 žlice vode

### Za premazivanje

1 žumanjak umućen s malo mlijeka

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 26 cm  
Lonac

### Priprema

Pomiješati brašno, prašak za pecivo, maslac, šećer, vanilin šećer i jaje u glatku smjesu tijesta.

Otprilike dvije trećine tijesta raspodijeliti ravnomjerno po kalupu za torte, pri čemu se oblikuje rub visine 2 cm.

Jabuke oguliti, narezati na ploške, odstraniti košticu i narezati na kockice. Dinstati u loncu s grožđicama, šećerom i vodom u trajanju od 1 minute te raspodijeliti po tijestu u kalupu.

Radnu površinu posipati s brašnom i ostatak tijesta razvaljati, položiti na jabuke i zapeći.

S automatskim programom:  
Površinu kolača premazati pomiješanim žutanjkom i mlijekom i peći.

Bez automatskog programa:  
Oko 10 minuta prije kraja pečenja potrebno je premazati pitu od jabuka mješavinom žutanjaka i mlijeka.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Torta od jabuka \ Pokriveno  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 62 [62]  
(46) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170)°C  
Prethodno zagrijavanje: da [da] (ne)  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pečenja: 60–70 [60–70] (45–55) minuta

# Pečenje

---

## Pita od jabuka s mrvicama krokanta od oraha

Vrijeme pripreme 100–110 minuta  
za 12 komada

### Sastojci za tijesto

200 g tekućeg maslaca  
350 g brašna  
1 žličica praška za pecivo  
150 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
60 g krokanta od lješnjaka

### Sastojci za nadjev

800 g kiselkastih jabuka (npr. sorta boskop)  
50 g šećera

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 26 cm

### Priprema

Pomiješati brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer tako da nastane smjesa koja se mrvi.

Dvije trećine smjese utisnuti na dno kapula za tortu i pri tome oblikovati rub od otprilike 2 cm. Ostatak smjese pomiješati s krokantom od lješnjaka.

Jabuke oguliti, ukloniti koštice i narezati na kockice. Pomiješati s šećerom i raspodijeliti na dno kalupa za kolače. Posipati s mrvicama od krokanta i za-peći.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Torta od jabuka \ S mrvicama  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 60 [60] (57) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
[Gornji i donji grijač] (Intenzivno pečenje)  
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170)°C  
Prethodno zagrijavanje: da [da] (ne)  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pečenja: 55–65 minuta

## Mrvičasti kolač od marelica

Vrijeme pripreme 85–95 minuta  
za 20 (40) komada

### Sastojci za tijesto

240 (380) g svježeg sira  
6 (10) žlica mlijeka  
8 (12) velike žlice ulja  
1 (2) jaje(a)  
110 (175) g šećera  
1 (2) paketića vanilin šećera  
1 (2) prstohvat soli  
450 (640) g brašna  
1 paketić i 1 žličica (2 paketića) praška  
za pecivo

### Sastojci za nadjev

1200 (1900) g marelica, ocijeđenih

### Sastojci mrvice za posipanje

400 (640) g brašna  
250 (400) g šećera  
1 (2) paketića vanilin šećera  
250 (400) g maslaca, na kockice  
1/2 (1) žličice cimeta

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Sir, mlijeko, ulje, jaja, šećer, vanilin šećer i sol međusobno pomiješati. Umiješati polovicu brašna pomiješanog s praškom za pecivo, a ostatak umijesiti u tijesto.

Tijesto razvaljati na limu za pečenje ili na perforirani Gourmet lim za pečenje, te na tijesto poslagati polovice marelica.

Brašno, šećer, vanilin šećer, maslac i cimet umijesiti u mrvice i raspodijeliti na voću. Peći do zlatnožute boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Mrvičasti voćni kolač  
\ Tijesto sa svježim sirom  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 56 [55]  
(40) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 160–170 [160–170] (170–  
180) °C  
Faza zagrijavanja: brzo [brzo]  
(normalno)  
Crisp function: Uključeno  
Razina: 3 [2] (2)  
Vrijeme pečenja: 55–65 [55–65] (40–  
50) minuta

### Savjet

Kao nadjev mogu se koristiti šljive, višnje ili grozd.

# Pečenje

---

## Kolač bez vage

Vrijeme pripreme: 65 minuta  
za 12 komada

### Sastojci

4 jaja  
250 g šećera  
1 ravna žličica soli  
250 g brašna  
3 žličice praška za pecivo  
250 g maslaca

### Opcija:

100 g čokoladnih kapljica  
100 g sitno nasjeckanog suhog voća  
100 g miješanih orašastih plodova,  
nasjeckanih  
1 žličica arome vanilije  
1 žlica mljevenog cimeta

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 25 cm

### Priprema

Odvojite žumanjak od bjelanjka. Šećer, sol i žutanjak pomiješajte u kremastu smjesu.

Izraditi čvrst snijeg od bjelanjaka. Polovini smjese bjelanjaka pažljivo dodati mješavinu žutanjka i šećera. Ostatku smjese dodati mješavinu praška za pecivo i brašna.

Prema željama dodati dodatne arome poput čokolade, cimeta, vanilije, suhog voća ili oraha. Zatim izvaljajte tijesto u namašćeni kalup za torte te zapeći do zlatno smeđe boje u pećnici.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Kolač bez vage  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 54 minuta

### Alternativne postavke

Korak prethodnog zagrijavanja:  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 190°C

1. korak pripreme:  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 170°C  
Vrijeme pripreme: 50–60 minuta  
Razina: 2 [1] (1)

### Savjet

Za pojačavanje intenziteta okusa možete 200 g šećera zamijeniti s 50 g meda.



## Biskvitna torta

Vrijeme pripreme 70–80 minuta  
za 16 komada

### Sastojci osnovnog recepta za biskvit:

4 bjelanjaka  
4 žlice vruće vode  
175 g šećera  
4 žutanjaka  
200 g brašna  
1 žličica praška za pecivo

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 26 cm  
Papir za pečenje

### Pripreme biskvita za tortu

1. Izraditi vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka i vode. Na kraju polako usipati šećer i izmiješati. Dodati razmućeni žumanjak.

Pomiješati prašak za pecivo s brašnom i pažljivo izmiješati.

Dno kalupa za torte blago namastiti i obložiti papirom za pečenje. Staviti tijesto u kalup, zagladiti ga i peći dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Nakon pečenja rub tijesta odvojiti s nožem. Izvaditi biskvit iz kalupa i ukloniti papir za pečenje. Premazati s prethodno zamiješanim nadjevom.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Biskvitna torta \ 4 jaja  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 50 [49]  
(35) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 150–160°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pečenja: 25–45°minuta

### Savjet

Za podlogu torte koju želite nadjenuti svježim voćem prepolovite količinu gore navedenih sastojaka osnovnog recepta. Skratite vrijeme pečenja za oko 5 minuta. Za čokoladni biskvit u mješavinu s brašnom dodajte 1–2 žličice kaka.

# Pečenje

---

## Nadjev od svježeg sira i slatkog vrhnja

### Sastojci

500 g svježeg sira  
100 g šećera  
100 ml mlijeka  
1 paketić vanilin šećera  
sok od 1 limuna  
12 listova bijele želatine  
500 ml vrhnja

### Za posipanje

Šećer u prahu

### Priprema

Za nadjev pomiješati sir sa šećerom, mlijekom, vanilin šećerom i limunovim sokom. U hladnoj vodi omekšati želatinu, istisnuti i u mikrovalnoj zagrijati na 450 W oko 20 sekundi ili postaviti na ploču za kuhanje pri najmanjoj toplini. U želatinu dodati malo sira i promiješati.

Smjesu umiješati u ostatak smjese od sira i ohladiti. Povremeno pomiješati. Kada se smjesa zgusne, potrebno je dodati tučeno slatko vrhnje.

Na pladanj za torte staviti dio biskvita, premazati smjesom od sira i poklopiti drugim dijelom biskvita.

Tortu dobro ohladiti, i posipati šećerom u prahu.

### Savjet

Po želji ispod smjese od sira možete staviti oko 300 g ocijeđenih višanja, krišaka mandarina ili marelica.

## Cappuccino nadjev

### Sastojci

100 g tamne čokolade  
6 listova bijele želatine  
80 ml espresso kave  
500 ml vrhnja  
2 paketića vanilin šećera  
80 ml likera od kave  
1 žlica kakaa

### Za posipanje

Kakao

### Priprema

Otopiti tamnu čokoladu. Napraviti šlag od slatkog vrhnja. Omekšati želatinu u hladnoj vodi i zagrijati u mikrovalnoj na 450 Watt u trajanju od 20 sekundi ili postaviti na ploču za kuhanje na najmanju razinu topline, ostaviti da se ohladi. U želatinu umiješati pola espressa i likera od kave i tu smjesu pomiješati sa šlagom. Odvojiti otprilike 3 žlice te smjese. Ostatak smjese prepoloviti. U jednu polovicu umiješati vanilin šećer, u drugu čokoladu i kakao.

Jedan dio biskvita položiti na kalup za tortu, posipati s likerom od kave i espressom te na to staviti sloj tamnog šlaga. Staviti drugi dio biskvita i ostatak tekućine nakapati te premazati i svijetlim šlagom. Postaviti zadnji dio biskvita premazati s ostatkom bijelog šlaga i posipati mrvicama kakaa.

Tortu servirati dobro rashlađenu

# Pečenje

---

## Kolač s maslacem

Vrijeme pripreme 90–110 minuta  
za 20 (40) komada

### Sastojci za tijesto

1 (1<sup>1/2</sup>) kocke kvasca (42 g/63 g)  
200 (320) ml mlakog mlijeka  
500 (800) g brašna  
50 (80) g šećera  
1 (2) prstohvat soli  
50 (80) g maslaca  
1 (2) jaje(a)

### Sastojci za nadjev

100 (170) g maslaca  
100 (200) g listića badema  
150 g šećera  
2 (3) paketića vanilin šećera

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Umijesiti u glatko tijesto s dodavanjem brašna, šećera, soli, maslaca i jaja. Tijesto poklopiti i ostaviti ga da se diže u pećnici pri temperaturi 35 °C s g uključenim gornjim i donjim grijačem u trajanju od 20 minuta.

Tijesto lagano promijesiti, razvaljati na univerzalni lim za pečenje i ostaviti da se pokriveno diže u pećnici na 35°C gornji/donji grijač još 20 minuta.

Pomiješati maslac s vanilin šećerom i polovicom šećera. Prstima napraviti mala udubljenja u tijestu i pomoću dvije žličice staviti male komadiće maslaca sa šećerom u ta udubljenja. Ostatak šećera i listiće badema posipati po tijestu.

S automatskim programom:  
Staviti kolač u pećnicu i pokrenuti automatski program.

Bez automatskog programa:  
Kolač pustiti da se diže još 10 minuta i zapeći do zlatno žute boje.

## **Preporučene postavke**

Način rada: Automatski programi

Program: Kolači \ Kolač s maslacem

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 32 [34]  
(22) minuta

## **Alternativne postavke**

Način rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 180–190 [170–180] (160–  
170) °C

Faza zagrijavanja: normalno

Razina: 2 [1] (2)

Vrijeme pečenja: 20-30 minuta

## **Savjet**

Možete sami napraviti vanilin šećer: razrežite uzdužno mahunu vanilije, narežite obje polovice na 4-5 komadića i držite ih u zatvorenoj staklenci s 500 g šećera tri dana. Ako želite intenzivniju aromu, ostružite jezgru mahune vanilije i dodajte ju šećeru.

# Pečenje

---

## Engleski voćni kolač (Ø 15 cm)

Vrijeme pripreme 225 minuta

Vrijeme pripreme voća: 12 sati

### Sastojci

110 g suhих šljiva  
110 g grožđica  
85 g sušenih grožđica  
50 g osušenih marelica  
50 g višnji za koktel  
25 g kandiranog voća  
3 žlice vinjaka  
110 g brašno  
1/2 žličica svih začina (cimet, muskat, jamajkanski papar)  
1/4 žličice cimeta  
1/8 žličice muskata, svježe mljevenog  
25 g sjeckanih badema  
Kora od 1/2 naranče  
Kora 1/2 limuna  
110 g maslaca, omekšanog  
110 g tamnog šećera  
2 jaja, klasa L  
1 žlica sirupa od melase

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 15 cm  
Papir za pečenje  
Papir koji ne upija masnoću  
Kuhinjski konac

### Priprema voća

Koktel višnje ocijediti i nasjeckati na male komadiće zajedno s marelicama i kandiranim voćem. Staviti u veliku posudu, dodati rakiju, promiješati i ostaviti da odstoji nekoliko sati ili čak preko noći.

### Priprema

Maslac i šećer kremasto zamiješati, dodavati jedno po jedno jaje i sirupa melase. Dodati brašno pomiješano sa začinima, nasjeckane bademe, koru naranče i limuna te voće uronjeno u vinjak.

Dno kalupa lagano namastiti i obložiti papirom za pečenje. Tijesto dodati u kalup i zagladiti, kalup kolača obložiti s dvoslojnim papirom za upijanje masnoće i utisnuti u strane kalupa. Zapeći u pećnici i pustiti da se naknadno ohladi.

## **Preporučene postavke**

Način rada: Automatski programi

Program: Kolači \ Engleski voćni kolač \

15 cm - okrugli kalup

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 195 minuta

## **Alternativne postavke**

Način rada: Gornji i donji grijač

Faza zagrijavanja: normalno

Razina: 1

1. korak pripreme

Temperatura: 140°C

Vrijeme pečenja: 45 minuta

2. korak pripreme

Temperatura: 120°C

Vrijeme pečenja: 150 minuta

## **Savjet**

Kolač se može zapakirati u papir koji ne upija masnoću i aluminijski foliju, i ostaviti da stoji tako 3 mjeseca. U redovitim razmacima prelići vinjakom ili šerijem.

# Pečenje

---

## Engleski voćni kolač (Ø 20 cm)

Vrijeme pripreme 270 minuta

Vrijeme pripreme voća: 12 sati

### Sastojci

230 g suhih šljiva

230 g grožđica

170 g sušenih grožđica

100 g osušenih marelica

100 g višnji za koktele

50 g kandiranog voća

6 žlica vinjaka

250 g brašna

1/2 žličica svih začina (cimet, muskat, jamajkanski papar)

1/2 žličice cimeta

1/4 žličice muskata, svježe mljevenog

50 g sjeckanih badema

kora 1 naranče

kora 1 limuna

250 g maslaca, omekšanog

250 g tamnog šećera

4 jaja, klasa M

2 žice sirupa melase

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 20 cm

Papir za pečenje

Papir koji ne upija masnoću

Kuhinjski konac

### Priprema

Opis za pripremu voća pronaći ćete u receptima za "engleski voćni kolač (Ø 15 cm)".

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi

Program: Kolači \ Engleski voćni kolač \ 20 cm - okrugli kalup

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 240 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač

Faza zagrijavanja: normalno

Razina: 1

1. korak pripreme

Temperatura: 140°C

Vrijeme pečenja: 60 minuta

2. korak pripreme

Temperatura: 120°C

Vrijeme pečenja: 180 minuta



## Engleski voćni kolač (Ø 25 cm)

Vrijeme pripreme 375 minuta

Vrijeme pripreme voća: 12 sati

### Sastojci

360 g grožđice bez koštica  
360 g grožđica  
280 g sušenih grožđica  
175 g osušenih marelica  
175 g višnji za koktele  
75 g kandiranog voća  
10 žlica vinjaka  
400 g brašna  
 $\frac{2}{3}$  žličica svih začina (cimet, muskat, jamajkanski papar)  
 $\frac{2}{3}$  žličice cimeta  
 $\frac{1}{2}$  žličice muškata, svježe mljevenog  
75 g sjeckanih badema  
Kora 1  $\frac{1}{2}$  naranče  
Kora 1  $\frac{1}{2}$  limuna  
400 g maslaca, omekšanog  
400 g tamnog šećera  
7 jaja, klasa M  
3 žlice sirupa melase

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 25 cm  
Papir za pečenje  
Papir koji ne upija masnoću  
Kuhinjski konac

### Priprema

Opis za pripremu voća pronaći ćete u receptima za "engleski voćni kolač (Ø 15 cm)".

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Engleski voćni kolač \  
25 cm - okrugli kalup  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 345 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 1

1. korak pripreme  
Temperatura: 140°C  
Vrijeme pečenja: 75 minuta

2. korak pripreme  
Temperatura: 120°C  
Vrijeme pečenja: 270 minuta

# Pečenje

---

## Voćni kolač od lisnatog tijesta

Vrijeme pripreme: oko 60 minuta  
za 8-10 komada

### Sastojci za tijesto

230 g lisnatog tijesta

### Sastojci za nadjev

30 g lješnjaka, mljevenih  
500-600 g voća (npr. marelice, svježe  
šljive, kruške, jabuke, višnje)

### Sastojci nadjeva

2 jaja, veličina M  
200 ml vrhnja  
50 g šećera  
1 žličica vanilin šećera

### Pribor

Okrugli kalup za pečenje Ø 27 cm

### Priprema

Okruglu formu za pečenje obložiti s lisnatim tijestom i posipati lješnjacima.

Voće oprati ili oguliti, ukloniti koštice i jezgre, prema želji narezati na ploške i ravnomjerno rasporediti po tijestu.

Pokrenuti automatski program ili pećnicu prethodno zagrijati.

Od jaja, vrhnja, šećera i vanilin šećera napraviti preljev i preliti preko voćnih kolača, staviti ih u pećnicu i zapeći do žuto zlatne boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Voćna pita \ Dizano  
tijesto  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 47 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač [Gornji i donji grijač] (Intenzivno pečenje)  
Temperatura: 220–230 [220–230] (200–210) °C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 1  
Vrijeme pečenja: 35–40 [35–40] (36–42) minuta

## Voćni kolač

Vrijeme pripreme: oko 70 minuta  
za 8-10 komada

### Sastojci za tijesto

200 g brašna  
65 ml vode  
80 g maslaca  
1/4 žličice soli

### Sastojci za nadjev

30 g lješnjaka, mljevenih  
500-600 g voća (npr. marelice, svježe  
šljive, kruške, jabuke, višnje)

### Sastojci nadjeva

2 jaja, veličina M  
200 ml vrhnja  
50 g šećera  
1 žličica vanilin šećera

### Pribor

Okrugli kalup za pečenje Ø 27 cm

### Priprema

Maslac narežite na kockice, te napravite tijesto dodajući brašno, sol i vodu, te ga ostavite 30 minuta da se hladi.

Okruglu formu za pečenje obložiti s tijestom za pite i posipati lješnjacima.

Voće oprati ili oguliti, ukloniti koštice i jezgre, prema željama narezati na ploške i ravnomjerno rasporediti po prhkom tijestu.

Pokrenuti automatski program ili pećnicu prethodno zagrijati.

Od jaja, vrhnja, šećera i vanilin šećera napraviti preljev i preliti preko voćnih kolača, staviti ih u pećnicu i zapeći do žuto zlatne boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Voćna pita \ Prhko  
tijesto  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 55 minuta

### Alternativne postavke

Korak prethodnog zagrijavanja:  
Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 230°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 1

1. korak pripreme:

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 240°C  
Crisp funkcija: uključeno  
Vrijeme pripreme: 33–45 minuta  
Razina umetanja: 1

### Savjet

Alternativno možete koristiti gotovu smjesu prhkog tijesta (230 g)

# Pečenje

---

## Kuglof

Vrijeme pripreme 80–90 minuta  
za 16 komada

### Sastojci

60 g maslaca  
50 g šećera  
1 jaje  
1/2 kockice svježeg kvasca (21 g)  
375 ml mlakog mlijeka  
naribati koru od 1/2 limuna  
1 prstohvat soli  
500 g brašna  
50 g grožđica

### Za posipanje

Šećer u prahu

### Pribor

Kalup za kuglof Ø 24 cm

### Priprema s automatskim programom

Pjenasto izmiješati maslac, dodati šećer i žutanjke i dobro izmiješati. Kvasac otopiti miješanjem u mlakom mlijeku, s korom limuna, soli, brašnom te ostalim sastojcima zamijesiti glatko tijesto.

U tijesto dodati čvrsto istučeni snijeg od bjelanjaka i grožđice. Tijesto staviti u namašćeni kalup za kuglof posipan brašnom, staviti u prostor za pripremu jela i pokrenuti automatski program.

Nakon pečenja izvaditi iz kalupa i posipati šećerom u prahu.

### Priprema na vrući zrak

Pjesnasto izmiješati maslac, dodati šećer i žutanjak te dobro izmiješati. Kvasac otopiti u mlakoj vodi, dodati koru limuna, sol, brašno i sve sastojke za zamijesiti glatko tijesto.

U tijesto dodati čvrsto istučeni snijeg od bjelanjaka i grožđice. Tijesto staviti u namašćeni kalup za kuglof posipan brašnom. Tijesto poklopiti i ostaviti pri sobnoj temperaturi u trajanju od 30 minuta ili u pećnici pri 35 °C u trajanju od 15 minuta, pri čemu će se tijesto dvostruko dignuti. Tada zapeći do zlatno žute boje.

Nakon pečenja izvaditi iz kalupa i posipati šećerom u prahu.

### Postavke automatskih programa

Način rada: Automatski programi

Program: Kolači \ Kuglof

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 78 [80]  
(72) minuta

### Postavke za Vrući zrak Plus

Način rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–160°C

Faza zagrijavanja: normalno

Razina: 2 [1] (1)

Vrijeme pečenja: 45-55 minuta

## Pletenica od dizanog tijesta s orasima

Vrijeme pripreme 100–110 minuta

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
200 ml mlakog mlijeka  
500 g brašna  
50 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
100 omekšanog maslaca  
1 jaje  
100 g nasjeckanih oraha

### Za premazivanje

Mlijeko

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna, šećera, vanilin šećera, soli, maslaca i jaja umijesiti glatko tijesto. Ostaviti da se pokriveno diže u pećnici na 35°C gornji/donji grijač oko 30–40 minuta.

Nasjeckane orahe umijesiti u tijesto. Od tijesta oblikovati tri valjka dužine oko 40 cm. Od ta tri valjka isplesti pletenicu i staviti ju na lim za pečenje ili perforirani Gourmet lim. Ostaviti da se pokrivena diže u pećnici na 35°C gornji/donji grijač 20 minuta.

Pletenicu premazati mlijekom i ispeći.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Količina/vrsta dodavanja pare:  
Automatsko dodavanje pare  
Količina vode: vidi zaslon  
Vrijeme pečenja: 25–35 minuta

# Pečenje

---

## Pletenica od dizanog tijesta

Vrijeme pripreme 140–150 minuta  
za 16 porcija

### Sastojci

1 1/2 kockice kvasca (oko 60 g)  
200-250 ml mlakog mlijeka  
750 g brašna  
1 prstohvat soli  
100 g šećera  
125 g maslaca, omekšanog  
2 jaja  
75 g groždica  
naribana kora 1 limuna

### Za premazivanje

1 žutanjak pomiješan s 2 žlice mlijeka

### Za posipanje

30 g šećera krupnog zrna  
50 g badema narezanih na prutiće

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema s automatskim programom

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlijeku. S brašnom, soli, šećerom, omekšanim malsacem i jajima umijšati u glatko tijesto u trajanju od 3-4 minute. Dodati groždice i naribanu limunovu koru. Prekriti tijesto i ostaviti da se diže u pećnici na 35°C u trajanju od 20-30 minuta sve dok se količina tijesta ne digne za dvostruki volumen.

Od tijesta oblikovati valjke duge oko 40 cm. Od tri valjka isplesti pletenicu i staviti na lim za pečenje ili perforirani Gourmet lim za pečenje.

Pletenicu premazati mješavinom žutanjka i mlijeka, posipati krupnozrnatim šećerom i štapićima badema. Staviti u pećnicu i zapeći do zlatnožute boje.

### Priprema s Vrućim zrakom plus

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlijeku. S brašnom, soli, šećerom, omekšanim malsacem i jajima umijšati u glatko tijesto u trajanju od 3-4 minute. Dodati groždice i naribanu limunovu koru. Prekriti tijesto i ostaviti da se diže u pećnici na 35°C u trajanju od 20-30 minuta sve dok se količina tijesta ne digne za dvostruki volumen.

Od tijesta oblikovati valjke duge oko 40 cm. Od tri valjka isplesti pletenicu i staviti na lim za pečenje ili perforirani Gourmet lim za pečenje.

Pletenicu premazati mješavinom žutanjka i mlijeka, posipati krupnozrnatim šećerom i štapićima badema te opet ostaviti da se diže oko 15-20 minuta u pećnici na 35°C s donjim i gornjim grijačem. Pletenicu do kraja ispeći do zlatnožute boje.

## **Postavke automatskih programa**

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Pletenica  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 56 [54]  
(47) minuta

## **Postavke Vrući zrak Plus**

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pečenja: 30-45 minuta

## **Savjet**

Umjesto svježeg kvasca možete dodati i 1½ paketića (10 g) suhog kvasca. Od ovog tijesta možete napraviti i vijenac od dizanog tijesta. Ako u njega još stavite 4–6 skuhanih obojanih jaja, dobit ćete veseli šareni vijenac za uskrсни doručak.

# Pečenje

---

## Kolač s bademima

Vrijeme pripreme 65–75 minuta  
za 12 komada

### Sastojci

6 jaja  
300 g šećera  
200 g brašna  
300 g mljevenih badema  
150 g maslaca  
200 ml mlijeka  
naribana kora 1 limuna

### Za posipanje

Šećer u prahu

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 26 cm

### Priprema

Jaja i šećer zamutiti. Dodavati brašno, mljevene bademe, otpušteni maslac i limunovu koricu te kratko pomiješati smjesu.

Dno kalupa za torte blago namastiti i posipati brašnom. Staviti tijesto u kalup, zagladiti ga i peći dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Kolač izvaditi iz kalupa i posipati šećerom u prahu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Kolač s bademima  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 63 [57]  
(75) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150–160°C  
Prethodno zagrijavanje: da, 10 minuta  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pečenja: 45–55 minuta

### Savjet

Kolač od badema "Tarta de Santiago" je tradicionalan recept iz Galicije. Uobičajeno je, da se kolač prije posluživanja označi s križem (Santiagov križ). Pri tome se uz pomoć šablone za križ na kolač posipa šećer u prahu.



## Mramorni kolač

Vrijeme pripreme 70–90 minuta  
za 18 komada

### Sastojci

250 g maslaca  
200 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
4 jaja  
4 žlice ruma  
150 ml mlijeka  
500 g brašna  
1 paketić praška za pecivo  
3 žlice kakaa

### Pribor

Kalup za vijenac Ø 26 cm

### Priprema

Maslac, šećer, vanilin šećer i jaja pjenasto izmiješati. Dodati rum, 120 ml mlijeka i brašno pomiješano s praškom za pecivo.

U otprilike trećinu tijesta umiješati kakao i ostatak mlijeka.

Polovicu svijetlog tijesta staviti u kalup za vijenac. Na njega rasporediti tijesto s kakaom. Premazati ostakom svijetlog tijesta.

Vilicu provući kroz slojeve tijesta spiralnim pokretima. Ispeći kolač.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Mramorni kolač  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 55 [55]  
(75) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pečenja: 50–60 minuta

# Pečenje

---

## Voćni kolač

Vrijeme pripreme 140–160 minuta  
za 20 (40) komada

### Sastojci za tijesto

1 (2) kockica kvasca (42 g/84 g)  
150 (250) ml mlakog mlijeka  
450 (750) g brašna  
50 (80) g šećera  
90 (150) g omekšanog maslaca  
1 (1) jaje

### Sastojci za nadjev

1000 (1600) g jabuka, oguljenih i narezanih na kriške, šljive ili višnje bez koštica

### Sastojci mrvice za posipanje

240 (400) g brašna  
150 g šećera  
2 (3) paketića vanilin šećera  
1 (2) žličica cimeta  
130 (220) g maslaca

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna, šećera, maslaca i jaja umijesiti u glatko tijesto. Tijesti staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto još jednom kratko premijesiti i razvaljati na univerzalni lim za pečenje. Pripremljeno voće ravnomjerno raspodijeliti po tijestu.

Brašno, šećer, vanilin šećer i cimet pomiješati i s maslacem izraditi mrvičasto tijesto. Raspodijeliti preko voća. Staviti u pećnicu i pri 35 °C s gornjim i

donjim grijačem ostaviti da se diže daljnjih 30 minuta te zatim ispeći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Mrvičasti voćni kolač \ Dizano tijesto  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 42 [40] (40) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 170–180°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp function: Uključeno  
Razina: 3 [2] (2)  
Vrijeme pečenja: 45–55 [35–45] (35–45) minuta

## Voćna pita

Vrijeme pripreme 110 – 130 minuta  
za 20 (40) komada

### Sastojci za tijesto

250 (500) g brašna  
80 (160) ml vode  
100 (200) g margarina

### Sastojci za nadjev

900 (1800) g voća (bobičasto voće, breskve, višnje, jabuke, itd.)

### Sastojci nadjeva

175 (350) ml vrhnja  
4 (8) žlica šećera  
2 (4) jaja

### Pribor

Lim za pečenje

### Priprema

Od brašna, margarina i vode brzo umijesiti glatko tijesto i staviti u hladnjak na jedan sat.

Za preljev pomiješati sve sastojke. Voće po potrebi ocijediti.

Tijesto tanko razvaljati i staviti na lim za pečenje. Rubove povući prema gore i oblikovati u mali valjak.

Pokrenuti automatski program.

Rasporediti voće na tijesto, preliti preljevom i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Voćna pita  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 46 [46] (44) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač [Gornji i donji grijač] (Intenzivno pečenje)  
Temperatura: 210–220 [210–220] (170–180)°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp function: Uključeno  
Razina: 1  
Vrijeme pečenja: 30–40 minuta

# Pečenje

---

## Punjeni kolač posipan bademima i pinjolima

Vrijeme pripreme 130 – 140 minuta  
za 20 (40) komada

### Sastojci za tijesto

30 (50) g kvasca  
200 (320) ml mlakog mlijeka  
500 (800) g brašna  
80 (130) g šećera  
1 (1 1/2) prstohvat soli  
80 (130) g omekšanog maslaca  
1 (2) jaje(a)

### Sastojci za nadjev

150 (240) g maslaca  
200 (320) g šećera  
2 (3) žlice meda  
3 (5) žlice vrhnja  
100 (160) g nasjeckanih pinjola  
100 (160) g listića badema

### Sastojci za punjenje

1 (2) pakiranje pudinga od vanilije  
500 (800) ml mlijeka  
3 (5) žlica šećera  
1 (2) prstohvat soli  
250 (400) g omekšanog maslaca

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna, šećera, soli, maslaca i jaja umijesiti u glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti, razvaljati na univerzalni lim za pečenje, staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

Za nadjev zakuhati maslac, šećer, med i slatko vrhnje i dodati nasjeckane pinjole i listiće badema. U tijestu vrhom prsta napraviti udubljenja i malo ohlađenom masom premazati dignuto tijesto. Ostaviti kolač da se diže još 10 minuta i peći ga do zlatno žute boje.

Skuhati puding od vanilije s mlijekom, šećerom i solju i ostaviti ga da se ohladi. Maslac kremasto izmiješati i u njega dodavati puding žlicu po žlicu.

Ohlađeni kolač poprečno prerezati. Donji dio tijesta premazati kremom, na to staviti gornji dio i kratko staviti u hladnjak.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 160–170°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [2] (1)

Količina/vrsta dodavanja pare:

Automatsko dodavanje pare

Količina vode: vidi zaslon

Vrijeme pečenja: 25-30 minuta

## Sacher torta

Vrijeme pripreme 70 minuta

### Sastojci za miješano tijesto

130 g blago gorke čokolade  
140 g maslaca  
110 g šećera u prahu  
1 paketić vanilin šećera  
6 žumanjaka  
sol  
6 bjelanjaka  
110 g šećera  
140 g brašna tipa 405  
1 žličica praška za pecivo, (5 g)  
Maslac i brašno za lim za pečenje

### Za premazivanje

200 g marmelade od marelice

### Sastojci za glazuru

200 g šećera  
125 ml vode  
150 g tamne čokolade

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 24 cm

### Priprema

Rastopiti čokoladu.

Kremasto umiješati maslac i šećer te postepeno dodavati žumanjak po žumanjak. Na kraju dodati otoplenu čokoladu.

Izraditi čvrst snijeg od bjelanjaka s prstohvatom soli i šećerom, te naizmjenično dodavati mješavinu praška za pecivo i brašna te umijesiti u tijesto.

Smjesu staviti u kalup za torte obložen papirom za pečenje i zapeći.

Za vrijeme hlađenja biskvita, zagrijati marmeladu od marelice i procijediti kroz sito.

Narezati ohlađeni biskvit i premazati površine s marmeladom od marelice.

Za čokoladnu glazuru prokuhati šećer u vodi te u smjesu dodati i otopiti čokoladu.

Čokoladnu glazuru ravnomjerno raspodijeliti preko torte.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi

Program: Kolači \ Sacher torta

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: 60 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 170°C

Prethodno zagrijavanje: da

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Vrijeme pečenja: 55 minuta

Funkcija Crisp: uključuje se na 10 minuta nakon umetanja namirnice

# Pečenje

---

## Pješčani kolač

Vrijeme pripreme 85–95 minuta  
za 12 komada

### Sastojci

200 g maslaca  
200 g šećera  
4 jaja  
Sok i naribana korica 1 limuna  
125 g gustina  
125 g brašna  
1 žličica praška za pecivo

### Za posipanje

Šećer u prahu

### Alternativa limunovom šećernom nadjevu

200 g šećera u prašku pomiješan s  
20 ml limunovog soka

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

### Priprema

Pjenasto umiješati maslac i šećer. Dodati jaja, limunov sok i koricu.

Umiješati brašno pomiješano s gustinom i praškom za pecivo.

Kalup za kolače namastiti, obložiti papirom za pečenje. Tijesto staviti u kalup i površinu zarezati s nožem na dubinu od 1 cm. Kolač peći do žuto zlatne boje.

Nakon pečenja izvaditi iz kalupa i maknuti papir. Po želji posipati šećerom u prahu ili po želji preliti preljevom od limunovog soka i šećera.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Pješčani kolač  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: 77 [72] (70) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 150–160°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp function: Uključeno [Uključeno] (Isključeno)  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pečenja: 60–70 [60–70] (65–75) minuta

### Savjeti

- Varijanta 1: pripremite nadjev od naranče i šećera s 20 ml soka od naranče i s time namažite pješčan kolač.
- Varijanta 2: Više puta probodite ispečeni kolač i ta mjesta natopite s Grand Marnier ili Cointreau.

## Kolač od čokolade i orašastih plodova

Vrijeme pripreme 70–85 minuta + 12 sati hlađenja

### Sastojci

200 g maslaca  
250 g tamne čokolade  
250 g mljevenih lješnjaka  
160 g šećera  
3 žlice espressa  
1 žličice Bourbon-Vanilija-Arome  
6 jaja  
Svježe bobičasto voće

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 26 cm  
alternativno koristiti 24 manja namašćena kalupa (100 ml)

### Priprema

Rastopiti maslac i tamnu čokoladu. Lješnjake, šećer, espresso i burbon-vanilija aromu dodati te ohladiti smjesu.

Jaja razdijeliti. Žutanjak umutiti u smjesu maslaca i čokolade, bjelanjak zamiješati do snijega i dodati tijestu.

Tijesto staviti u namašćeni kalup ili pojedinačne kalupe te zapeći.

Servirati sa svježim bobičastim voćem.

Prije serviranja hladiti 12 sati.

### Preporučene postavke

Rastavljivi kalup  
Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Čokoladni kolač s lješnjacima \ Jedan veći  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 55 minuta

### Preporučene postavke

Kalupi  
Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Čokoladni kolač s lješnjacima \ Nekoliko manjih  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 40 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pečenja u rastavljivoj kalupi: oko 55 minuta  
Vrijeme pečenja: oko 40 minuta

### Savjet

Kod 12 kalupa smanjite količinu na polovicu, ali vrijeme pečenja ostaje isto.

# Pečenje

---

## Mrvičasti kolač

Vrijeme pripreme 90–100 minuta  
za 20 (40) komada

### Sastojci za tijesto

1 1/2 kocke kvasca (42 g/63 g)  
250 (400) mlakog mlijeka  
500 (900) g brašna  
50 (100) g šećera  
1 (2) prstohvat soli  
50 (100) g tekućeg maslaca  
1 (2) jaje(a)

### Sastojci za punjenje

125 (200) g maslaca, omekšanog  
125 (200) g šećera  
1 (2) jaje(a)  
350 (600) g svježeg sira  
1 (2) žlice gustina  
3 (5) žlice limunovog soka

### Sastojci mrvice za posipanje

350 (600) g brašna  
200 (350) g šećera  
1/2 (1) žličice cimeta  
200 (350) g tekućeg maslaca

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna, šećera, soli, maslaca i jaja umijesiti u glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto razvaljati na univerzalni lim.

Pjenasto izmiješati maslac, šećer i jaje. Dodati sir, gustin i limunov sok i promiješati. Nadjevom premazati tijesto.

Pomiješati brašno, šećer i cimet. Dodati rashlađeni maslac. Od svih sastojaka umijesiti mrvice. Posipati mrvice po nadjevu od sira.

S automatskim programom:  
Staviti kolač u pećnicu i pokrenuti automatski program.

Bez automatskog programa:  
Kolače ostaviti da se dižu u trajanju od 15 minuta na 35°C s uključenim gornjim i donjim grijačem, nakon toga peći do zlatno žute boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Mrvičasti kolač  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 51 [51] (65) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 170–180 [160–170] (160–170) °C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp function: Uključeno  
Razina: 3 [2] (2)  
Vrijeme pečenja: 35–45 [35–45] (40–50) minuta



## Bečka savijača od jabuka

Vrijeme pripreme: 70 minuta  
za 2 savijače

### Sastojci

1 pakiranje lisnatog tijesta (4 lista za 2 savijače)  
1500 g jabuka  
100 g krušnih mrvica  
50 g maslaca (za krušne mrvice)  
150 g šećera  
50 g grožđica  
malo cimeta (prema željama)  
50 tekućeg maslaca (za premazivanje listova za savijače)  
50 g tekućeg maslaca (za premazivanje gotove savijače)

### Pribor

Tava  
Lim za pečenje

### Priprema

Dva puta po da lista za savijače lagano preklopiti i odložiti na kuhinjsku krpu.

Jabuke oguliti, ukloniti koštice i narzati na tanke ploške.

Krušne mrvice staviti u tavu i lagano popržiti uz malo maslaca.

Posložene listove za savijaču premazati tekućim maslacem i posipati prženim krušnim mrvicama.

Jabuke pomiješati s preostalim sastojcima i šećerom i raspodijeliti po tijestu.

Zarolati štrudlu, premazati tekućim maslacem i postaviti na lim za pečenje te zapeći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Savijača od jabuka  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 50 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Intenzivno pečenje  
Temperatura: 170°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp funkcija: uključeno  
Vrijeme pečenja: 40 minuta  
Razina: 2 [1] (1)

# Pečenje

---

## Vijenac od cimeta i makadamija oraha

Vrijeme pripreme 115–125 minuta

10 porcija

### Sastojci za tijesto

1 kocka kvasca (42 g)  
100 ml mlakog mlijeka  
500 g brašna  
100 g šećera  
1 prstohvat soli  
naribana kora 1 limuna  
100 omekšanog maslaca  
1 jaje  
2 bjelanjka

### Sastojci za nadjev

2 žličice mljevenog cimeta  
2 žlice šećera  
100 g nezasoljenih nasjeckanih  
makadamija oraha  
2 žutanjka

### Za premazivanje

Mlijeko

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. S brašnom, šećerom, solju, limunovom koricom, maslacem, jajem i bjelanjkom umijesiti glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti i prepoloviti. Od svake polovice oblikovati smotuljak dugačak 50–60 cm i ispreplesti ih u vijenac.

Staviti vijenac na lim za pečenje/ Gourmet perforirani lim, staviti u pećnicu i odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta".

Pomiješati cimet, nasjeckane orahe i žutanjke. Vijenac premazati mlijekom, na njega rasporediti mješavinu s orasima i ponovno staviti u pećnicu da se pokriven diže na 35 °C Gornji/donji grijač 15–20 minuta. Peći do zlatno žute boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 150–160°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: pustiti nakon 5 minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

Vrijeme pečenja: 30–35 minuta

### Savjet

Makadamija orah koji potječe iz Australije ubraja se u najskuplje orašaste plodove na svijetu. Ovaj kralj među orašastim plodovima bogat je nezasićenim masnim kiselinama. Zahvaljujući svom sadržaju masti ima kremasti okus.

## Kolač sa šećernim preljevom

Vrijeme pripreme 90–100 minuta  
za 8 komada

### Sastojci za tijesto

$\frac{1}{2}$  kockice svježeg kvasca (21 g)  
125 ml mlakog mlijeka  
250 g brašna  
10 g šećera  
75 g tekućeg maslaca  
100 g grožđica

### Sastojci za nadjev

75 g maslaca  
125 g smeđeg šećera

### Pribor

Rastavljivi kalup Ø 26 cm

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. S brašnom, šećerom i maslacem umijesiti u glatko tijesto. Dodati još grožđice u glatko tijesto, staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

Tijesto kratko umijesiti, postaviti u namašćeni kalup i pritom oblikovati mali rub te staviti u pećnicu pri 35°C s gornjim i donjim grijačem da se diže u trajanju 15 minuta.

Zagrijati maslac, umiješati šećer. Jagodicom prsta u tijesto utisnuti udubljenja. Rasporediti mješavinu maslaca i šećera po površini tijesta i odmah peći dok ne postane zlatno žuto.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kolači \ Slatki kolač  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 38 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pečenja: 35-40 minuta

# Pečenje

---

## Kolačići iz modlica

Vrijeme pripreme 130 – 140 minuta  
za oko 80 komada

### Sastojci

250 g brašna  
1 ravna žličica praška za pecivo  
80 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
1 bočica arome ruma  
2 žlice vode  
120 g maslaca

### Pribor

lim za pečenje

### Priprema

Brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer pomiješati. Dodati ostale sastojke i umijesiti glatko tijesto. Ostaviti da odstoji u hladnjaku najmanje 1 sat.

Razvaljati tijesto na debljinu od oko 3 mm, izrezati kolačiće, staviti ih na lim za pečenje i ispeći.

### Preporučena postavka za 1 lim za pečenje

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Keksi \ 1 lim za pečenje  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 22 [24] (24) minute

### Preporučena postavka za 2 lima za pečenje

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Keksi \ 2 lima za pečenje  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 24 [33] (25) minute

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 140–150°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina (1 lim): 2 [2] (1)  
Razina (2 lima): 1+3 [1+2] (1+3)  
Vrijeme pečenja: 20-30 minuta

## Linzer kolačići

Vrijeme pripreme: oko 20 minuta  
za 30 komada

### Sastojci

200 g maslaca  
300 g brašna  
100 g šećera u prahu  
1 paketić vanilin šećera  
2 žutanjka  
100 g očišćenih, mljevenih badema  
naribati koru 1/2 limuna

### Nadjev:

200 g želea od ribizla

### Pribor

Lim za pečenje

### Priprema

Maslac narezati na kockice te pomiješati s brašnom, šećerom u prahu, vanilij šećerom, žutanjkom, bademima i limunovom koricom te izraditi glatko tijesto, zamotati uprozirnu foliju i ostaviti na hlađenje u trajanju od 30 minuta.

Tijesto izvaljati na debljinu oko 2 mm i s okruglim kalupima izrezati oblik kolačića, na jednoj strani okruglog tijesta napraviti malu rupicu (kod većih površina napraviti 3 rupice).

Kolačiće položiti na lim za pečenje i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu te zapéći do svijetlo žute boje, izvaditi iz pećnice i ostaviti da se ohladi.

Stranu kolačića koja nema rupicu premazati sa zagrijanim želeom od ribiza dok su još topli, zatim spojiti polovice sa stranom kolačića s rupicom i posipati sa šećerom u prahu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Programi: Pecivo \ Linzerove oči \ 1 lim za pečenje ili 2 lima za pečenje  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 12 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 160°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina:  
1 lim: 2 [1] (1)  
2 lima: 2+4 [-] (-)  
Vrijeme pečenja: 9-15 minuta

# Pečenje

---

## Makroni od badema

Vrijeme pripreme: 35 minuta  
za 30–35 komada

### Sastojci

100 g gorkih badema  
200 g slatkih badema  
600 g šećera  
3–4 bjelanjka (veličine M)  
sol

### Pribor

Lim za pečenje  
Papir za pečenje

### Priprema

Očišćene badema samljati u kuhinjskom mlincu u dva koraka zajedno sa 150 g šećera.

Preostali dio šećera, sa soli i bjelanjaka pomiješati u gusto tijesto.

Tijesto uz pomoć slastičarskog tuljca s glatkom špicom oblikovati u male kuglice na lim za pečenje posudu obloženim papirom za pečenje.

Tijesto od kuglica s navlaženom stražnjom stranom žličice izvaljati i zapeti do zlatno smeđe boje.

Makrone od badema ostaviti da se ohlade na papiru za pečenje, zatim ih ukloniti.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Makaroni od badema  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 24 minute

### Alternativne postavke

Korak prethodnog zagrijavanja:  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura (1 lim): 200°C  
Temperatura (2 lima): 180°C  
Faza zagrijavanja: brzo

1. korak pripreme (1 lim):  
Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 190°C  
Razina: 3 [2] (2)  
Vrijeme pečenja: 11 [11] (10) minuta

1. korak pripreme (2 lima):  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 170°C  
Razina: 1+3 [1+3] (1+2)  
Vrijeme pečenja: 10 [10] (9) minuta

2. korak pripreme:  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 180°C  
Vrijeme pečenja: 1–7 minuta

### Savjet

Gorke bademe možete uamijeniti slatkim bademima uz dodavanje ½ bočice arome gorkih badema.

## Keksi

Vrijeme pripreme 35–40 minuta  
za oko 50 komada

### Sastojci

160 g maslaca  
50 g smeđeg šećera  
50 g šećera u prahu  
1 paketić vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
1 bjelanjak  
200 g brašna

### Pribor

lim za pečenje

### Priprema

Kremasto izmiješati maslac, dodati smeđi šećer, šećer u prahu, vanilin šećer i sol i miješati dok masa ne postane glatka. Umiješati brašno i na kraju bjelanjak.

Tijesto staviti u slastičarski tuljac s nazubljenim nastavkom (veličina 9 ili 11). Na lim za pečenje istisnuti rozete ili cikcak trakice i peći dok ne poprime zlatno žutu boju.

### Preporučena postavka za 1 lim za pečenje

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Mali kolačići \ 1 lim za pečenje  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 26 [24] (24) minuta

### Preporučena postavka za 2 lima za pečenje

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Mali kolačići \ 2 lima za pečenje  
Razina: vidi zaslon  
Vrijeme trajanja: oko 35 [34] (28) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 140–150°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp function: Uključeno  
Razina (1 lim): 2 [2] (1)  
Razina (2 lima): 2 + 4 [1 + 2] (1 + 3)  
Vrijeme pečenja: 20–35 minuta

### Savjet

Ne pripremajte više od dvostruke količine smjese odjednom, jer se keksi inače brzo razliju.

# Pečenje

---

## Vanilin kiflice

Vrijeme pripreme 100 – 120 minuta  
za oko 90 komada

### Sastojci za tijesto

280 g brašna  
210 g maslaca  
70 g šećera  
100 g mljevenih badema

### Za valjanje

oko 70 g vanilin šećera

### Pribor

lim za pečenje

### Priprema

Umijesiti brašno, maslac, bademe i šećer u glatko tijesto. Ostaviti tijesto oko 30minuta u hladnjaku.

Tijesto podijeliti na male komadiće, od komadića napraviti valjak koji zatim treba oblikovati u roščić ili kiflicu.

Staviti kiflice na lim za pečenje i peći dok ne poprime svijetlo žutu boju.

Kiflice uvaljati u vanilin šećer dok su još tople.

### Preporučene postavke za 1 lim za pečenje

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Vanilin kiflice \ 1 lim za pečenje

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 25 [28]  
(22) minuta

### Preporučene postavke za 2 lima za pečenje

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Vanilin kiflice \ 2 lima za pečenje

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 30 [30]  
(24) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 140–150°C

Faza zagrijavanja: normalno

Razina (1 lim): 2 [2] (1)

Razina (2 lima): 2 + 4 [1 + 2] (1 + 3)

Vrijeme pečenja: 20-30 minuta



## Muffini od čokolade s višnjama

Vrijeme pripreme 80–90 minuta  
za 12 komada

### Sastojci za tijesto

100 g moka ili blago gorke čokolade  
100 g maslaca  
3 jaja  
80 g šećera u prahu  
10 g praha za cappuccino  
100 g brašna  
1 žličica praška za pecivo

### Sastojci za punjenje

200 g svježeg sira  
70 g šećera u prahu  
1 jaje  
10 g brašna  
200 g višanja (iz staklenke), ocijeđenih

### Pribor

Kalupe za mafine Ø 7 cm

### Priprema

Otopiti čokoladu (mikrovalna pećnica 450 W, 3 minute)

Maslac pjenasto izmiješati, dodavati naizmjenično jaja i šećer i izmiješati. Dodati rashlađenu čokoladu, prah za cappuccino i brašno pomiješano s praškom za pecivo.

Za nadjev pomiješati svježi sir, šećer u prahu, jaje i brašno.

Polovicu smjese s čokoladom raspodijeliti u kalupe za mafine, na nju staviti polovicu višanja, a na njih smjesu sa svježim sirom. Ostatak smjese s čokoladom i preostale višnje raspodijeliti u kalupe. Ispeći mafine.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Muffini \ S voćem  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 50 [50]  
(40) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 160–170°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp function: Uključeno  
Razina: 2 [1] (2)  
Vrijeme pečenja: 45–55 [45–55] (35–45)  
minuta

### Savjeti

- Otopite tamnu ili svijetlu čokoladu i s njom premažite mafine.
- Kod pečenja dvostruko veće količine, u pećnici širine 90 cm, vrijeme pečenja se ne produžuje.

# Pečenje

---

## Muffini s orasima

Vrijeme pripreme 90–100 minuta  
za 12 komada

### Sastojci

100 g groždica  
50 g ruma  
150 g maslaca  
150 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
3 jaja  
150 g brašna  
1 žličica praška za pecivo  
125 g krupno nasjeckanih oraaha

### Pribor

Kalupi za muffine Ø oko 7 cm

### Priprema

Groždice natopiti u rum i ostaviti da upiju oko 30 minuta.

Kremasto izmiješati maslac i dodavati šećer, vanilin šećer i jaja. Umiješati brašno pomiješano s praškom za pecivo i orahe. Nakon toga dodati groždice natopljene rumom.

Tijesto raspodijeliti u kalupe za mafine pomoću dvije žlice i peći dok ne poprimi zlatno žutu boju.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Muffini \ Bez voća  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 37 [42]  
(37) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
[Gornji i donji grijač] (Gornji i donji grijač)  
Temperatura: 140–150 [150–160] (150–160) °C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [1] (2)  
Vrijeme pečenja: 35–45 minuta

### Savjet

Kod pečenja dvostruko veće količine, u pećnici širine 90 cm, vrijeme pečenja se ne produžuje.

## Profiterole

Vrijeme pripreme 50–60 minuta  
za 8 komada

### Sastojci za tijesto

200 ml vode  
40 g maslaca  
1 prstohvat soli  
130 g brašna  
3 jaja  
1 ravna žličica praška za pecivo

### Sastojci za punjenje

350 ml vrhnja  
2 paketića šlagfiksa  
2 paketića vanilin šećera  
200 g voća (npr. maline jagode, višnje ili mandarine)

### Pribor

Lonac  
Lim za pečenje

### Priprema

U loncu zakuhati vodu, maslac i sol. Dodati brašno i umiješati u glatku okruglicu. Čim se na dnu lonca počne stvarati bijeli sloj, izvaditi okruglicu od tijesta iz lonca i staviti ju u posudu.

U tijesto umiješati jedno po jedno jaje dok se od njega ne budu mogli izvlačiti svilenkasto sjajni vrhovi. Na kraju dodati prašak za pecivo.

Pomoću dvije žličice ili slastičarskog tuljca stavljati kuglice tijesta na pobrašnjeni lim za pečenje i odmah ispeći dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Još vruće košarice vodoravno prerezati škarama. Ako je tijesto na nekim mjestima ostalo vlažno, ukloniti te dijelove te košarice puniti da se ohlade.

Istući slatkog vrhnje pomiješano sa šlagfiksom i vanilin šećerom. U košarice staviti smjesu šlaga i voća.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Pecivo \ Profiterole \ 1 lim za pečenje

Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 40 [40] (34) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Količina/vrsta dodavanja pare: Automatsko dodavanje pare  
Količina vode: vidi zaslon  
Vrijeme pečenja: 25–35 minuta

# Pečenje

---

## Kolač s marelicama

Vrijeme pripreme 110–120 minuta

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
200 ml mlakog mlijeka  
500 g brašna  
60 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
1 žličica naribane limunove korice  
100 omekšanog maslaca  
1 jaje  
100 g osušenih marelica  
50 g nasjeckanih pistacija

### Za premazivanje

Mlijeko

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. S brašnom, šećerom, vanilin šećerom, naribanom limunovom koricom, maslacem i jajem umijesiti glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Marelice narezati na kockice i zajedno s nasjeckanim pistacijama umijesiti u tijesto. Od tijesta oblikovati duguljastu štrucu i staviti ju u namašćeni četvrtasti kalup. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

Smotuljke od marelica potom premazati mlijekom i ispeći.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170 [160–170] (150–160) °C

Faza zagrijavanja: brzo

Vrsta grijanja: Gornji i donji grijač

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica

2. dodavanje pare: nakon daljnjih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 45–55 [45–55] (50–60) minuta

## Kruh s mlaćenicom

Vrijeme pripreme 115–125 minuta

### Sastojci

$\frac{1}{2}$  kockice svježeg kvasca (21 g)  
300 ml mlake mlaćenice  
375 g pšeničnog brašna tipa 405  
100 g raženog brašna tipa 1150  
1 žlica pšeničnih mekinja  
1 žlica sjemenki lana  
1 žličica šećera  
2 žličica soli  
1 žličica maslaca

### Za premazivanje

Mlaćenica

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj mlaćenici. S pšeničnim brašnom, raženim brašnom, pšeničnim mekinjama, šećerom, solju i maslacem umijesiti glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti, oblikovati duguljastu štrucu i staviti u namašćeni četvrtasti kalup. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta".

Zarezati kruh, premazati ga mlaćenicom i zatim peći do zlatno smeđe boje.

### Postavka

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170 [160–170] (150–160) °C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Vrsta grijanja: Gornji i donji grijač  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
2. dodavanje pare: nakon daljnjih 10 minuta  
Vrijeme pečenja: 40–50 [40–50] (45–55) minuta

# Pečenje

---

## Lepinja

Vrijeme pripreme 75–100 minuta

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
200 ml mlake vode  
375 g brašna  
1 žličica soli  
2 žlice ulja

### Za premazivanje

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> žlica ulja

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema s automatskim programom

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, soli, i uljem 3-4 minute umijesiti u glatko tijesto.

Izvaljati tijesto na limu za pečenje/rupičastom Gourmet limu u obliku pogače (Ø otprilike 25 cm), premazati uljem i odmah staviti u pećnicu.

Poslužiti toplo ili hladno.

### Priprema s klimatskim pečenjem

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. Dodati brašno, sol i ulje i mijesiti 3-4 minute tako da se dobije glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti i razvaljati u pogaču (Ø oko 25 cm), staviti na lim za pečenje i pustiti da se pokriveno diže još 15 minuta na sobnoj temperaturi.

Kruh premazati uljem i ispeći do zlatno smeđe boje.

## **Postavke automatskih programa**

Način rada: Automatski programi

Program: Kruh \ Lepinja

Razina: vidi zaslon

Količina vode: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 59 [59]

(52) minuta

## **Postavke klimatskog pečenja**

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 200–210°C

Faza zagrijavanja: brzo

Vrsta grijanja: Gornji i donji grijač

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

1 mlaz pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: odmah nakon

umetanja namirnica

Vrijeme pečenja: 25-35 minuta

## **Savjet**

Ovu pogaču možete varirati na brojne načine, ako u tijesto umijesite 50 g preprženog luka ili 2 male žlice ružmarina ili mješavina od 40 g nasjeckanih maslina i 1 žlica nasjeckanih pinjola ili 1 mala žlica nasjeckanog provansalskog začinskog bilja. Po želji pogaču možete posipati crnim sezamom i potom peći.

# Pečenje

---

## Talijanski kruh s mozzarellom

Vrijeme pripreme 110–120 minuta

### Sastojci za tijesto

1 kocka kvasca (42 g)  
200 ml mlake vode  
500 g brašna  
1 žličica soli  
3 žlice maslinovog ulja

### Sastojci za nadjev

125 g mozzarelle, narezane na kockice  
100 g sira pecorino, grubo naribanog  
2 češnja češnjaka, očišćena i tanko narezana  
2 žlice nasjeckanih listova bosiljka

### Za premazivanje

maslinovo ulje

### Za posipanje

1 žličica krupnozrnate soli  
listići ružmarina  
1 žličica šarenog, krupno izmrvljenog papra

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. Brašno, sol i maslinovo ulje umijesiti u čvrsto tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti i razvaljati u pravokutni oblik (30x40cm). Nadjenuti mozzarellom, pecorino sirom, češnjakom i bosiljkom i zarolati počevši od uže strane. Dobiveni valjak staviti na lim za pečenje te staviti u pećnicu i

odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta".

Kruh na više mjesta zarezati barem do drugog sloja, premazati maslinovim uljem, posipati solju, ružmarinom i paprom i peći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 180–190°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 1 minute

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

Vrijeme pečenja: 30–40 minuta

### Savjet

Alternativa: možete na sitno narezati 100 g sušenih mariniranih rajčica ili na kriške narezati 100 g maslina i staviti ih na tijesto prije nego što ga zarolate.



## Bijeli kruh sa začinskim biljem

Vrijeme pripreme 105 – 115 minuta

### Sastojci

1/2 kockice svježeg kvasca (21 g)  
300 ml mlakog mlijeka  
500 g brašna  
1 žličica soli  
1 žlica grubo nasjeckanog peršina  
1 žlica grubo nasjeckanog kopra  
1 žlica grubo nasjeckanog vlasca

### Za premazivanje

Mlijeko

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

### Priprema s automatskim programom

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Brašno, sol i začinsko bilje mijesiti 3–4 minute tako da se dobije glatko tijesto.

Tijesto staviti u namašćeni četvrtasti kalup. Gornju stranu kruha na više mjesta zarezati šiljastim nožem u obliku romba, premazati mlijekom i odmah staviti u pećnicu.

### Priprema s klimatskim pečenjem

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Brašno, sol i začinsko bilje mijesiti 3–4 minute tako da se dobije glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto staviti u namašćeni četvrtasti kalup. Gornju stranu kruha na više mjesta zarezati šiljastim nožem u obliku

romba, staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

Gornju stranu premazati mlijekom i ispeći do zlatno smeđe boje.

### Postavke automatskih programa

Način rada: Automatski programi  
Program: Kruh \ Bijeli kruh u kalupu  
Razina: vidi zaslon  
Količina vode: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 85 minuta

### Postavke klimatskog pečenja

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170 [160–170] (150–160) °C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Vrsta grijanja: Gornji i donji grijač  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare: 2 mlaza pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
2. dodavanje pare: nakon daljnjih 10 minuta  
Vrijeme pečenja: 45–55 minuta

# Pečenje

---

## Miješani kruh

Vrijeme pripreme 115–150 minuta

### Sastojci

$\frac{1}{2}$  kockice svježeg kvasca (21 g)  
1 žlica ekstrakta slada  
400 ml mlake vode  
200 g raženog brašna tipa 1150  
400 g pšeničnog brašna tipa 1050  
3 žličice soli  
75 g tekućeg kiselog tijesta

### Za premazivanje

Voda

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

### Priprema s automatskim programom

Kvasac i ekstrakt slada rastopiti u mlakoj vodi uz miješanje.

Pomiješati raženo brašno, pšenično brašno i sol, dodati kiselo tijesto. Zatim s vodom u koju je dodan slad umijesiti za 4 minute u glatko tijesto.

Tijesto staviti u podmazan četvrtasti kalup. Zagladiti površinu, uzdužno zarezati, premazati s vodom i kruh odmah staviti u pećnicu.

### Priprema s klimatskim pečenjem

Kvasac i ekstrakt slada rastopiti u mlakoj vodi uz miješanje.

Pomiješati raženo brašno, pšenično brašno i sol, dodati kiselo tijesto. Zatim s vodom u koju je dodan slad u trajanju od 4 minute umijesiti glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti i staviti u podmazan četvrtasti kalup. Zagladiti površinu, premazati vodom, tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Nakon toga kruh zarezite po dužini i pecite.

### Postavke automatskih programa

Način rada: Automatski programi

Program: Kruh \ Miješani kruh

Razina: vidi zaslon

Količina vode: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 97 [97] (85) minuta

### Postavke klimatskog pečenja

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 190–200°C

Prethodno zagrijavanje: da

Faza zagrijavanja: brzo

Vrsta grijanja: Gornji i donji grijač

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica

2. dodavanje pare: nakon daljnjih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 55–65 minuta

## Kruh s maslinama

Vrijeme pripreme 165–175 minuta

### Sastojci

450 g brašna  
1/2 kockice svježeg kvasca (21 g)  
150 ml bijelog vina  
4 jaja  
50 g maslinovog ulja  
100 g sirove šunke, narezane na kockice  
100g naribanog sira Pecorino  
1 žličica usitnjenog ružmarina  
1/2–1 žličice soli  
100 g nasjeckanih oraha  
100 g crnih maslina, krupno nasjeckanih

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

### Priprema s automatskim programom

Od brašna, kvasca, vina, jaja i ulja umijesiti glatko tijesto.

Pomiješati šunku, sir, mažuran i sol zajedno s nasjeckanim orasima umijesiti u tijesto. Na kraju polako umijesiti grubo nasjeckane masline.

Vrlo mekano tijesto staviti u namašćeni kalup i odmah ispeći.

### Priprema s klimatskim pečenjem

Od brašna, kvasca, vina, jaja i ulja umijesiti glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta“.

Pomiješati šunku, sir, mažuran i sol zajedno s nasjeckanim orasima umijesiti u tijesto. Na kraju polako umijesiti grubo nasjeckane masline.

Vrlo mekano tijesto staviti u namašćeni četvrtasti kalup, staviti u pećnicu i odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta". Kruh uzdužno zarezati i peći do zlatni smeđe boje.

### Postavke automatskih programa

Način rada: Automatski programi  
Program: Kruh \ Kruh s maslinama  
Razina: vidi zaslon  
Količina vode: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 127 [127] (117) minuta

### Postavke klimatskog pečenja

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 170–180°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Vrsta grijanja: Gornji i donji grijač  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare: 2 mlaza pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
2. dodavanje pare: nakon daljnjih 10 minuta  
Vrijeme pečenja: 60–70 minuta

# Pečenje

---

## Raženi kruh

Vrijeme pripreme 105–120 minuta

### Sastojci

400 g raženog brašna tipa 1150  
200 g pšeničnog brašna tipa 405  
2 1/2 žličice soli  
2 žličice meda  
150 g tekućeg kiselog tijesta  
1 kocka kvasca (42 g)  
400 ml mlake vode  
5 žlica sjemenki lana  
4 žlice suncokretovih sjemenki

### Za premazivanje

Voda

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

### Priprema s automatskim programom

Pomiješati pšenično brašno, raženo brašno i sol, dodati med i kiselo tijesto.

Dodati u vodi otopljen kvasac te dobro izmijesiti teško tijesto, najbolje u kuhinjskom aparatu oko 4 minute.

Umijesiti sjemenke lana i suncokreta.

Tijesto staviti u namašćeni kalup. Površinu zagladiti, premazati vodom i kruh odmah staviti u pećnicu.

### Priprema s klimatskim pečenjem

Pomiješati pšenično brašno, raženo brašno i sol, dodati med i kiselo tijesto.

Dodati kvasac rastopljen u vodi i tijesto po mogućnosti mijesiti strojno oko 4 minute. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Umijesiti sjemenke lana i suncokreta. Staviti tijesto u namašćeni kalup. Zagladiti površinu, premazati vodom, tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

Peći u prethodno zagrijanoj pećnici do zlatno smeđe boje. Nakon 15 minuta smanjiti temperaturu pećnice.

## **Postavke automatskih programa**

Način rada: Automatski programi

Program: Kruh \ Raženi kruh

Razina: vidi zaslon

Količina vode: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 97 [97] (95) minuta

## **Postavke klimatskog pečenja**

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura:

15 minuta: 220 °C, nakon toga: 200 °C

Prethodno zagrijavanje: da

Faza zagrijavanja: brzo

Vrsta grijanja: Gornji i donji grijač

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica

2. dodavanje pare: nakon daljnjih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 45-55 minuta

# Pečenje

---

## Pogača sa groždicama

Vrijeme pripreme 110–140 minuta

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
240 ml mlake mlaćenice  
500 g brašna  
100 g šećera  
1 prstohvat soli  
20 g tekućeg maslaca  
125 g posnog svježeg sira  
250 g groždica

### Za premazivanje

Voda

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj mlaćenici. Brašno, šećer, sol, maslac i svježi sir umijesiti u glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Umijesiti groždice u tijesto i staviti ga u namašćeni četvrtasti kalup, staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

Površinu premazati vodom i ispeći kolač do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kruh \ Slatki kruh  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 60 [60]  
(55) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pečenja: 50–60 minuta

## Švicarski seljački kruh

Vrijeme pripreme 180 minuta  
za 1 seljački kruh (otprilike 750 g)

### Sastojci

500 g seljačkog kruha  
(ili 350 g pšeničnog brašna i 150 g raženog brašna)  
1–1½ žličice soli  
25 g svježeg kvasca  
300 ml mlakog mlijeka  
malo brašna

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna i soli, umijesiti u glatko tijesto. Ostaviti da se pokriveno diže pri sobnoj temperaturi u trajanju od 60 minuta.

Lagano promijesiti tijesto i oblikovati okrugli kruh, te postaviti na lim za pečenje ili na perforirani Gourmet lim za pečenje. Posipati s malo brašna. Kruh uzdužno zarezati na dubinu od 1 cm i ponovno dizati pri sobnoj temperaturi u trajanju od 30 minuta. Zadnjih 10 minuta dizanja tijesta zagrijte pećnicu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kruh \ Švicarski seljački kruh  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 50 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 200°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
3 mlaza pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: 6 minuta nakon početka postupka pripreme jela  
2. dodavanje pare: nakon daljnjih 6 minuta  
3. dodavanje pare: nakon sljedećih 6 minuta  
Vrijeme pečenja: 40–50 minuta

### Savjet

Tijesto za vrijeme oblikovanja možete ukrasiti komadićima špeka, orasima itd.

# Pečenje

---

## Štangice sa špekom ili začinima

Vrijeme pripreme 105 – 130 minuta  
za 2 komada

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
250 ml mlake vode  
250 g pšeničnog brašna tipa 405  
250 g integralnog pšeničnog brašna  
1 žličica šećera  
2 žličica soli  
1/2 žličice papra  
3 žlice ulja  
150 g mesnate slanine, narezane na sitne kockice ili po 1 žlica nasjeckanog peršina, kopra i vlasca

### Za premazivanje

Mlijeko

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema s automatskim programom

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. Od pšeničnog brašna, integralnog pšeničnog brašna, šećera, soli, papra i ulja 3–4 minute umijesiti glatko tijesto.

Na kraju umijesiti kockice slanine ili začinsko bilje.

Od tijesta napraviti dvije štangice duge oko 35 cm i staviti ih na lim za pečenje ili perforirani Gourmet lim, ako imate. Štangice poprečno zarezati, premazati mlijekom i odmah staviti u pećnicu.

### Priprema s klimatskim pečenjem

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. Od pšeničnog brašna, integralnog pšeničnog brašna, šećera, soli, papra i ulja 3–4 minute umijesiti glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta“.

Umijesiti slaninu ili začinsko bilje. Od tijesta napraviti dvije štangice duge oko 35 cm i staviti ih na lim za pečenje ili na Gourmet perforirani lim. Štangice poprečno zarezati i staviti u pećnicu te odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

Štangice premazati mlijekom i peći u pećnici do zlatno smeđe boje.

### Postavke automatskih programa

Način rada: Automatski programi

Program: Kruh \ Baguette

Razina: vidi zaslon

Količina vode: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 72 [72] (60) minuta

### Postavke klimatskog pečenja

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 190–200°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 1 minute

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

Vrijeme pečenja: 20–30 minuta



## Tigrasti kruh

Vrijeme pripreme: oko 125 minuta  
za 1 kruh

### Sastojci za tijesto

15 g kvasca  
300 ml mlake vode  
500 g brašna  
10 g soli  
20 g maslaca

### Sastojci nadjeva

100 g rižinog brašna  
125 ml vode  
1 žličica šećera  
5 g suhog kvasca

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 25 cm

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, soli i maslacem umijesiti u glatko tijesto.

Ostaviti prekriveno tijesto da se diže pri sobnoj temperaturi daljnjih 30 minuta.

U međuvremenu pomiješati sastojke za preljev i ostaviti da odstoji pokriveno 30 minuta.

Dizano tijesto izvaljati u kvadrat površine 30 cm. Dvije strane preklopiti u sredini. Kruh s jedne od preklopljenih strana staviti u četvrtasti kalup i još jednom ostaviti da se diže u trajanju od 30 minuta.

Dizano tijesto premazati s preljevom i zapeći daljnjih 10 minuta.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kruh \ Tigrasti kruh  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 45 minuta

### Postavke klimatskog pečenja:

Korak prethodnog zagrijavanja:  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 230°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2

1. korak pripreme:

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 220°C

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica

2. dodavanje pare: nakon daljnjih 5 minuta

Vrijeme pečenja: 20 minuta

2. korak pripreme:

Način rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Vrijeme pečenja: 13-18 minuta

# Pečenje

---

## Bijeli kruh

Vrijeme pripreme 80–95 minuta

### Sastojci

$\frac{1}{2}$  kockice svježeg kvasca (21 g)  
250 ml mlake vode  
500 g brašna  
1  $\frac{1}{2}$  žličice soli  
1  $\frac{1}{2}$  žličice šećera  
20 g maslaca, omekšanog

### Za premazivanje

Voda

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema s automatskim programom

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, soli, šećerom i maslacem 4–5 minuta umijesiti u glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu i zamotajte s prozirnom folijom te ostavite da se diže na sobnoj temperaturi 15 minuta.

Tijesto lagano promijesiti, oblikovati štrucu kruha dugu oko 25 cm i staviti ju na lim za pečenje ili na perforirani Gourmet lim za pečenje. Gornju stranu kruha na više mjesta ukoso zarezati šiljastim nožem na dubinu oko 1 cm i odmah staviti u pećnicu.

### Priprema s klimatskim pečenjem

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, soli, šećerom i maslacem 4–5 minuta umijesiti u glatko tijesto.

Tijesto oblikovati u kuglu, staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti, oblikovati štrucu kruha dugu oko 25 cm i staviti ju na lim za pečenje ili na perforirani Gourmet lim za pečenje. Gornju stranu kruha na više mjesta ukoso zarezati šiljastim nožem na dubinu oko 1 cm, staviti u pećnicu i odabrati automatski program Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta.

Gornju stranu premazati vodom i ispeći do zlatno smeđe boje.

### Postavke automatskih programa

Način rada: Automatski programi  
Program: Kruh \ Bijeli kruh  
Razina: vidi zaslon  
Količina vode: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 72 [72] (67) minute

### Postavke klimatskog pečenja

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 180–190°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pečenja: 30–40 [30–40] (35–45) minuta

## Pletenica

Vrijeme pripreme 120 minuta

### Sastojci

1000 g pšeničnog brašna  
1 kocka kvasca (42 g)  
600 ml mlakog mlijeka  
3 žličice soli  
180 g maslaca  
1 žutanjak  
1 žlica vrhnja za kavu

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna, soli, maslaca umijesiti u glatko tijesto. tijesto prekriti i staviti u pećnicu da se diže u trajanju od 60 minuta.

Tijesto lagano promijesiti i formirati u dva dugačka valjka dužine 80 cm.

Valjke po sredini preklopiti u oblik križa, četiri kraja postaviti jedan kraj drugoga i oblikovati u rep.

Pletenicu staviti na lim za pečenje ili na perforirani gourmet lim i ostaviti da odstoji pri sobnoj temperaturi daljnjih 30 minuta. Zagrijte pećnicu 10 minuta prije nego što prođe tih pola sata.

Premazati površinu s smjesom žutanjka i vrhnja za kavu i zapeći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kruh \ Švicarska pletenica  
Razina: vidi zaslon  
Količina vode: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 60 minuta

### Postavke klimatskog pečenja

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 190°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: 6 minuta nakon stavljanja pripremljenog jela  
2. dodavanje pare: nakon daljnjih 6 minuta  
Vrijeme pečenja: 50-60 minuta

# Pečenje

---

## Slatki kruh

Vrijeme pripreme 120 minuta  
za 1 kruh

### Sastojci

500 g brašna  
1 prstohvat soli  
90 g maslaca  
100 ml mlijeka  
25 g svježeg kvasca  
2 jaja  
3 žlice soka od đumbira  
40 g nasjeckanog đumbira  
1 žličica cimeta  
100 g kandiranog šećera

### Pribor

Lonac  
Četvrtasti kalup dužine 25 cm

### Priprema

U posudu dodati brašno i sok. Maslac rastopiti u loncu. Kvasac mekšati u mlakom mlijeku zajedno s ohlađenim maslacem, jajima i sokom od đumbira dodati brašnu te u trajanju od 3-4 minute umijesiti u glatko tijesto. Tijesto ostaviti da odstoji oko jedan sat na toplom mjestu.

U međuvremenu nasjeckati đumbir te namastiti četvrtasti kalup s maslacem i posipati šećerom.

Nasjeckani đumbir, umijesiti s cimetom i kandiranim šećerom u tijesto, oblikovati tijesto, dodati u četvrtasti kalup i ostaviti da odstoji daljnjih 15 minuta.

Površinu posipati sa šećerom i zapeći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Kruh \ Slatki kruh  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 35 minuta

### Alternativne postavke

Korak prethodnog zagrijavanja:  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 200°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 3

#### 1. korak pripreme:

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 190°C  
Količina/vrsta dodavanja pare: 1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pečenja: 25 minuta

#### 2. korak pripreme:

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 170°C  
Vrijeme pečenja: 8-13 minuta

## Pogača s lukom

Vrijeme pripreme 100–110 minuta

### Sastojci za tijesto

1 kocka kvasca (42 g)  
200 ml mlake vode  
375 g brašna  
1 žličica soli  
2 žlice ulja

### Sastojci za nadjev

2 male glavice ljubičastog luka  
80 g pikantnog sira  
majčina dušica

### Poškropiti s

2 žlice ulja

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. Dodati brašno, sol i ulje i mijesiti 3-4 minute tako da se dobije glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti i razvaljati u pogaču (Ø oko 30 cm), staviti na lim za pečenje ili na perforirani Gourmet lim za pečenje i pustiti da se diže pokriveno još 15 minuta na sobnoj temperaturi.

Oguliti luk i narezati ga na uske ploške. Sir naribati.

Na pogače staviti luk, posipati ih sirom i majčinom dušicom. Po rubu nakapati uljem i ispeći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 200–210°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Vrsta grijanja: Gornji i donji grijač  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pečenja: 25-35 minuta

### Savjet

Aromatične vrste sira su primjerice planinski sir, ementaler, greyzer ili zrela gauda.

# Pečenje

---

## Čokoladna peciva

Vrijeme pripreme 100–110 minuta  
za 8 komada

### Sastojci za tijesto

1 kocka kvasca (42 g)  
150 ml mlakog mlijeka  
500 g brašna  
1 prstohvat soli  
60 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
75 g maslaca  
2 jaja  
100 g čokoladnih kapljica

### Za premazivanje

Mlijeko

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. S brašnom, šećerom, vanilin šećerom, maslacem i jajima umijesiti glatko tijesto. Tijesto ostaviti da se pokriveno diže u pećnici na 35°C oko 25–35 minuta.

Čokoladne kapljice kratko umijesiti u tijesto. Od tijesta oblikovati 8 peciva i položiti ih na lim za pečenje ili Gourmet perforirani lim. Staviti da se pokrivena dižu u pećnici na 35°C još 15–20 minuta.

Peciva premažite mlijekom i zapecite do žuto zlatne boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: pustiti nakon 4 minute  
2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta  
Vrijeme pečenja: 25–30 minuta

## Pereci od dizanog tijesta

Vrijeme pripreme 85–95 minuta  
za 8 komada

### Sastojci za tijesto

$\frac{1}{2}$  kockice svježeg kvasca (21 g)  
100 ml mlakog mlijeka  
300 g brašna  
1 žličica šećera  
1 žličica soli  
30 g maslaca  
1 jaje

### Za premazivanje

1 jaje pomiješati s 1 žlicom mlijeka

### Za posipanje

Mak ili naribani sir

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna, šećera, soli, maslaca i jaja umijesiti u glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti i oblikovati 8 dugačkih smotuljaka ( $\varnothing$  oko 0,5 cm). Od njih oblikovati perece i staviti ih na lim za pečenje ili perforirani Gourmet lim. Ostaviti da se prekriveni dižu u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač još 10 minuta.

Pomiješati žutanjak i mlijeko, time premazati perece i posipati ih makom ili sirom. Peći perece do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pečenja: 20–25 minuta

# Pečenje

---

## Pecivo s kvascem

Vrijeme pripreme 75–125 minuta  
za 10 komada

### Sastojci

$\frac{1}{2}$  kockice svježeg kvasca (21 g)  
270 ml mlake vode  
500 g brašna  
1  $\frac{1}{2}$  žličice soli  
1 žličica šećera  
1 u vrh puna žličica mekog maslaca

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema s automatskim programom

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, soli, šećerom i omekšanim maslacem 3–4 minute umijesiti u glatko tijesto.

Od tijesta oblikovati 10 kuglica jednake veličine, te položiti na lim za pečenje ili perforirani Gourmet lim, po želji zarezati i staviti u pećnicu.

### Priprema s klimatskim pečenjem

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, soli, šećerom i omekšanim maslacem 3–4 minuta umijesiti u glatko tijesto. Tijesto gurnuti u peć te odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti, oblikovati 10 kuglica jednake veličine, položiti ih na lim za pečenje ili Gourmet perforirani lim, staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Peciva premazati vodom i peći do zlatno smeđe boje.



## **Postavke automatskih programa**

Način rada: Automatski programi

Program: Žemlje \ Pecivo s kvascem

Razina: vidi zaslon

Količina vode: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 64 [64] (69)

## **Postavke klimatskog pečenja**

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 190–200°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 1 minute

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

Vrijeme pečenja: 25-35 minuta

## **Savjet**

Za mliječno pecivo umjesto vode upotrijebite 300 ml mlijeka, za pecivo s grožđicama umjesto vode upotrijebite 300 ml mlijeka i u tijesto umijesite još 2 žlice šećera i 100 g grožđica.

# Pečenje

---

## Čovječuljci od dizanog tijesta

Vrijeme pripreme 95–105 minuta  
za 4 komada

### Sastojci

$\frac{1}{2}$  kockice svježeg kvasca (21 g)  
200 ml mlakog mlijeka  
375 g brašna  
50 g šećera  
1 prstohvat soli  
50 g maslaca, omekšanog

### Za premazivanje

1 jaje

### Za ukrašavanje

grožđice  
bademi

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna, šećera, soli, maslaca i jaja umijesiti u glatko tijesto. Tijesto postaviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto lagano promijesiti. Radnu površinu posipati brašnom, tijesto razvaljati na debljinu od oko 1 cm i izrezati u obliku "čovječuljaka". "Čovječuljke" staviti ih na lim za pečenje ili Gourmet perforirani lim i staviti u pećnicu te odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

"Čovječuljke" premazati razmućenim jajem, ukrasiti grožđicama i bademima i peći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare: 1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pečenja: 20–25 minuta

## Pecivo sa sjemenkama

Vrijeme pripreme 120–130 minuta  
za 10 komada

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
1 žličica sirupa od repe  
1 žlica ekstrakta slada  
300 ml mlake vode  
150 g raženog brašna tipa 1150  
450 g pšeničnog brašna tipa 405  
2–3 žličice soli  
75 g kiselog tijesta

### Za posipanje

po 3 žlice sjemenki lana, sezama i suncokreta

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac, sirupa melase od repe i ekstrakt slada rastopiti u mlakoj vodi uz miješanje.

Pomiješati raženo brašno, pšenično brašno i sol, dodati kiselo tijesto. Zatim s vodom u koju je dodan slad umijesiti u glatko tijesto. Staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta“.

Pomiješati sjemenke lana, sezama i suncokreta.

Tijesto lagano promijesiti i oblikovati 10 peciva. Peciva premazati vodom i gornju stranu utisnuti u mješavinu sjemenki. Rasporediti peciva na lim za pečenje ili na Gourmet perforirani lim i odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta". Zapeći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 190–200°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: dodati nakon 1 minute  
2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta  
Vrijeme pečenja: 25-30 minuta

### Savjet

Za aromatičniju verziju, brašnu dodajte  $\frac{1}{2}$  žličice začina za kruh (sjemenki anisa, korijandera i mljevenog kima)

# Pečenje

---

## Pecivo sa sirom i sezamom

Vrijeme pripreme 65–105 minuta  
za 10 komada

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
150 ml mlakog mlijeka  
500 g brašna  
1 vrhom puna žličica soli  
1 prstohvat šećera  
75 g tekućeg maslaca  
40 g naribanog parmezana  
2 jaja  
6 žlica sezama

### Za premazivanje

1 jaje

### Za posipanje

120 g naribanog sira cheddar, chester ili  
gouda

### Pribor

Lim za pečenje  
Papir za pečenje

### Priprema s automatskim programom

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Brašno, sol, šećer, parmezan i jaja mijesiti 3–4 minute tako da se dobije glatko tijesto.

Od tijesta oblikovati oko 10 jednakih kruščića, donju stranu umočiti u sezam i staviti na lim obložen papirom za pečenje.

Premazati razmućenim jajetom, dobro posipati sirom ili uvaljati u sir te odmah staviti u pećnicu.

### Priprema s klimatskim pečenjem

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna, soli, šećera, maslaca, parmezana i jaja 3–4 minute umijesiti glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

Tijesto umijesiti, oblikovati 10 peciva i položiti ih na papir za pečenje. U pećnici na 35 °C s gornjim i donjim grijačem ostaviti da se pokriveno diže u trajanju od 10–15 minuta.

Donju stranu peciva utisnuti u sezam. Gornju stranu premazati razmućenim jajetom, posipati sirom ili utisnuti u sir i peći do zlatno smeđe boje.

### Postavke automatskih programa

Način rada: Automatski programi  
Program: Žemlje \ Pecivo sa sirom i sezamom  
Razina: vidi zaslon  
Količina vode: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 52 minute

## **Postavke klimatskog pečenja**

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 150–160°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 1 minute

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

Vrijeme pečenja: 25-35 minuta

# Pečenje

---

## Peciva sa slalom i bučnim sjemenkama

Vrijeme pripreme 120–130 minuta  
za 8 komada

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
1 žlica ekstrakta slada  
300 ml mlake vode  
500 g integralnog pšeničnog brašna  
3 žličice soli  
50 g nasjeckanih bučinih sjemenki

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac i ekstrakt slada uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, solju i nasjeckanim bučnim sjemenkama umijesiti tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta“.

Lagano promijesiti tijesto i oblikovati 8 peciva, premazati ih vodom, na njima zarezati križić i položiti ih na lim za pečenje ili na Gourmet perforirani lim. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 45 minuta". Zapeći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 190–200°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 1

minute

2. dodavanje pare: dodati nakon 15

minuta

Vrijeme pečenja: 25-30 minuta

### Savjet

Ekstrakt slada je enzimsko sredstvo koje se koristi kod pečenja kruha i peciva, pospješuje i ubrzava djelovanje kvasca. Osim toga slatkasti slad daje kruhu i pecivu poseban okus i tamniju boju. Ekstrakt slada se može nabaviti u prodavaonicama zdrave hrane.

## Peciva sa svježim sirom

Vrijeme pripreme 45–55 minuta  
za 10 komada

### Sastojci

250 g posnog svježeg sira  
2 jaja  
70 g šećera  
1 paketić vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
500 g brašna  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> paketića praška za pecivo  
100 g nasjeckanih oraha

### Za premazivanje

Mlijeko

### Za posipanje

šećer

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Sir pomiješati s jajima, šećerom, vanilin šećerom i solju. Dodavati brašno pomiješano s praškom za pecivo i nasjeckanim orasima.

Mijesiti tijesto rukama dok ne postane glatko i podatno. Ako je tijesto ljepljivo, treba dodati još brašna.

Od tijesta oblikovati 10 kuglica jednake veličine. Premazati mlijekom, uroniti u šećer i staviti na lim za pečenje ili na Gourmet perforirani lim. Staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Prethodno zagrijavanje: da  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare: 1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pečenja: 25–35 minuta

# Pečenje

---

## Pecivo sa šunkom i sirom

Vrijeme pripreme 110–120 minuta  
za 8 komada

### Sastojci za tijesto

$\frac{1}{2}$  kockice svježeg kvasca (21 g)  
250 ml mlake vode  
500 g brašna  
30 g maslaca  
 $\frac{1}{2}$  žličice soli  
100 g kuhane šunke, sitno narezane  
100 g naribanog pikantnog sira

### Za premazivanje

Voda

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, maslacem i soli umijesiti u glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

U tijesto umijesiti kuhanu šunku i pola sira.

Od tijesta oblikovati 8 peciva i postaviti na lim za pečenje ili na perforirani Gourmet lim za pečenje. tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

Peciva premazati vodom, gornju stranu uroniti u ostatak sira i peći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 180–190°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 1 minute

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

Vrijeme pečenja: 25-30 minuta

### Savjet

Aromatične vrste sira su primjerice planinski sir, ementaler, greyzer i djelimice zrela gauda.



## Okrugla peciva

Vrijeme pripreme 100–115 minuta  
za 8 komada

### Sastojci za tijesto

$\frac{1}{2}$  kockice svježeg kvasca (21 g)  
250 ml mlakog mlijeka  
500 g brašna  
40 g šećera  
1 prstohvat soli  
60 g omekšanog maslaca  
100 g sjeckanih badema

### Za premazivanje

Mlijeko

### Za posipanje

krupnozrnati šećer

### Pribor

Lim/perforirani Gourmet lim za pečenje

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Od brašna, šećera, soli, maslaca i jaja umijesiti u glatko tijesto. Tijesto postaviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta“.

U tijesto umijesiti sjeckane bademe. Oblikovati 8 peciva, položiti ih na lim za pečenje ili na Gourmet perforirani lim, staviti u pećnicu i odabrati automatski program „Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta“.

Peciva premazati mlijekom, gornju stranu uroniti u krupnozrnati šećer i peći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare: 1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pečenja: 30–40 minuta



## **Riba koja će izmamiti komplimente**

Riblja jela su zdrav način prehrane i dobra alternativa za meso. Morska riba sa svojim bogatim sadržajem joda, vitamina i visoko vrijednih bjelančevina kao i zdravih omega 3 masnih kiselina pridonosi tjelesnoj vitalnosti, poboljšava koncentraciju, sposobnost pamćenja i raspoloženje. Kao nisko kalorična hrana dobra je za uživanje u hrani i kao dijetetska prehrana te se za konzumaciju ribljih jela preporučuje dva puta tjedno.

# Riba

---

## Savjeti za pripremu jela

### Količine

- Cijela riba: 250–300 g po osobi
- Riblji file: 200–250 g po osobi

### "Plava" riba

Neke vrste ribe poput pastrve, linjaka, jegulje ili šarana mogu se pripremiti "na plavo". Koža ovih riba sadrži tvar koja nakon dodira s kiselinom (npr. octom pomiješanim s vodom) poprima plavi ton. Riba mora biti jako svježa i tijekom čišćenja ne smije se oštetiti sloj sluznice kože, jer na tim mjestima riba neće poplaviti. Ribu zalijte vrućom vodom s octom, ostavite da stoji oko 10 minuta i slijedite upute iz recepta. Ribu solite samo iznutra.

### Čišćenje

Cijele ribe: ribu po potrebi očistiti od ljuskica i oprati pod mlazom vode i osušiti s kuhinjskim papirom

Riblji file: file: file isprati pod mlazom vode i osušiti s kuhinjskim papirom.

### Nakapanje ribe s sokom od limuna ili limete

Očišćen ribu ili riblji file nakapati limunovim sokom ili octom i ostaviti da odstoji oko 10 minuta prije daljnje obrade. Tim postupkom se tkivo ribe učvršćuje. Uslijed toga se pri daljnjoj pripremi riba ne raspada tako lako. Kiseljenje ne utječe na specifičan okus pojedine vrste ribe.

### Soljenje

Ribu nasoliti kratko prije daljnje obrade ili posipati začinskim travama i začini. Ne ostavljati nasoljenu ribu da dugo stoji. Sol izvlači tekućinu iz ribe, a time i vrijedne mineralne tvari. Izvlačenje tekućine uzrokuje isušivanje tijekom pečenja.

## Kuhanje

- Cijele ribe su pečene kada su im zjenice bijele i kada se leđne peraje mogu lako izvaditi.
- Pečena, pirjana i riba s roštilja je gotova kada se meso lako odvaja od kostiju.
- Ako pripremate riblji filet u umaku, pripremite ga s manje tekućine, jer riba tijekom pečenja ispušta tekućinu.

## Napomene za automatske programe i korištenje termometra za hranu (ako postoji)

- Ukoliko pri pripremi ribe koristite termometar za hranu, obratite pažnju da temperatura jezgre ribe iznosi minimalno 70°C.
- Metalni vrh termometra za hranu mora biti potpuni umetnut u sredinu najdebljeg dijela ribe tako da vrh pokazuje ukoso prema gore. Za pripremu ribe s termometrom za hranu prikladnije su veće i deblje ribe.
- Začinite ribu po želji i prekrijte ju komadićima maslaca prije stavljanja u pećnicu.
- Ako želite istovremeno peći više riba ili komada ribe, odaberite ribu što sličnije veličine. Termometar umetnite u najdeblju ribu.
- Ribu možete peći i u aluminijskoj foliji, vrećici/crijevu za pečenje ili u korici od soli. Termometar umetnite kroz omot.
- Kada upotrebljavate termometar za hranu, prvo dobivate neprecizno vrijeme trajanja koje se tijekom pripreme jela optimizira.

# Riba

---

## Orada Verduras

Vrijeme pripreme 65–75 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

4 orade spremne za pripremu (oko 400 g)  
800 g malih krumpira  
2 crvene paprike  
2 zelene tikvice  
2 žute tikvice  
4 ljutike  
3 češnja češnjaka  
400 g ovčjeg sira  
sok od 1 limuna  
sol  
papar s limunom  
4 grančice majčine dušice  
4 grančice ružmarina  
10 žlica maslinovog ulja

### Pribor

Gourmet pekači  
Alternativno univerzalni lim

### Priprema

Krumpire s korom napola skuhati, nekih 10 minuta.

Paprike prepoloviti, odstraniti unutrašnjost i koštice, narezati na veće komadiće. Tikvice narezati na ploške, a oguljenu ljutiku narezati na ploške. Češnjak oguliti i sitno nasjeckati. Ovčji sir narezati na kockice.

Ribu oprati, osušiti, nakapati limunovim sokom, začiniti solju i paprom s limunom i staviti u veliki Gourmet pekač ili položiti na univerzalni lim.

Pomiješati prethodno skuhani krumpir, povrće i začinsko bilje te začiniti solju i paprom s limunom. Mješavinu povrća rasporediti oko ribe i po povrću posipati ovčji sir.

Ulje pomiješati s malo soli i papra. Ribu, krumpire i povrće nakapati začinjanim uljem i peći u pećnici.

## **Preporučene postavke**

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 160–170°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [2] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: pustiti nakon 5 minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

## **Savjet**

Pod malim krumpirima se misli na krumpire s promjerom od 2,5–4 cm. Oni se obično kuhaju u ljusci.

# Riba

---

## Riblji filet na bečki

Vrijeme pripreme 60–70 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

600 g filea crnog bakalara  
sok od 1 limuna  
125 g crème fraîche ili milerama  
50 g ukiseljenih krastavaca  
10 g kapara  
30 g mesnate slanine  
1 žlica senfa  
1 žlica naribanog parmezana

### Pribor

Kalup za nabujak 20 cm x 20 cm

### Priprema

Filete oprati, osušiti i nakapati limunovim sokom. Jedan file položiti u namašćeni kalup za nabujak i premazati polovicom crème fraîche (milerama).

Krastavce i kapare isprati vodom. Slaninu i krastavce narezati na kockice i pomiješati s nasjeckanim kaparima.

Trećinu mješavine od krastavaca raspodijeliti na riblji filet. Na njega položiti drugi riblji filet. Njega premazati senfom i po tome raspodijeliti drugu trećinu mješavine od krastavaca.

Na to staviti posljednji riblji filet. Premazati ga ostatkom crème fraîche (milerama) i na to posložiti ostatak mješavine od krastavaca. Posipati parmezanom i peći.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: pustiti nakon 5 minuta  
2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta  
Vrijeme pripreme: 30–35 minuta



## Pastrve s nadjევom od šampinjona

Vrijeme pripreme 60–70 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

4 pastrve (oko 250 g, spremne za pripremu)  
2 žlice limunovog soka  
sol  
papar  
1/2 luka, sitno nasjeckanog  
1 sitno nasjeckani češanj češnjaka  
200 g svježih šampinjona, fino narezanih  
25 g nasjeckanog peršina  
50 g maslaca

### Pribor

Gourmet pekači  
Alternativno univerzalni lim

### Priprema

Pastrve oprati, osušiti, nakapati limunovim sokom i začiniti solju i paprom izvana i iznutra.

Pomiješati luk, češnjak, gljive i peršin. Začiniti solju i paprom.

Smjesom napuniti pastrve. Posložiti ih jednu do druge u veliki Gourmet pekač ili na univerzalni lim. Prekriti komadićima maslaca i peći.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: pustiti nakon 5 minuta  
2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta  
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

# Riba

---

## Punjena morska pastrva

Vrijeme pripreme 65–75 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

2 losos-pastrve (oko 600–700 g)  
sok od 1 limuna  
sol  
2 ljutike  
2 češnja češnjaka  
50 g malih kapara  
1 žutanjak  
2 žlice maslinovog ulja  
2 kriške tosta  
chili u prahu  
papar

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Kalifornijske pastrve oprati, osušiti, nakapati limunovim sokom i posoliti izvana i iznutra.

Ljutiku i češnjak oguliti i narezati na male kockice. Tost također narezati na male kockice. Pomiješati s kaparama, žutanjkom, ljutikom, češnjakom, uljem i kruhom, začiniti solju, paprom i čilijem u prahu.

Kalifornijske pastrve napuniti s ovom smjesom i zatvoriti otvor čačalicama.

Kalifornijske pastrve posložiti na univerzalni lim za pečenje i peći u pećnici.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: pustiti nakon 5 minuta  
2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta  
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

## Trilja en papillote

Vrijeme pripreme 90–100 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

6 malih trilja (à 150–200 g)  
5 krišaka bijelog kruha  
250 ml mlijeka  
2 žlice nasjeckanog peršina  
4 žlice maslaca sa srdelama  
sol  
papar  
3 žlice maslinovog ulja

### Pribor

Univerzalni lim  
Pergamentni papir

### Priprema

Oprati trlje.

Za nadjev natopiti kriške bijelog kruha u mlijeku. Zgnječiti ih vilicom i pomiješati s peršinom i maslacem sa srdelama.

Ribe nasoliti i popapriti, nadjenuti smjesom. nakapati s maslinovim uljem i ostaviti da odstoje u hladnjaku sat vremena.

Pergamentni papir premazati uljem, trilje posložiti na papir i preklopiti. Paketiće poslagati na univerzalni lim za pečenje i umetnuti u pećnicu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Riba \ Trilja u foliji \ 4-6 riba  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 25 [32]  
(25) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 190–200°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 20–30 minuta

### Savjet

"Trilja en papillote" znači, da se riba peče u pergamentnom papiru.

## Delikatesni špar

Vrijeme pripreme 60–70 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

750 g delikatesnog špara  
3 glavice luka  
40 g maslaca  
500 g rajčica  
sok od 1/2 limuna  
sol  
papar  
100 ml mlijeka  
10 g krušnih mrvica  
2 žlice nasjeckanog peršina

### Pribor

Kalup za nabujak Ø 26 cm

### Priprema

Luk narezati na tanke kriške i pirjati u pola maslaca. Rajčicu narezati na kriške. Riblji filet oprati, osušiti, nakapati limunovim sokom i začiniti solju i paprom.

Luk staviti u namašćeni kalup za nabujak. Po tome poslagati rajčice i začiniti solju i paprom.

Na to staviti riblji filet. Rastopiti ostatak maslaca i s mlijekom ga prelići preko filea. Posipati krušnim mrvicama i peći. Nakon pečenja posipati nasjeckanim peršinom.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: dodati nakon 5 minuta  
2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta  
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

### Savjet

Trilje u ovom receptu možete zamijeniti s fileom crnog bakalara.

## File od oslića u zelenom umaku

Vrijeme pripreme 50–60 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

4 odrezaka oslića (oko 250 g)  
250 g školjki brbavica  
2 češnja češnjaka  
4 žlice maslinovog ulja  
1 čajna žlica brašna  
250 ml ribljeg temeljca  
25 g peršina  
sol

### Pribor

Tava  
Univerzalni lim

### Priprema

Češnjak nasjeckati i pirjati na tavi na maslinovom ulju.

Ribu staviti na univerzalni lim za pečenje. Na ribu rasporediti školjke brbavice, ulje i češnjak i zasoliti. Posipati brašnom, preliteri toplim ribljim temeljcem i posipati nasjeckanim češnjakom.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Riba \ Filet oslića u zelenom umaku  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 30 [30] (25) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 180–190°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 3 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 15–20 minuta

## Sušeni bakalar-Pire od bakalara

Vrijeme pripreme 40–50 minuta + 24 sata namakanja  
za 6 porcija

### Sastojci

1000 g sušenog bakalara  
250 ml mlijeka  
600–700 ml maslinovog ulja  
sol  
papar

### Pribor

Lonac  
Vatrostalni kalup

### Priprema

Bakalar namakati oko 24 sata i više puta mijenjati vodu. Narezati ga na velike komade i lagano kuhati 8 minuta u loncu vode. Izvaditi ribu, ocijediti i ostaviti da se ohladi. Ukloniti kožu i kosti.

U plitkom loncu s debelim dnom zagrijati 200 ml maslinovog ulja. Na ulje staviti ribu i okretati drvenom žlicom na malom stupnju jačine dok se masa lijepo ne raspodijeli i ujednači.

Skinuti lonac s polja za kuhanje i polagano, uz stalno miješanje, dodavati naizmjenice 400–500 ml maslinovog ulja i 250 ml kipućeg mlijeka. Začiniti solju i paprom. Smjesa mora biti mekana.

Smjesu (pire) staviti u vatrostalni kalup i umetnuti u pećnicu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Riba \ Usoljeni bakalar  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 10 [10] (9) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Roštilj velike površine  
Temperatura: 220°C  
Razina: 4 [2] (2)  
Vrijeme pripreme: 8–12 minuta

## Nabujak od tjestenine s lososom i špinatom

Vrijeme pripreme 60–70 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

450 g špinata (svježeg ili zamrznutog)  
1 češanj češnjaka  
sol  
muškatni oraščić  
500 g širokih zelenih rezanaca  
400 g fileta lososa  
10–20 ml limunovog soka  
svježe mljeveni papar  
200 ml vrhnja  
250 g kiselog vrhnja  
2 žlice mješavine začina  
20 g listića badema

### Pribor

Lonac  
Kalup za nabujak oko 20 cm x 30 cm

### Priprema

Svježi špinat blanširati u kipućoj vodi 1 minutu, ocijediti ga i ostaviti da se ohladi ili zamrznuti špinat otopiti i ostaviti da se ocijedi. Ostatak tekućine iz špinata istisnuti rukama.

Špinat grubo narezati nožem. Začiniti češnjakom, solju i muškatnim oraščićem.

Skuhati tijesto "al dente".

Losos oprati, osušiti, narezati na veće kockice, nakapati limunovim sokom i začiniti solju i paprom.

Slatko vrhnje pomiješati s kiselim vrhnjem i začinama i dodati sol i papar. Položiti tijesto u namašćeni kalup za

nabujak, po njoj staviti špinat i zatim losos. Preliti umakom, posipati listićima badema i peći otklopljeno.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 160–170°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

3 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: pustiti nakon 5 minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

3. dodavanje pare: dodati nakon 25 minuta

Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

## Gratinirani losos s keljom

Vrijeme pripreme 75–85 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

600 g fileta od lososa  
1 manji kelj (oko 600 g)  
20 g maslaca, omekšanog  
500 g krumpira  
papar  
sol  
300 g crème fraîche (milerama)  
2–3 žličice hrena  
80 g naribanog planinskog sira  
80 g bijelog kruha

### Pribor

Tava  
Kalup za nabujak 20 cm x 30 cm

### Priprema

Kelj očistiti, razrezati na četvrtine, izvaditi tvrdi stabljiku i narezati na trakice. Maslac zagrijati na tavi, na to staviti kelj i lagano zapeći uz povremeno okretanje oko 15 minuta.

Krumpir oguliti, narezati na kriške i kuhati 5 minuta.

Losos oprati, osušiti, narezati na trake široke oko 2 cm i začiniti paprom i solju. Umiješati crème fraîche sa začinima ili hren i sir.

Pomiješati kelj i krumpire, staviti u kalup za nabujak i po tome rasporediti trake lososa. Bijeli kruh narezati na kockice i umiješati u crème fraîche. Smjesu rasporediti po nabujku i peći.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
3 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: dodati nakon 5 minuta  
2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta  
3. dodavanje pare: dodati nakon 25 minuta  
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta



## Smuđ u posteljici od začinskog bilja

Vrijeme pripreme 50–60 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

800 g fileta smuđa  
sok od 1 limuna  
1 stručak peršina  
1 stručak vlasca  
1 stručak kopra  
1 stručak melise  
sol  
50 g maslaca

### Pribor

Plitki kalup za nabujak

### Priprema

Filete oprati, osušiti, nakapati s malo limunovog soka i ostaviti da odstoje oko 10 minuta. Začinsko bilje oprati, nasjeckati na sitno i staviti u namašćeni kalup za nabujak.

Filete smuđa posoliti i posložiti na posteljicu od začinskog bilja tako da se djelomično prekrivaju. Nakapati ostatak limunovog soka, prekriti komadićima maslaca i peći.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 160–170°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: pustiti nakon 5 minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

Vrijeme pripreme: 30–40 minuta



### **Svinjetina za sreću**

Tko na svom tanjuru ima svinjetinu, govedinu, janjetinu, divljač i ostalo, taj živi zdravo, uz bogatu raznolikost i ukusnu prehranu. Perad se posebno preporučuje za naše zdravlje. Meso se može pripremiti na bezbroj različitih načina uz mnogobrojne začine, umake i priloge te se uvijek iznova može otkriti novi smjer okusa koji povezuje različite kulture.

# Meso i perad

---

## Savjeti za pripremu jela

### Meso

#### Napomene za automatske programe

- Komadi za pečenje lakši od 1000 g nisu prikladni za pripremu s automatskim programima, jer se lako isuše.
- Automatski programi optimalni su za uporabu Miele Gourmet posude za pečenje. Kod uporabe posuda za pečenje od stakla, keramike ili plemenitog čelika po potrebi treba smanjiti količinu tekućine koju dolijevate.
- Razne vrste mesa pripremaju se u posudi za pečenje sa ili bez poklopca ili na univerzalnom limu za pečenje. Upute vezane za to dobit ćete nakon odabira programa.
- Kod nekih je programa nakon određenog vremena potrebno dodati tekućinu i po potrebi maknuti poklopac. Na pokazivaču se prikazuje odgovarajuća napomena.
- Prije pripreme uklonite masnoću, kožu i tetive. Začinite meso po želji i na njega stavite komadiće maslaca, a kod divljači kriške slanine. Divljač postaje posebno mekana ako ju prije pečenja preko noći marinirate (npr. u mlaćenici).

#### Napomene za uporabu termometra za mjerenje temperature hrane (ako postoji)

- Ako dobijete uputu da treba koristiti Termometar za hranu, pazite da je metalni vrh termometra potpuno umetnut u najdeblji dio mesa i da je ručka usmjerena što je više moguće koso prema gore.
- Ako želite peći više komada mesa istovremeno, odaberite komade slične visine. Ako upotrebljavate termometar, umetnite ga u najviši komad mesa.
- Kada upotrebljavate termometar za hranu, prvo dobivate neprecizno vrijeme trajanja koje se tijekom pripreme jela optimizira.

## Perad

### Napomene za automatske programe

- Perad lakša od 900 g nije prikladna za pripremu s automatskim programima, jer se lako isuši.
- Automatski programi optimalni su za uporabu Miele Gourmet posude za pečenje. Kod uporabe posuda za pečenje od stakla, keramike ili plemenitog čelika po potrebi treba smanjiti količinu tekućine koju dolijevate.
- Začinite perad po želji i premažite ju uljem prije stavljanja u pećnicu.
- Stavljajte perad u pećnicu tako da su prsa uvijek okrenuta prema gore. Kod nekih je programa nakon određenog vremena potrebno dodati tekućinu i po potrebi maknuti poklopac. Na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena.

### Napomene za uporabu termometra za mjerenje temperature hrane (ako postoji)

- Termometar za hranu, kod peradi, umetnite duboko u najdeblji dio prsa. Pazite da je metalni vrh termometra potpuno umetnut u najdeblji dio mesa i da je ručka usmjerena što je više moguće koso prema gore.
- Ako želite istovremeno peći više pilića, odaberite piliće što sličnije veličine. Termometar umetnite u najveće pile.
- Kada upotrebljavate termometar za hranu, prvo dobivate neprecizno vrijeme trajanja koje se tijekom pripreme jela optimizira.

# Meso i perad

---

## Biftek Wellington (Australija)

Vrijeme pripreme 120 minuta  
za 6–8 porcija

### Sastojci

850 g goveđeg filea  
ulje  
sol, svježe mljeveni papar  
svježe mljeveni papar  
60 g maslaca  
2 ljutike  
2 češnja češnjaka  
300 g šampinjona  
80 g jetrene paštete od kokoši  
70 g krušnih mrvica  
2 žlice svježih listova majčine dušice  
300 g lisnatog tijesta  
1 žutanjak

### Pribor

Tava  
Lim za pečenje

### Priprema

Ljutiku i češnjak oguliti i fino nasjeckati. Očistiti šampinjone, narezati na ploške. Majčinu dušicu fino nasjeckati.

Goveđi file zamotati i zavezati sa špagom tako da na svim mjestima bude jednake debljine. Premazati uljem, začiniti paprom i u vrućoj tavi zapeći do smeđe boje sa svih strana. Ostaviti na hlađenje u hladnjak, nakon toga ukloniti zagoreni sloj.

U tavici otopiti maslac, popirjati ljutiku, češnjak i šampinjone, dok ne postanu staklasti i dok ne ishlapi tekućina. Umiješati jetrenu paštetu i ostaviti da se ohladi.

Krušne mrvice i majčinu dušicu pomiješati s smjesom šampinjona i usitniti na fino s mikserom.

Lisnato tijesto odmotati tako da može u potpunosti obaviti goveđi file i da ostane dovoljno tijesta za zatvaranje omota. Lisnato tijesto premazati sa smjesom od šampinjona.

Goveđi file položiti na lisnato tijesto, stranice preklopiti i zatvoriti premazivanjem s žutanjkom. Sa spojnim mjestom prema dolje postaviti na lim za pečenje.

Goveđi file premazati žutanjkom i staviti u hladnjak na hlađenje, dok se pećnica prethodno ne zagrije.

Prije rezanja i serviranja ostaviti u mirovanju na 10 minuta. Tada ukloniti termometar za hranu, narezati na šnite i servirati.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Govedina \ Govedina Wellington  
Uporaba termometra za mjerenje temperature hrane  
Razina: vidi zaslon  
Količina vode: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 60 minuta

## **Alternativne postavke**

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura:

15 minuta: 200°C, nakon toga: 180°C

Prethodno zagrijavanje: da

Uporaba termometra za mjerenje temperature hrane

Temperatura jezgre: 55–75°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica

2. dodavanje pare: nakon daljnjih 10 minuta

Vrijeme pripreme: oko 60 minuta

# Meso i perad

---

## Biftek Wellington (Velika Britanija)

Vrijeme pripreme 120 minuta  
za 6–8 porcija

### Sastojci

1000 g goveđeg filea  
svježe mljeveni crni papar  
15 ml ulja  
30 g maslaca  
2 ljutike  
250 g šampinjona  
1 velika grančica majčine dušice  
100 ml ekstra suhog vermuta ili suhog  
bijelog vina  
150 g fine jetrene paštete  
15 g svježeg peršina  
12 kriški slanine, koja nije dimljena  
500 g lisnatog tijesta  
1 jaje

### Pribor

Lim za pečenje  
Tava

### Priprema

Goveđi file začiniti paprom, sa svih strana premazati uljem i položiti na lim za pečenje na 15 minuta u prethodno zagrijanu pećnicu. Naknadno meso ostaviti sa strane da se ohladi.

Ljutiku oguliti i fio nasjeckati. Očistiti šampinjone i fino nasjeckati.

Maslac otopiti u tavi, 3–4 minute zapeći ljutiku dok se ne omekša. Dodati šampinjone i majčinu dušicu te peći daljnjih 5–6 minuta. Dodati vino i toliko dugo kuhati dok vino ne ishlapi. Masu ostaviti da se ohladi, ukloniti majčinu dušicu i dodati jetrenu paštetu i peršin. Prema vlastitoj želji začiniti i ostaviti da se potpuno ohladi.

Da velika komada folije za održavanje svježine preklopiti i položiti na radnu plohu. U dva reda poslagati narezanu slaninu, lagano preklapajući u sva sloja. Pola smjese sa šampinjonima položiti na to. Položiti goveđi file i na taj sloj položiti sloj preostale mješavine šampinjona. Uz pomoć folije za održavanje svježine hrane omotati slaninu oko goveđeg filea tako da nastane zamotana rola. Do daljnje pripreme hrane rolu je potrebno držati u hladnjaku.

Radnu plohu posipati brašnom i razvaljati tijesto u oblik kvadrata (oko 28 cm x 28 cm) debljine 0,5 cm. Foliju za održavanje svježine hrane ukloniti s goveđeg filea i file postaviti u sredinu tijesta razvaljanog na kvadratni oblik. Rubove tijesta premazati razmućenim jajetom i preklopiti preko goveđeg filea.

Goveđi file postaviti na lim za pečenje sa stranom spoja okrenutom prema dolje i dekorirati s ostatkom lisnatog tijesta. Goveđi file ohladiti najmanje na 30 minuta (preporučeno preko noći ostaviti).

Termometar za hranu staviti u sredinu namirnice.

Pri kaju pečenja goveđi file ostaviti da miruje oko 15 minuta, izrezati i servirati tek nakon isteka tog vremena.



## **Preporučene postavke**

Način rada: Automatski programi

Program: Meso \ Govedina \ Govedina

Wellington

Uporaba termometra za mjerenje temperature hrane

Razina: vidi zaslon

Količina vode: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 60 minuta

## **Alternativne postavke**

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura:

15 minuta: 200°C, nakon toga: 180°C

Prethodno zagrijavanje: da

Uporaba termometra za mjerenje temperature hrane

Temperatura jezgre: 55–75°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica

2. dodavanje pare: nakon daljnjih 10 minuta

Vrijeme pripreme: oko 60 minuta

# Meso i perad

---

## Pirjana goveđa rolada

Vrijeme pripreme 155–165 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

4 komada govedine (oko 160–200 g)  
sol  
papar  
4 žličice srednje ljutog senfa  
8 kriški masne slanine  
8 kiselih krastavaca (kornišon)  
2 mrkve  
1 tanki poriluk  
150 g celera  
1 glavica luka  
ulje  
1 žlica koncentrata rajčice  
250 ml crnog vina  
2 grančice majčine dušice  
2 grančice ružmarina  
2 lovorova lista  
1 češanj češnjaka  
1000 ml govedeg temeljca  
100 ml vrhnja

### Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

### Priprema

Komade mesa raširiti jedan kraj drugog i začiniti solju i paprom. Meso premazati senfom i na svaki komad staviti po 2 kriške slanine i kisela krastavca narezana na prutiće. Zamotati u rolade i pričvrstiti ih iglama za roladu ili omotati kuhinjskim koncem. Mrkve, poriluk, celer i luk narezati na kockice (1 cm).

U Miele Gourmet pekaču zagrijati ulje i jako zapeći rolade sa svih strana. Izvaditi rolade i prepržiti povrće. Dodati koncentrat od rajčice i kratko ga poprži-

ti. Preliti trećinom crnog vina i čekati da ispari skoro do kraja. Ponavljati postupak sve dok se ne iskoristi svo vino.

Povrću dodati začinsko bilje, začine i češnjak te goveđi temeljac temeljcem. Rolade ponovno staviti u pekač i peći ih prekrivene u pećnici 60 minuta.

Nakon 60 minuta skinuti poklopac i prvi puta dodati paru. Otkriveno peći do kraja.

Izvaditi rolade iz temeljca, ukloniti igle za roladu ili kuhinjski konac. Procijediti temeljac, dodati slatko vrhnje i po potrebi povezati umak s malo gustina.

## **Preporučene postavke**

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 140°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [2] (1)

Broj/način dodavanja pare:

3 mlaza pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: 60 minuta nakon po-

četka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare: nakon daljnjih 20

minuta

3. dodavanje pare: nakon sljedećih 20

minuta

Vrijeme pripreme: 120 minuta

# Meso i perad

---

## Mljeveno meso na nizozemski način

Vrijeme pripreme 250 minuta  
za 6–8 porcija

### Sastojci

500 g luka  
30 g maslaca  
30 g ulja  
1200 g govedine narezane na kockice  
papar  
sol  
1 žlica smeđeg šećera  
2 žlice brašna  
1,2 l goveđeg temeljca  
2 lovorova lista  
4 klinčića  
70 ml octa

### Pribor

Tava  
Gourmet pekači

### Priprema

Luk oguliti i narezati na male kockice. Zagrijati maslac u tavi i čim se pojave mjehurići, dodajte ulje i sve zajedno zagrijte.

Začinite meso solju i paprom i zapecite ga sa svih strana.

Dodati luk, lovorovi list, klinčići i smeđi šećer te peći 3 minute.

Meso posipati brašnom i peći oko 2-3 minute.

Dodati goveđi temeljac i ocat uz neprestano miješanje, dok ne nastane jednoliki umak.

Meso staviti u pekač i zapeći otvoreno u pećnici.

Nakon pečenja začiniti soli i paprom.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Govedina \ Nizozemsko mljeveno meso  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 220 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 180°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Crisp funkcija: uključeno  
Vrijeme pripreme: 210 minuta

## Jorkširski puding

Vrijeme pripreme 30 minuta  
za 12 komada

### Sastojci

190 g brašna  
3 g soli  
3 jaja  
225 ml mlijeka  
ulje za pečenje

### Pribor

Lim za mafine s 12 kalupa

### Priprema

U svaki kalup za muffine dodajte jednu žličicu ulja i stavite na rešetku u pećnicu.

Dobro izmiješajte brašno i sol. U sredini tijesta napravite udubinu i dodajte jaja, sve izmiješajte i polagano dodajte brašno. Zatim dodajte mlijeko i zamijesite u glatko tijesto.

Čim pećnica dostigne određenu temperaturu, tijesto raspodijelite u muffin kalupe i zapecite do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Govedina \ Jorkširski puding  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 25 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 210 °C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pripreme 1: 20–25 [15–20] (20–25) minuta

# Meso i perad

---

## Pirjani teleći but

Vrijeme pripreme 120–130 minuta  
za 8 porcija

### Sastojci

1500 g telećih špic rebra  
2 mrkve  
1 tanki poriluk  
150 g celera  
1 glavica luka  
1 češanj češnjaka  
2 grančice majčine dušice  
2 grančice ružmarina  
4 lovorova lista  
5 borovnica  
sol  
papar  
500 ml bijelog vina  
100 g crème fraîche (milerama)  
250 ml mesnog temeljca ili vode

### Pribor

Gourmet pekači

### Priprema

Mrkve, poriluk, celer i luk narezati na kockice (1 cm). Staviti u Gourmet pekač zajedno sa češnjakom, začinskim biljem i začinima.

Teleći but začiniti solju i paprom, položiti na povrće i peći.

Nakon 20 minuta prelići bijelim vinom, smanjiti temperaturu pečenja i meso ispeći do kraja. Povrću po potrebi dodati vode.

Procijediti temeljac od pečenja, dodati crème fraîche ili mileram i mesni temeljac, po potrebi povezati s malo gustina.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura:

20 minuta: 210–220 °C, potom 140–150 °C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [2] (1)

Broj/način dodavanja pare:

3 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 10 minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 30 minuta

3. dodavanje pare: dodati nakon 1 sata

Vrijeme pripreme: 90–100 minuta

## Ossobuco

Vrijeme pripreme 130 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

2 žlice ulja  
1 nasjeckana rajčica  
1 sitno nasjeckan luk  
4 režnja češnjaka, sitno nasjeckanog  
80 g mrkve, narezane na kockice  
80 g celera, narezanog na kockice  
50 g poriluka, narezanog na kolutiće  
1 žlica koncentrata rajčice  
6 teleća koljenica-komadi (po 200-250 g)  
sol  
svježe mljeveni papar  
brašno  
50 g maslaca  
200 ml bijelog vina  
800 ml goveđeg temeljca  
1 žlica koncentriranog umaka za pečenje  
po 1 svežanj ružmarina, kadulje i timijana  
naribati koru 1 limuna

### Za posipanje

1 žlica nasjeckanog peršina

### Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

### Priprema

Gourmet pekač zagrijati u pećnici na 10 minuta.

Nasjeckati luk i češnjak, paradajz, mrkvu i celer.

U gurmanski pekač uliti ulje, dodati povrće i koncentrat rajčice te staviti u pećnicu na 10 minuta.

Teleću koljenicu začiniti sa soli i paprom, umiješati u brašno i na maslacu popržiti u trajanju od 3–4 minute.

U gurmanski pekač dodati uz povrće teleću koljenicu, bijelo vino, goveđi temeljac, umak za pečenje i začine. Pokriti s poklopcem i ostaviti na laganoj vatri u trajanju od 90 minuta.

Gotovu teleću koljenicu poslužiti s umakom naribanom limunovom koricom i nasjeckanim peršinom.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Teletina \ Osso buco  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 110 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 180°C  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pripreme: 110 minuta

# Meso i perad

---

## Punjeni svinjski file

Vrijeme pripreme 65–75 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

4 svinjska filea (po 300 g)  
sol  
papar  
20 nasjeckanih listova bosiljka  
250 g pesto rosso  
30 g svježe naribanog parmezana  
12 šnita pršuta  
40 g maslaca  
250 ml vrhnja  
250 ml mesnog temeljca

### Pribor

Gourmet pekači

### Priprema

Svinjske file razrezati po dužini, ali ne prerezati. S obje strane začiniti solju i paprom i uz zarezani položiti listove bosiljka.

Po fileima raspodijeliti pesto rosso i posipati parmezanom. Preklopiti filee i omotati ih pršutom. Staviti ih u Miele Gourmet pekač, po njima raspodijeliti komadiće maslaca i staviti u pećnicu.

Nakon 15 minuta pečenja preliteri slatkim vrhnjem i mesnim temeljcem, smanjiti temperaturu na 140°C i po zadnji puta dodati paru. Po potrebi povezati umak s malo gustina.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura:

15 minuta: 170–180°C, potom: 140°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [2] (1)

Broj/način dodavanja pare:

3 mlaza pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: 5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare: nakon daljnjih 10 minuta

3. dodavanje pare: nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

### Savjet

Pesto rosso, priprema: Sitno narezati 200 g mariniranih sušenih rajčica i jedan češanjski češnjak. Napraviti pire uz dodatak 50 ml maslinovog ulja, 1 žličice šećera, 2 žlice krušnih mrvica. Pesto začiniti s malo origana i umakom od čili papričica (sambal olek).



## Svinjski file u lisnatom tijestu

Vrijeme pripreme 80–90 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

2 svinjska filea (oko 300 g)  
sol  
papar  
paprika  
50 g maslaca  
75 g mesnate slanine narezane na kockice  
1 glavica nasjeckanog luka  
400 g narezanih šampinjona  
4 rajčice, bez kože  
1 žlica nasjeckanog peršina  
oko 450 g lisnatog tijesta

### Za premazivanje

1 žutanjak  
4 žlice mlijeka

### Pribor

Tava  
Univerzalni lim

### Priprema

Svinjski file začinjeno sa soli, paprom i paprikom. Zapeći kratko u tavi na maslacu i ukloniti s vatre.

Slaninu i luk staviti na tavu u kojoj se peklo meso i zapeći. Dodati narezane šampinjone i ocijeđene, usitnjene rajčice. Pirjati i začiniti solju, paprom, peršinom i paprikom.

Od lisnatog tijesta na pobrašnjenom podlozi razvaljati 2 pravokutnika (oko 30 cm x 20 cm). Na svaki pravokutnik položite po jedan file. Na svinjske filete staviti nadjev. Zamotati filete i nadjev

tijestom i dobro pritisnuti rubove. Od ostatka tijesta izrezati oblike i staviti ih na površinu paketića.

Paketiće s filetima staviti na univerzalni lim za pečenje, premazati smjesom razmućenog jajeta i mlijeka i zapeći do zlatno smeđe boje.

Pri posluživanju prepolovite file ili narežite ih na kriške.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Svinjetina \ Svinjski file u tijestu  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 45 [46] (45) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 180–190°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo [brzo] (normalno)  
Crisp function: Uključeno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme 1: 40–50 minuta

# Meso i perad

---

## Svinjski file s jabukama u loncu

Vrijeme pripreme 60–70 minuta  
za 6–8 porcija

### Sastojci

1200 g svinjskog filea  
4 jabuke  
400 ml vrhnja  
150 g kečapa od paradajza  
4 žlice curry začina  
3 žlica gustina  
sol  
papar

### Za gratiniranje

150 g naribane gaude

### Pribor

Gourmet pekači  
alternativno plitki kalup za nabujak

### Priprema

Svinjski file razrezati na kriške debljine 3 cm, te začiniti sa soli i paprom. Jabuke oguliti, napraviti četvrtine i ukloniti koštice.

U Gourmet pekač ili kalup posložiti naizmjenice komade mesa i četvrtine jabuke.

Za umak vrhnje, kečap, curry, gustin, sol i papar međusobno promiješati.

Pokrenuti automatski program ili zagrijati pećnicu.

Umak prelići preko mesa i jabuka, zaspiti gouda sirom i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Svinjetina \ Svinjski file u loncu  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 50 [44] minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
[Gornji i donji grijač] (Vrući zrak plus)  
Temperatura:  
30 minuta: 180–200°C, nakon toga: 240°C  
[30 minuta: 180–200°C, nakon toga: 240°C]  
(170°C)  
Prethodno zagrijavanje: da [da] (ne)  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 40–50 [35–45](40–50) minuta

### Savjet

Uređaj dimenzija 90 cm: Koristite postavke Vrući zrak plus.

## Odrezak na kineski način

Vrijeme pripreme 60 minuta, dodatno 3-4 sata mariniranja  
za 6 porcija

### Sastojci

1500 g svinjske vratine  
3-4 češnja češnjaka  
2 komada đumbira veličine oraha  
3 žličice soli  
3 žlice umaka od soje  
3 žlice meda  
2 žlice šerija  
1 žličica kineske mješavine pet začina  
(Five Spice)  
2 žlice umaka Hoi Sin  
umak od čili papričica (sambal oelek)

### Pribor

Rešetka  
Univerzalni lim

### Priprema

Češnjak narezati na kockice, đumbir oguliti i naribati. Pomiješati u umak zajedno sa solju, sojinim umakom, medom, šerijem, kineskom mješavinom pet začina i umakom Hoi Sin. Marinadu začiniti umakom od čili papričica tako da bude ljuta.

Meso narezati na komade debljine 3 cm, staviti u posudu koja se može dobro zatvoriti, po mesu raspodijeliti marinadu i zatvoriti pekač. Ostaviti meso da odstoji u hladnjaku 3-4 sata tako da se sastojci prožmu i povremeno ga okretati.

Izvaditi meso iz marinade i staviti ga na rešetku ispod koje treba umetnuti univerzalni lim. Staviti meso u prethodno zagrijanu pećnicu i odmah dodati paru.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 180-190°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pripreme: 20-30 minuta

# Meso i perad

---

## Dimljena svinjetina s koricom od šećera

Vrijeme pripreme 85–105 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

1000 g dimljene svinjetine  
20 g maslaca, omekšanog  
40 g smeđeg šećera  
2 mrkve  
1 tanki poriluk  
150 g celera  
1 glavica luka  
6 lovorovih listova  
6 klinčića  
10 borovnica, zgnječenih  
125 ml crnog vina  
250 ml vode

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Dimljenu svinjetinu zarezati po površini u obliku romba 2–3 mm duboko te utrljati maslac i šećer.

Mrkvu, poriluk, celer i luk narezati na kockice (1 cm), pomiješati sa začinima i položiti na sredinu univerzalnog lima. Na to staviti meso, uliti crno vino i vodu i peći u pećnici. Povrću po potrebi dodati vode.

Procijediti temeljac od pečenja, po potrebi povezati s malo gustina i poslužiti s mesom narezanim na ploške.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 150–160°C  
Temperatura jezgre: 70°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
3 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: pustiti nakon 5 minuta  
2. dodavanje pare: dodati nakon 30 minuta  
3. dodavanje pare: dodati nakon 55 minuta  
Vrijeme pripreme: 70–90 minuta

## Svinjsko meso s hruskavom kožicom na bazi meda

Vrijeme pripreme 210 minuta  
za 6–8 porcija

### Sastojci

1 svinjsko meso (1500–2000 g, bez no-  
gu)  
sol  
250 g tekućeg meda  
2 žlice slatkog soja umaka  
2 žličice soja umaka  
1 žličica svježeg đumbira  
1 žličica kineske mješavine pet začina  
(Five Spice)  
1 velika crvena chilli paprika  
1 velika zelena chilli paprika  
2 Pak Choi ili alternativno 1 kineskog  
celera

### Pribor

Lim za roštilj i pečenje  
Univerzalni lim  
Lonac

### Priprema

Kožicu zarezati nožem 1 cm duljine reza  
po cijeloj površini kože. Položiti na re-  
šetku/roštilj i univerzalni lim zapeći do  
zlatno žute boje.

Med, soja umak, sitno nasjeckani  
đumbir i pet kocki s povrćem dodati u  
lonac za pripremu, pomiješati sastojke i  
ostaviti da se kuha na laganoj vatri u  
trajanju od 10 minuta. Držati na  
toplome i prije posluživanja dodati  
otkoštene i sitno nasjeckane chilli pa-  
prike.

Svinjsko meso prije rezanja ostaviti da  
miruje 10 minuta. Meso narezati na šni-  
te te poslužiti uz umak položeno na po-  
vrće pripremljeno na pari.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Svinjetina \ Svinjska  
potrbušnica  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 190 minuta

### Alternativne postavke

1. korak pripreme  
Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 130 °C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1) za sve komade u pri-  
premi  
Broj/način dodavanja pare:  
3 mlaza pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon  
umetanja namirnica  
2. dodavanje pare: nakon sljedećih 30  
minuta  
3. dodavanje pare: nakon sljedećih 30  
minuta  
Vrijeme pripreme: 170 minuta  
2. korak pripreme  
Način rada: Roštilj s kruženjem zraka  
Temperatura: 190°C  
Vrijeme pripreme: 20 minuta

# Meso i perad

---

## Božićna šunka

Vrijeme pripreme: 320–330 minuta, dodatno 4–6 sati namakanja za 10–15 porcija

### Sastojci

3000–4000 g usoljene šunke s kožicom  
2 žutanjka  
2 žlice gustina  
2 žlice ljutog senfa  
2 žlice slatkog senfa  
1 žlica krušnih mrvica

### Pribor

Univerzalni lim  
Alternativno Gourmet pekač

### Priprema

Šunku močiti u vodi oko 4-6sati kako ne bi bila preslana (u Njemačkoj često nije potrebno, jer šunke uglavnom nisu prejako soljene).

Oštrim nožem zarezati križ na kožici. Šunku zamotati u aluminijsku foliju i staviti na lim za pečenje ili u Gourmet pekač. Termometar za mjerenje temperature hrane umetnuti kroz aluminijsku foliju i staviti u pećnicu.

Šunku izvaditi iz pećnice i ostaviti da se malo ohladi. Ukloniti aluminijsku foliju i odrezati gornji dio kože.

Pomiješati žutanjak, gustin i senf i time premazati šunku. Posipati krušnim mrvicama i toplu šunku zapeći oko 12-15 minuta na 225°C tako da korica od senfa poprimi lijepu zlatno smeđu boju.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Svinjetina \ Božićna šunka  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 300 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 170–180°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Uporaba termometra za mjerenje temperature hrane  
Temperatura jezgre: 85°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pripreme: oko 300 minuta

## Belgijska mesna štruca

Vrijeme pripreme: 75 minuta  
za 10 porcija

### Sastojci

1 kg mljevenog mesa  
3 jaja  
200 g krušnih mrvica  
5 g crvene paprike u prahu  
sol  
papar

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Pomiješati mljeveno meso s jajima, krušnim mrvicama, paprikom u prahu, soli i paprom.

Zatim oblikovati u štruca i zapeći.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Svinjetina \ Belgijska mesna štruca  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 75 minuta

### Alternativne postavke

1. korak pripreme:  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 220°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pripreme: 15 minuta

2. korak pripreme:  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 170°C  
Vrijeme pripreme: 40 minuta

3. korak pripreme:  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150°C  
Trajanje: 20 minuta

# Meso i perad

---

## Mesna štruca

Vrijeme pripreme 95–100 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

500 g mljevenog mesa  
70 g krušnih mrvica  
200 ml mlijeka  
1 jaje  
1 mala glavica luka, nasjeckana  
1 žlica ljutog senfa (dijonski senf)  
1 žličica instant juhe  
1 žličica soli  
1 prstohvat papra  
140 g mesnate slanine narezane na kriške  
500 ml temeljca

### Pribor

Kalup za nabujak

### Priprema

Pomiješati krušne mrvice i mlijeko i ostaviti nekoliko minuta da nabubri.

Mješavinu faširanog mesa, jaja, luka, senfa i temeljca pomiješati. Začiniti sa soli i paprom.

Smjesu oblikovati u štrucu, omotati sa slaninom i staviti u kalup koji ste prethodno namastili. U kalup uliti 100 ml temeljca.

S automatskim programom:  
Prema uputama na zaslonu dolijte temeljac.

Bez automatskog programa:  
Nakon polovice vremena pečenja meso prelite ostatkom temeljca.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Meso \ Svinjetina \ Mesna štruca  
Termometar za mjerenje temperature hrane: da  
Dodati tekućinu: prema uputama na zaslonu  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 75 [75] (65) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 200–210 [200–210] (180–190) °C  
Temperatura jezgre: 83 °C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme 1: 20 minuta  
naknadno dodati tekućinu  
Vrijeme pripreme 2: 50–60 minuta



## Janjeći kotleti s korom od pistacija

Vrijeme pripreme 40–45 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

2 janjeća karea (po 400 g)  
50 g pistacija, sitno nasjeckanih  
50 g maslaca  
30 g krušnih mrvica  
1/2 žličice majčine dušice  
sol  
papar  
2 žlice maslinovog ulja

### Pribor

Tava  
Univerzalni lim

### Priprema

Sitno nasjeckane pistacije pomiješati s maslacem sobne temperature i krušnim mrvicama. Začiniti majčinom dušicom, solju i paprom.

Janjeće karee začiniti solju i paprom. Jako ih zapeći sa svih strana u tavi na maslinovom ulju. Staviti janjeći karee na univerzalni lim tako da mesnata strana bude okrenuta prema gore. Meso premazati smjesom s pistacijama, staviti u prethodno zagrijanu pećnicu i odmah dodati paru.

Nakon pečenja meso omotati aluminijskom folijom, ostaviti da odstoji 10 minuta, a zatim narezati na kotlete.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 200–210°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Temperatura jezgre: 50°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
1 mlaz pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica  
Vrijeme pripreme: 15 minuta

# Meso i perad

---

## Hruskavi janjeći kare premazan senfom sa povrćem

Vrijeme pripreme 60 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

2 Janjeća karea (s 8 kotleta)  
2 žličice ružmarina  
2 nasjeckana češnja češnjaka  
30 g ulja  
80 g Dijonsenf  
2 žličice kima  
1 žličica meda  
svježe mljeveni papar  
1/4 žličice soli  
2 mrkve  
1 slatki krumpir  
4 mlada krumpira  
2 male cikle  
2 smeđa luka  
2 žlice ulja  
sol  
papar

### Pribor

Lim za roštilj i pečenje  
Univerzalni lim

### Priprema

Ružmarin, češnjak, ulje, Dijonsenf, kim, med, sol i papar pomiješati i premazati preko janječih kotleta. Meso postaviti na rešetku ili na roštilj i univerzalni lim te umetnuti u pećnicu.

Mrkvu i slatki krumpir oguliti i narezati na male kockice. Krumpir oprati i narezati na polovine. Oguliti luk i ciklu te narezati na kriške.

Pomiješati povrće s uljem, postaviti na lim za pečenje i zasoliti. Lim s povrćem umetnuti u pećnicu ispod razine mesa.

Janjeće kotlete izvaditi iz pećnice, u višu razinu umetnuti povrće i zapeći u trajanju od 10-15 minuta.

Nakon pečenja meso omotati aluminijskom folijom, ostaviti da odstoji 10 minuta, zatim narezati i servirati s povrćem.

## **Preporučene postavke**

Način rada: Automatski programi

Program: Meso \ Janjetina \ Janjeći

kare sa povrćem

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 34 [34]

(44) minuta

## **Alternativne postavke**

Korak pripreme 1: Janjeći kare s povrćem

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 190°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina:

3 (Janjeći kare)/1 (povrće)

Količina/vrsta dodavanja pare:

Automatsko dodavanje pare

Količina vode: vidi zaslon

Vrijeme pripreme: oko 24 [24] (29) minu-

ta, zatim izvaditi janjeći kare i prepozi-

cionirati lim s povrćem u pećnici.

Korak pripreme 2: povrće

Način rada: Roštilj s kruženjem zraka

Temperatura: 190°C

Razina: 3 [2] (2)

Vrijeme pripreme: 10 [10] (15) minuta

# Meso i perad

---

## Kunić s češnjakom

Vrijeme pripreme 130 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

1 kunić  
sol  
papar  
4 stabljike celera rebraša  
2 glavice luka  
2 rajčice  
4 češnja češnjaka  
5 žlica maslinovog ulja  
125 ml bijelog vina  
750 ml temeljca od peradi  
3 grančice majčine dušice  
4 lovorova lista  
100 g crnih maslina, narezanih na ploške

### Pribor

Gourmet pekači

### Priprema

Kuniće razrezati na 6 dijelova i začiniti sa soli i paprom. Celer, luk i rajčicu narezati na kockice veličine 1 cm.

Meso zapeći u gourmet-pekaču na maslinovom ulju. Dodati rajčice, celer, luk i češnjak.

S automatskim programom:  
Pokrenuti automatski program i čekati dok se pećnica ne zagrije. Preliti bijelim vinom, dodati temeljac od peradi, majčinu dušicu, listove lovora i masline narezane na kriške te peći u pećnici. Pekač zatvoriti poklopcem i staviti u pećnicu.

S klimatskim pečenjem:  
Sve ostaviti da odstoji 5 minuta. Preliti bijelim vinom, dodati temeljac od peradi, majčinu dušicu, listove lovora i masline narezane na kriške te peći u pećnici bez poklopca.

Izvaditi komade mesa, procijediti umak, zgusnuti ga kuhanjem, a po potrebi dodati malo gustina.

## **Postavke automatskih programa**

Način rada: Automatski programi

Program: Divljač \ Kunić

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 77 [77]  
(130) minuta

## **Postavke klimatskog pečenja**

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 140–150°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [2] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 10  
minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 30  
minuta

Vrijeme pripreme: 40–50 minuta

## **Savjet**

Uz ovo jelo se može poslužiti pogača i  
svježa salata.

# Meso i perad

---

## Sočna pikantna pileća prsa

Vrijeme pripreme 65–75 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

800 g filea pilećih prsa  
400 g šljiva bez koštica  
40 g svježeg đumbira  
1 mali stručak mladog luka  
sol  
papar  
3 žlice ulja  
40 g maslaca  
100 ml bijelog vina  
100 ml soka od naranče  
100 ml temeljca od peradi  
1 žličica meda  
50 ml vrhnja

### Pribor

Gourmet pekači

### Priprema

Đumbir oguliti i naribati na sitno. Mladi luk narezati na komadiće od 2 cm.

File pileća prsa začiniti solju i paprom i malo popeći u ulju u Gourmet pekaču. Pilećim prsima u pekaču dodati maslac i kratko popržiti mladi luk i đumbir.

Preliti bijelim vinom, sokom od naranče i temeljcem od peradi. Dodati šljive i med, pileća prsa nakapati slatkim vrhnjem i ispeći u pećnici. Umak po potrebi povezati pomoću malo gustina.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Količina/vrsta dodavanja pare:  
Automatsko dodavanje pare  
Količina vode: vidi zaslon  
Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

## Pileći file sa začinima

Vrijeme pripreme 55–65 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

800 g filea pilećih prsa  
500 g crème fraîche (milerama) sa začinima  
1/2 žličice umaka od čili papričica (sambal oelek)  
2 žličice soja umaka  
1 žlica 8-mješavina začina ili peršina  
100 ml temeljca od peradi (instant)

### Pribor

Gourmet pekači  
alternativno plitki kalup za nabujak

### Priprema

Polu Crème fraîche pomiješati s Sambal Oelek, soja-umakom i začinima. Dodati file. Staviti jedno pokraj drugoga u gourmet-pekaču ili u ravni kalup za nabujak bez poklopca.

Pokrenuti automatski program ili zagrijati pećnicu.

Preostalu mješavinu začina i vrhnja pomiješati s temeljcem i zaliti preko pilećih filea. Pileće filee staviti u prethodno zagrijanu pećnicu i zapeći.

Na kraju automatskog programa (pripreme jela) potrebno je ukloniti filete. Ostatak Crème fraîche sa začinima dodati uz pečenje i poslužiti uz prepolovljene filete.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Perad \ Pileći file  
Razina: vidi zaslon  
Količina vode: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 56 [48] (-) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 160–170°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Ručno  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: 8 minuta nakon početka postupka pripreme jela  
2. dodavanje pare: nakon daljnjih 15 minuta  
Vrijeme pripreme: 40–50 [35–45] (40–50) minuta

### Savjet

U uređaju od 90 cm koristite postavke s Klimatsko pečenje.  
Da dobijete tamniju površinu, možete po završetku pripreme jela odabrati način rada Roštilj velike površine, 240°C na 5-10 minuta.

# Meso i perad

---

## Patka u umaku od naranče

Vrijeme pripreme 100 – 120 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

1 patka (1200–1600 g)  
4 naranče  
2 žlice ulja  
1 limun  
3 kockice šećera  
2 velike žlice octa  
sol  
papar

### Pribor

Staklena ili keramička posuda  
Alternativno Gourmet pekač  
Lonac

### Priprema

3 naranče oguliti i narezati na tanke kriške, a kriške poslagati jednu do druge u stakleni ili keramički kalup. Patku posoliti, popapriti, premazati uljem i staviti na kriške naranče.

Ocijediti limun i naranču. U lonac staviti ocat i šećer i zagrijati. Čim se šećer otopi, dodati limunov i narančin sok.

Patku prelići umakom i umetnuti u pećnicu. Ukoliko koristite Gourmet pekač, tada Vam je potrebno još 200 ml vode.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Perad \ Patka à l'orange  
Termometar za mjerenje temperature hrane: da  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 100 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura:  
20 minuta: 220°C, nakon toga: 160°C  
[20 minuta: 220°C, nakon toga: 160°C]  
(150–160°C)  
Temperatura jezgre: 93 °C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 90–110 minuta



## Rolada od puretine s nadjevom od špinata i ricotte

Vrijeme pripreme 120–130 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

1000 g purećih prsa  
1 ljutika  
225 g zamrznuti špinat  
1 žutanjak  
16 g krušnih mrvica  
125 g ricotte  
sol  
papar  
muškatni oraščić  
2 žlice maslinovog ulja  
1 žličica ružmarina  
750 ml temeljca od peradi  
500 ml vrhnja

### Pribor

Gourmet pekači

### Priprema

Ljutiku narezati na kockice i zajedno s odmrznutim špinatom, žutanjkom i krušnim mrvicama umiješati u ricottu. Začiniti solju, paprom i malo muškatnim oraščićem.

Pureća prsa razrezati po dužini, ali ne prerezati. Rastvoriti ih, staviti u prozirnu foliju i istući. Začiniti solju i paprom, premazati smjesom špinata i ricotte i zarolati. Rolanu pečenku omotati kuhinjskim koncem.

Začiniti solju i paprom i staviti u Gourmet pekač. Rolanu pečenku nakapati maslinovim uljem, posipati ružmarinom, dodati temeljac od peradi i peći u pećnici. Nakon 60 minuta preliti slatkim vrhnjem.

Rolanu pečenku izvaditi iz umaka i ukloniti konac. Umak eventualno povećati s malo gustina i poslužiti ga uz narezanu rolanu pečenku.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 170–180°C

Temperatura jezgre: 85°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [2] (1)

Broj/način dodavanja pare:

3 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 10 minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 40 minuta

3. dodavanje pare: pustiti nakon 1 sata i 10 minuta

Vrijeme pripreme: 90–100 minuta

# Meso i perad

---

## Punjena puretina

Vrijeme pripreme 200 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

1 Guska (oko 3,5-4 kg)  
2 žličice mljevenog kima  
1 žlica ružmarina  
sol  
papar  
2 jabuke  
2 neobrađene naranče  
3 mlada luka  
250 ml crnog vina  
250 ml temeljca od guske  
malo gustina

### Pribor

Gourmet pekači  
Lonac

### Priprema

Gusci ukloniti rila, vrat, te iznutrice, oprati i osušiti.

U manjoj posudi napraviti mješavinu začina od kima, mažurana, soli i papra te začiniti patku. Ostaviti da se marinira u trajanju od 15 minuta.

U međuvremenu dobro oprati jabuke i naranče, narezati ih na kockice zajedno s korom, te nadjenuti patku. Prema željama možete otvor zatvoriti čačkalicama.

Gourmet pekač ispuniti s vrućom vodom. patku s

Patku na polovici vremena pečenja okrenuti i iz pekča izliti masnoću u jedan lonac.

Nakon vremena pripreme patku izvaditi i pekača i ostaviti da odstoji kratko vrijeme. Nadjev od naranči i jabuka služi isključivo kao aroma i nije namijenjeno za konzumaciju.

Mladi luk ukloniti, dodati 250 ml crvenog vina, te nadjenuti 250 ml temeljca od patk i ostaviti da zakuha na polju za kuhanje. Prema potrebi dodati vode.

## **Preporučene postavke**

Način rada: Automatski programi

Program: Perad \ Punjena guska

Razina: vidi zaslon

Količina vode: vidi zaslon

Trajanje programa: 200 minuta

## **Alternativne postavke**

Korak prethodnog zagrijavanja:

Način rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 220°C

Faza zagrijavanja: brzo

1. korak pripreme:

Način rada: Klimatsko pečenje

Količina/vrsta dodavanja pare:

3 mlaza pare/Ručno

Količina vode: vidi zaslon

Temperatura: 160°C

Razina: 2 [1] (1)

1. dodavanje pare: odmah nakon umetanja namirnica

2. dodavanje pare: nakon daljnjih 15 minuta

3. dodavanje pare: nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 35 minuta

2. korak pripreme:

Način rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 140°C

Vrijeme pečenja: 155 minuta

## **Savjet**

Za zagrijavanje položite očišćenu patku na rešetku za pečenje pri temperaturi 240°C u trajanju od 5 minuta.



Topla predjela, paštete i ostalo za mnoge su nezaobilazni favorit u bilo kojoj prilici, bilo da je riječ o uobičajenom obiteljskom obroku, švedskom stolu ili o zalogaju za vrijeme igre ili pri gledanju televizije. Jednom je riječ o mješavini tijesta sa začinjnim dodacima, a drugi put je riječ o maštovitom otklonu od klasičnih recepata - pikantni zalogajčići koji svojim mirisima bude naša osjetila i mogu se svaki put drugačije napraviti.

# Pikantna jela

---

## Musaka od patlidžana

Vrijeme pripreme 95–105 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

1250 g patlidžana  
50 ml maslinovog ulja  
1 glavica nasjeckanog luka  
30 g maslaca  
750 g mljevenog mesa  
125 ml bijelog vina  
1 limenka rajčica (ocijeđena masa 480 g)  
2 žlice nasjeckanog peršina  
sol  
papar  
3 žlice krušnih mrvica  
2 bjelanjka  
500 ml bešamel umaka (gotovi proizvod)  
2 žutanjka

### Za gratiniranje

100 g naribane gaude

### Pribor

Lonac  
Kalup za nabujak 32 x 22 cm

### Priprema

Patlidžane narezati na kriške debljine oko 1 cm, posipati solju i ostaviti da se sol upije oko 20 minuta.

Luk pirjati na maslacu, dodati mljeveno meso i peći uz miješanje. Dodati usitnjene rajčice, peršin i vino. Začiniti s dosta soli i papra i kuhati na laganoj vatri oko 15 minuta. Umiješati krušne mrvice i bjelanjke.

Ploške patlidžana kratko oprati vodom, osušiti i prepržiti na maslinovom ulju dok ne poprime zlatno žutu boju.

Kalup za nabujak napuniti polovicom patlidžana i dodati mješavinu mesa i rajčica. Preko toga poslagati ostatak patlidžana. Pomiješati žutanjke i otprilike dvije trećine sira s bešamel umakom. Umakom premazati patlidžane, posipati ostatkom sira i otklopljeno peći dok ne poprime zlatno žutu boju.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Musaka  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 46 [46]  
(42) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 170–180°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 40–50 minuta

## Gratinirana cikorija

Vrijeme pripreme 50–60 minuta

10 porcija

### Sastojci

8 cikorija

8 šnita kuhane šunke (debljine 3–4 mm)

50 g maslaca

5 g muškarnog oraščića

5 g šećera

sol

papar

### Sastojci za umak od sira

750 ml bezmasnog mlijeka

250 g naribanog sira

30 g maslaca

40 g brašna

1 žutanjak

malo limunovg soka

sol

papar

### Pribor

Tava

Kalup za nabujak

Lonac

### Priprema

Odrezati oko 5 mm korijena cikorije i ukloniti tvrdi, gorki dio.

U tavici otopiti maslac i u njoj zapeći cikoriju do zlatno smeđe boje, te potom smanjiti temperaturu i pirjati daljnjih 25 minuta na nižoj temperaturi. Začiniti šećerom, solju i paprom.

Cikoriju zamotajte u po jednu šniticu šunke i jednu uz drugu položite u kalup.

Za umak od sira u loncu otopiti maslac, umiješati brašno i lagano ga zapržiti. Dodati mlijeko intenzivno miješajući,

zakipiti i umiješati pola sira, žutanjak, muškarni oraščić, sol, papar i limunov sok.

Umakom od sira prelići cikoriju, posipati ostatkom sira i peći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi

Program: Nabujci i zapečena jela \ Gratinirana cikorija

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 40 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Prethodno zagrijavanje: ne

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

Razina: 2 [1] (1)

# Pikantna jela

---

## Proljetna pašteta

Vrijeme pripreme 100–110 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

300 g lisnatog tijesta  
1 crvena paprika  
1 žuta paprika  
3 mlada luka  
1000 g mljevenog mesa  
1 sitno nasjeckani češnjak češnjaka  
100 g krušnih mrvica  
2 jaja  
sol  
svježe mljeveni papar  
crvena paprika u prahu  
2 žličice srednje ljutog senfa

### Za premazivanje

1 žutanjak  
Voda

### Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

### Priprema

Paprike narezati na male kockice, a mladi luk narezati na ploške.

Mljeveno meso pomiješati s povrćem, češnjakom, krušnim mrvicama, jajima, začinima i senfom.

Četvrtasti kalup namastiti i obložiti papirom za pečenje. Lisnato tijesto razvaljati (oko 45 x 50 cm). Kalup obložiti tijestom tako da otprilike jednaka količina tijesta visi preko ruba. Napuniti smjesom mljevenoga mesa i utisnuti. Paštetu preklopiti ostatkom tijesta. Donje rubove tijesta pritom namazati vodom i čvrsto pritisnuti.

S površine lisnatog tijesta nožem izrezati tri romba veličine oko 3 x 3 cm. Gornju stranu paštete ukasiti rombovima.

Žutanjak razmutiti s malo vode, time premazati lisnato tijesto i ispeći paštetu.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 180–190°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 20 minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 40 minuta

Vrijeme pripreme: 50–60 minuta



## Pita od povrća ili sira, s lisnatim tijestom

Vrijeme pripreme: 60 minuta  
8-10 porcija

### Sastojci

230 g lisnatog tijesta

### Punjenje s povrćem

500–600 g povrća (npr. poriluk, mrkve, brokula, špinat)

50 g naribanog pikantnog sira  
malo maslaca

### Sastojci za punjenje sirom

70 g slanine narezane na kockice  
280–300 g začinenog sira, naribanog

### Preljev

2 jaja, veličina M  
200 ml vrhnja  
sol  
papar  
muškatni oraščić

### Pribor

Okrugli kalup za pečenje Ø 27 cm

### Priprema

Obli kalup za pečenje obložiti lisnatim tijestom.

Priprema pite od povrća: povrće operite, narežite na male komadiće, pirjajte na maslacu i ostavite da se ohladi. Raspodijelite po tijestu i pospite sirom.

Priprema pite od sira: popržite kockice slanine i ostavite da se ohladi. Raspodijelite po tijestu i pospite sirom.

Pokrenuti automatski program ili pećnicu prethodno zagrijati.

Pomiješajte jaja i šlag, dodajte sol, papar i muškat. Glazuru prelite preko jela i stavite na prvu razinu umetanja te zapecite do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Pizza, Quiche i slično \  
Pikantna pita \ Dizano tijesto  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: 45 minuta

### Alternativne postavke

Korak prethodnog zagrijavanja:  
Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 230°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 1 [1] (1)

1. korak pripreme:  
Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 220–230°C  
Vrijeme pripreme: 36 minuta  
Crisp funkcija: uključeno  
Razina: 1

### Savjet

Začinjene vrste sira su na primjer greyzer, sbrinz i ementaler

# Pikantna jela

---

## Pita od povrća ili sira, od prhkog tijesta

Vrijeme pripreme 70 minuta

8-10 porcija

### Prhko tijesto

200 g brašna  
oko 65 ml vode

80 g maslaca  
 $\frac{1}{4}$  žličice soli

Alternativno možete koristiti gotovu smjesu prhkog tijesta (230 g)

### Punjenje s povrćem

500–600 g povrća (npr. poriluk, mrkve, brokula, špinat)

50 g naribanog pikantnog sira  
malo maslaca

### Sastojci za punjenje sirom

70 g slanine narezane na kockice

280–300 g začinenog sira, naribanog

### Preljev

2 jaja, veličina M

200 ml vrhnja

sol

papar

muškatni oraščić

### Pribor

Okrugli kalup za pečenje Ø 27 cm

### Priprema

Maslac narežite na kockice, te napravite tijesto dodajući brašno, sol i vodu, te ga ostavite 30 minuta da se hladi.

Obli kalup za pečenje obložiti lisnatim tijestom.

Priprema pite od povrća: povrće operite, narežite na male komadiće, pirjajte na maslacu i ostavite da se ohladi.

Raspodijelite po tijestu i pospite sirom.

Priprema pite od sira: popržite kockice slanine i ostavite da se ohladi.  
Raspodijelite po tijestu i pospite sirom.

Pokrenuti automatski program ili pečnicu prethodno zagrijati.

Pomiješajte jaja i šlag, dodajte sol, papar i muškat. Glazuru prelite preko jela i stavite na prvu razinu umetanja te zapecite do zlatno smeđe boje.

## **Preporučene postavke**

Način rada: Automatski programi

Program: Pizza, Quiche i slično \

Pikantna pita \ Prhko tijesto

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: 55 minuta

## **Alternativne postavke**

Korak prethodnog zagrijavanja:

Način rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 230°C

Prethodno zagrijavanje: da

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 1 [1] (1)

1. korak pripreme:

Način rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 240°C

Vrijeme pripreme: 33–45 minuta

Crisp funkcija: uključeno

Razina umetanja: 1

## **Savjet**

Začinjene vrste sira su na primjer greyzer, sbrinz i ementaler

# Pikantna jela

---

## "Janssonovo iskušenje"

Vrijeme pripreme 90–100 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

800–850 g oljuštenih krumpira  
1 glavica luka, narezana na tanke kriške  
1 žlica maslaca  
125 g (švedskih) filea od incuna  
200 ml vrhnja  
2 žlice krušnih mrvica

### Pribor

Kalup za nabujak oko 30 cm

### Priprema

Narezati krumpire na vrlo tanke kriške ili krupno naribati na ribež. Namastiti kalup za nabujak maslacem.

Slagati u slojeve krumpir, file od incuna i kriške luka, pri čemu krumpiri trebaju biti prvi i zadnji sloj. Preliti vrhnjem i posipati krušnim mrvicama.

Staviti u pećnicu i peći.

Nakon 30 minuta prekriti aluminijskom folijom kako površina ne bi postala previše tamna.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Janssonovo iskušenje  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 67 [67]  
(60) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170)°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 60–70 [60–70] (55–65) minuta

## Nabujak od sira

Vrijeme pripreme 60–80 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

40 g maslaca  
40 g brašna  
375 ml mlijeka  
100g sira gruyère  
3 jaja  
sol  
papar

### Pribor

Lonac  
Kalup za soufflé Ø 20 cm  
alternativno 6-8 malih kalupa za jednu  
porciju Ø 8-12 cm  
Univerzalni lim

### Priprema

U loncu otopiti maslac i dodati brašno.  
Stalnim miješanjem dodati 300 ml  
mlijeka i zakuhati dok ne nastane gusti  
bešamel umak.

Ostatak mlijeka zakuhati, dodati be-  
šamel umak i neprekidno miješati  
nekoliko minuta dok se ne zgusne.

Dodati naribani sir Gruyère.

Odvojiti bjelanjke od žutanjaka.  
Žutanjke dodati u malo ohlađenu masu  
i dodati soli i papra. Od bjelanjaka izra-  
diti čvrsti snijeg i lagano umiješati u  
smjesu.

Kalup za Soufflé ili kalupa za porcije  
namastiti, te ispuniti masom. Staviti na  
univerzalni lim za pečenje i lim za  
pečenje ispuniti s otprilike 1 l (90 cm  
uređaj: ca. 2 l) vode.

### Preporučene postavke

Soufflé-Kalup  
Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \  
Soufflé od sira \ 1 veliki kalup  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 54 [54]  
(91) minuta

Kalupi za porcije  
Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \  
Soufflé od sira \ 2-8 malih kalupa  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 30 [30]  
(71) minuta

### Alternativne postavke

Soufflé-Kalup  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 160–170°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

Kalupi za porcije  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 160–170°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 25–35 minuta

# Pikantna jela

---

## Gratinirani krumpir u umaku od senfa

Vrijeme pripreme 100–110 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

800 g krumpira  
1 sitno nasjeckani luk  
1 češanj češnjaka nasjeckan na male kockice  
30 g maslaca  
2 žlice krupnozrnatog senfa  
250 ml juhe od povrća (instant)  
1 prstohvat šafrana  
125 ml vrhnja  
sol  
papar

### Za gratiniranje

100 g naribane gaude

### Pribor

Kalup za nabujak Ø 28 cm  
Lonac

### Priprema

Krumpir oguliti, narezati na kriške i kuhati oko 5 minuta u slanoj vodi. Procijediti i staviti u namašćeni kalup za nabujak.

Pirjati kockice luka i češnjaka na maslacu. Dodati senf, juhu, šafran i vrhnje i zakuhati. Začiniti solju i paprom.

Preliti umak preko krumpira. Posipati sirom i nepokriveno peći u pećnici.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Zapečeni krumpir \ Kuhani krumpir  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 53 [55] (60) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 180–190 [180–190] (160–170)°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 50–60 [50–60] (55–65) minuta

## Gratinirani krumpir sa sirom

Vrijeme pripreme 85–95 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

500 g oljuštenih, brašnjasto skuhanih  
krumpira  
250 ml vrhnja  
125 g crème fraîche ili milerama  
150 g naribane gaude  
1 češanj češnjaka  
sol  
crni papar  
muškatni oraščić

### Pribor

Kalup za nabujak Ø 30 cm

### Priprema

Krumpire narezati na tanke kriške.  
Pomiješati s oko dvije trećine sira.

Staviti u namašćeni kalup za nabujak  
natrljan češnjakom.

Pomiješati vrhnje, crème fraîche ili  
mileram, sol, papar i muškatni oraščić i  
ravnomojno preliterati preko krumpira. Po-  
sipati ostatkom sira i otklopljeno peći  
dok ne poprimi zlatno smeđu boju.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \  
Zapečeni krumpir \ Sirovi krumpir  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 62 [66]  
(65) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–  
170)°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 1  
Vrijeme pripreme: 60–70

### Savjet

Varijanta s manje kalorija: 750 g krumpi-  
ra narezanog na kriške staviti u  
namašćeni kalup za nabujak. Začiniti  
solju i paprom, preliterati s 250 ml juhe od  
povrća i peći kako je gore opisano.  
Oko 10 minuta prije kraja pečenja posi-  
pati s oko 3 žlice naribanog parmezana.

# Pikantna jela

---

## Juha od češnjaka

Vrijeme pripreme 75–85 minuta  
za 4-6 porcija

### Sastojci

250 g francuskog kruha  
4–6 češnja češnjaka  
40 g maslinovog ulja  
2 lovorova lista  
2 žlica koncentrata rajčice  
1 žličica slatke paprike  
4 jaja  
sol  
2 l juhe  
1 Chorizo (kobasica s češnjakom i paprikom)  
1 ljuti feferon

### Pribor

Tava  
Kalup za nabujak  
alternativno Gourmet pekači

### Priprema

Češnjeve češnjaka narezati na kriške i propirjati u tavi na maslinovom ulju. Kruh narezati na kriške i također kratko prepržiti s obje strane. Prepržene kriške kruha poslagati jednu pored druge u kalup za nabujak ili staviti u Miele Gourmet posudu za pečenje.

Koncentrat rajčice, lovorove listove, papriku i na kraju juhu dodati na preprženi češnjak, pomiješati i preliterati preko kruha.

Dodati feferon i kobasicu s paprikom narezanu na kriške i kalup staviti u pećnicu.

Nekoliko minuta prije kraja pečenja poširati jaja u juhi.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Juha od češnjaka  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 53 [53] (40) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150–160°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 50–60 [50–60] (40–50) minuta

### Savjet

Poširati: jaja zamutiti i lagano dodati u vruću smjesu.



## Nabujak od tjestenine

Vrijeme pripreme 80–90 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

150 g tijesta  
15 g maslaca  
2 glavice luka narezanog na kockice  
1 crvena paprika, narezana na kockice  
100 g mrkve narezane na kriške  
100 ml juhe (temeljca) od povrća  
150 g crème fraîche ili milerama  
75 ml mlijeka  
papar  
sol sa češnjakom  
300 g mesnatih rajčica, narezanih na veće kockice  
100 g šunke, sirove ili kuhane, narezane na kockice  
100 g kozjeg sira sa začinima, narezanog na kockice

### Za gratiniranje

100 g naribane gaude

### Pribor

Lonac  
Kalup za nabujak oko 30 cm

### Priprema

Tijesto Penne skuhati u slanoj vodi, ali ne prekuhati, dobro ocijediti.

Pirjati luk na maslacu, dodati mrkvu i papriku, također kratko popirjati, te zaliti juhom.

Crème fraîche pomiješati s mlijekom, paprom i soli s češnjakom, te dodati povrću i kratko zakuhati.

U kalup za nabujak dodati tijesto Penne, rajčicu, šunku i sir narezanih na kockice, pomiješati s umakom od povrća, posipati sa sirom i staviti u pećnicu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Nabujak od tjestenine  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 55 [55] (42) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150–160 [150–160] (160–170)°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 50–60 [50–60] (40–50) minuta

# Pikantna jela

---

## Lazanje

Vrijeme pripreme 120–130 minuta

### Sastojci

10-12 listova za lazanje (bez prethodnog kuhanja)

### Sastojci za umak od rajčice i faširanog mesa

50 g dimljene mesnate slanine narezane na male kockice

150 g luka

375 g mljevenog mesa

sol

crni papar

1 žličica majčine dušice

1 žličica origana

1 žličica bosiljka

500 g oguljenih rajčica

30 g koncentrata rajčice

125 ml temeljca

### Sastojci za umak od šampinjona

20 g maslaca

150 g svježih šampinjona

2 žlice brašna

250 ml vrhnja

250 ml mlijeka

sol

muškatni oraščić

2 žlice nasjeckanog peršina

### Za gratiniranje

200 g naribane gaude

### Pribor

Lonac

Kalup za nabujak 20 cm x 35 cm

### Priprema

Prepržiti kockice slanine, dodati dvije trećine luka i pirjati. Dodati mljeveno meso i peći uz neprestano miješanje dok ne poprimi smeđu boju. Začiniti solju, paprom i začinskim biljem. Rajčice prepoloviti i dodati mesu zajedno s koncentratom rajčice i juhom i pirjati oko 5 minuta.

Za umak ostatak luka pirjati na maslacu dok ne poprimi zlatno žutu boju. Dodati šampinjone narezane na kriške i lagano zapeći. Posipati brašnom uz stalno miješanje. Preliti vrhnjem i mlijekom, začiniti i kuhati oko 5 minuta. Dodati peršin.

Kalup za nabujak namastiti i dodati jednu trećinu umaka od rajčice i faširanog mesa, 5-6 pločica za lazanje, jednu trećinu umaka od rajčice i faširanog mesa, pola umaka od šampinjona, 5-6 ploča lazanja, ostatak umaka od rajčice i faširanog mesa i ostatak umaka od šampinjona.

Posipati sirom i staviti na pečenje u pećnicu,

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi

Program: Nabujci i zapečena jela \ Lazanje \ 8-19 slojeva

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 68 [68] (45) minuta

### **Alternativne postavke**

Način rada: Gornji i donji grijač

[Gornji i donji grijač] (Vrući zrak plus)

Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170)°C

Faza zagrijavanja: brzo [brzo]  
(normalno)

Razina: 1

Vrijeme pripreme: 65–75 [65–75] (40–50) minuta

# Pikantna jela

---

## Pikantne zapečene okruglice

Vrijeme pripreme 125–135 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

125 g krumpira  
1/2 kockice svježeg kvasca (21 g)  
80 ml mlakog mlijeka  
1/2 žličice soli  
250 g brašna  
20 g maslaca, omekšanog  
1 jaje  
200 g svježeg sira sa začinskim biljem

### Za premazivanje

Mlijeko

### Pribor

Lonac  
Kalup za nabujak 30 x 20 cm

### Priprema

Krumpire oguliti, skuhati i još vruće protisnuti kroz drobilicu za krumpir. Ostaviti da se malo ohlade.

Kvasac uz miješanje otopiti u mlijeku, pomiješati s krumpirima, solju, brašnom, maslacem i jajetom i umijesiti podatno tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta".

Od tijesta oblikovati 12 kuglica, malo ih razvući, napuniti svaku 1 žličicom svježeg sira sa začinskim travama, zatvoriti i oblikovati kuglicu.

Okruglice okrenute sa zatvorenom stranom prema dolje položiti u namašćeni kalup za nabujak staviti u pećnicu i

odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta".

Okruglice premazati mlijekom i ispeći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 160–170°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: pustiti nakon 4 minute

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

### Savjet

Zapečene okruglice mogu biti i ukusan prilog uz sjeckano meso u umaku i salatu.

## Kaneloni s nadjevom za pizzu

Vrijeme pripreme 75–85 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

16 kanelona

### Sastojci za punjenje

1 glavica luka  
150 g kuhane šunke  
350 g šampinjona  
2 žlice ulja  
75 g ovčjeg sira  
100 g mozzarelle  
150 g svježeg sira  
sol  
papar  
300 ml temeljca  
100 g kiselog vrhnja

### Za gratiniranje

100 g naribane gaude

### Pribor

Tava  
Kalup za nabujak 30 x 25 cm

### Priprema

Luk, šunku i šampinjone narezati na kockice. U tavi na ulju pirjati luk, dodati šunku i nastaviti kratko pirjati. Na kraju dodati šampinjone i pirjati sve dok nastala voda ne ispari.

Ovčji sir i mozzarellu narezati na kockice. Pomiješati s ohlađenom smjesom gljiva i šunke i svježim sirom, dobro promiješati i začiniti solju i paprom.

Kanelone napuniti nadjevom i staviti u namašćeni kalup za nabujak.

Pomiješati juhu i kiselo vrhnje i kanelone prekriti umakom. Posipati sirom i peći nabujak do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 170–180°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: dodati nakon 10 minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 20 minuta

Vrijeme pripreme: 45–55 minuta

### Savjet

Za lakše punjenje kanelona nadjev se može staviti u slastičarski tuljac (bez nastavka) i uštrcavati u tjesteninu.

# Pikantna jela

---

## Razne varijante pizze

Vrijeme pripreme 70–100 minuta  
za 1 lim (90 cm-uređaj: za 1 lim)

### Sastojci osnovnog recepta za dizano tijesto

30 (60) g kvasca  
170–180 (340–360) ml mlake vode  
320 (640) g brašna  
1 (2) žličica soli  
30 (60) g ulja

### Sastojci osnovni recept za tijesta sa svježim sirom

180 (240) g svježeg sira  
60 (80) ml mlijeka  
60 (80) g ulja  
1 (2) žličica soli  
3 (4) žutanjka  
375 (500) g brašna  
3 (5) žličice praška za pecivo

### Sastojci osnovni recept za nadjev

300 (500) g pasiranih rajčica po pizzi

### Sastojci za nadjev Margerita

600 (1000) g rajčica narezanih na kriške  
300 (500) g Mozzarella narezane na kriške  
maslinovo ulje  
Origano

### Sastojci nadjeva vrsta Apulisch

650 (1000) g luka, narezati na tanke kriške  
sol  
Ružmarin  
4 (6) žlice maslinovog ulja

### Sastojci za nadjev Vegetariana

300 (500) g prethodno skuhanih cvjetova brokule  
300 (500) g narezanih šampinjona  
120 (200) g kolutova poriluka, prethodno pripremljenog  
300 (500) g Mozzarella, na male komadiće narezati

### Sastojci za nadjev s gorgonzolom i porilukom

800 (1300) g kolutića poriluka  
2 (3) žlica orahovog ulja  
sol  
papar  
200 (300) ml bijelog vina dodati  
300 (500) g Gorgonzola, in kleinen Stücken

### Sastojci za nadjev s ricottom i bosiljkom

60 (100) g ricotte ili svježeg sira  
100 (160) ml umiješati vrhnje  
4 (6) jaja  
2 (3) žlica orahovog ulja  
sol  
papar  
2 (3) žlice bosiljka narezati na trake i staviti na tijesto  
4 (6) rajčice, narezano na kockice  
200 (300) g Gorgonzola, narezano na kockice

### Pribor

Lim za pečenje

## Priprema

Priprema dizanog tijesta: kvasac umiješati u toploj vodi. Dodati brašno, sol i ulje i napraviti glatko tijesto. Pri sobnoj temperaturi ostaviti da se diže otprilike 20 minuta.

Priprema tijesta sa svježim sirom: sir pomiješati s mlijekom, ulje, soli i žutanjkom. Pola tijesta umiješati, a ostatak umijesiti.

Tijesto još jednom kratko premijesiti i razvaljati na lim za pečenje.

Pizza tijesto premazati s pasiranom rajčicom, začiniti soli, paprom i origanom.

Na to staviti nadjev po želji i odmah ispeći.

## Preporučene postavke

Dizano tijesto

Način rada: Automatski programi

Program: Pizza, Quiche i slično \ Svježa pizza \ Dizano tijesto

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 52 [52] (40) minuta

Tijesto od sira i ulja

Način rada: Automatski programi

Program: Pizza, Quiche i slično \ Svježa pizza \ Tijesto sa svježim sirom

Razina: vidi zaslon

Trajanje programa: oko 43 [42] (45) minuta

## Alternativne postavke

Dizano tijesto

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 180–190°C

Faza zagrijavanja: brzo

Vrsta grijanja: Intenzivno pečenje

Razina: 2 [1] (1)

Količina/vrsta dodavanja pare:

2 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: pustiti nakon 4 minute

2. dodavanje pare:dodati nakon 12 minuta

Vrijeme pripreme: 25–35 [25–35] (35–40) minuta

Tijesto od sira i ulja

Način rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 190–200°C

Prethodno zagrijavanje: da

Faza zagrijavanja: brzo

Crisp function: Uključeno

Razina: 3 [2] (2)

Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

## Savjet

Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta".

# Pikantna jela

---

## Quiche-Lorraine

Vrijeme pripreme 85–95 minuta  
za 4 porcije

### Sastojci

300 g lisnatog tijesta ili 1 prhko tijesto (gotovo tijesto)  
400 g slanine narezane na kockice  
10 g maslaca  
4 jaja  
300 g Crème fraîche (milerama)  
sol  
papar  
muškatni oraščić

### Pribor

Lonac  
Kalup za pite Ø 30 cm

### Priprema

Kockice slanine blanširati 5 minuta u loncu u malo vode. Ohladiti, posušiti i lagano zapeći na ulju.

Tijesto staviti u kalup za pite. Na njega staviti kockice slanine.

Pokrenuti automatski program ili zagrijati pećnicu.

Umutiti jaja, dodati crème fraîche, zasoliti, popapriti i začiniti muškatnim oraščićem. Nadjev staviti na kockice slanine i kalup staviti u pećnicu. Ukoliko se za vrijeme pečenja napravi mjehurić, slobodno ga probušite nožem.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Pizza, Quiche i slično \ Quiche Lorraine  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 67 [71] (64) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 170–180 [170–180] (190–200)°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 1  
Vrijeme pripreme: 50–60 [50–60] (40–50) minuta

### Savjet

Sami pripremite prhko tijesto, pri čemu ćete umiješati 200 g brašna, 100 g maslaca, 50 ml vode i 3 g soli u glatko tijesto.



## Delikatesna pašteta od sira

Vrijeme pripreme 120–130 minuta  
za 8 porcija

### Sastojci za tijesto

1 kocka kvasca (42 g)  
150 ml mlakog mlijeka  
150 g raženog brašna tipa 1150  
200 g pšeničnog brašna tipa 405  
30 g maslaca  
1/2 žličice soli  
1/2 žličice šećera

### Sastojci za punjenje

300 g mekog sira (npr. limburgeri ili romadur)  
2 male crvene paprike  
2 male glavice ljubičastog luka  
20 g nasjeckanog vlasca  
sol  
papar, krupno mljeven  
chili u prahu

### Za posipanje

4 žlice nasjeckanih bučinih sjemenki

### Pribor

Kalup za nabujak 20 x 20 cm

### Priprema

Kvasac miješajući otopiti u mlijeku i s ostalim sastojcima umijesiti podatno tijesto. Ostaviti da se pokriveno diže u pećnici na 35°C gornji/donji grijač oko 45 minuta.

Sir narezati na kockice. Papriku i luk narezati na kockice te zajedno s vlascom pomiješati sa sirom. Začiniti solju, paprom i chilijem.

Tijesto razvaljati na nabrašnjenom podlozi u oblik kvadrata (oko 40 x 40 cm) i staviti u kvadratni, namašćeni

kalup tako da prekriva rubove. Na tijesto staviti nadjev, krajeve tijesta koji prekrivaju rubove kalupa saviti preko nadjeva i lagano pritisnuti.

S površine lisnatog tijesta nožem izrezati pet romba veličine oko 3 x 3 cm. Gornju stranu paštete ukasiti rombovima.

Premazati vodom i posipati bučnim sjemenkama. Paštetu peći do zlatno smeđe boje. Prije posluživanja ostaviti da miruje oko 30 minuta.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje

Temperatura: 170–180°C

Faza zagrijavanja: brzo

Razina: 2 [1] (1)

Broj/način dodavanja pare:

3 mlaza pare/Vremenski upravljano

Količina vode: vidi zaslon

1. dodavanje pare: pustiti nakon 5 minuta

2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta

3. dodavanje pare: dodati nakon 25 minuta

Vrijeme pripreme: 50–60 minuta

### Savjet

Pašteta je prikladna kao predjelo ili kao glavno jelo uz salatu.

# Pikantna jela

---

## Ratatouille

Vrijeme pripreme 50–95 minuta  
za 6–8 porcija

### Sastojci

5 žlica ulja  
2 glavice luka narezanog na kockice  
1 češnjak češnjaka nasjeckan na male kockice  
po 2 crvene, zelene i žute paprike  
6 rajčica  
750 g tikvica  
sol  
papar  
1 žličica usitnjenog ružmarina  
1 žličice usitnjenog bosiljka

### Pribor

Lonac  
Kalup za nabujak oko 30 cm

### Priprema

Izvaditi unutrašnji dio paprika i narezati ih na veće kockice. Rajčice razrezati na četvrtine. Neoguljene tikvice narezati na kriške debele oko 1 cm.

Luk i češnjak propirjati na ulju. Dodati povrće i kratko pirjati. Smjesu začiniti s dosta soli, papra i začinskog bilja i staviti u kalup za nabujak.

Peći u poklopljenom kalupu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Ratatouille  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 37 [40]  
(30) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 170–180°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

## Švicarski zapečeni krumpir

Vrijeme pripreme 70 minuta  
za 4-6 porcija

### Sastojci

1000 g krumpira čvrsto skuhanog  
Maslac za kalup  
400 ml vrhnja  
sol  
papar  
muškatni oraščić  
50 g naribanog sira

### Pribor

Porculanski kalup, 3 l zapremnine

### Priprema

Krumpire oguliti, narezati na tanke kriške i ispuniti namašćeni porculanski kalup.

Vrhnje začiniti i pomiješati s kriškama krumpira. Preko toga naribati sir i staviti u pećnicu te peći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Švicarski zapečeni krumpir  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 50 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 180°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pripreme: 45–60 minuta

### Savjet

Gratin je lakši ako se napravi s mješavinom vrhnja i mlijeka.

# Pikantna jela

---

## Pastirska pita

Vrijeme pripreme 100 minuta  
za 6–8 porcija

### Sastojci

25 g maslaca  
2 glavice luka  
2 mrkve  
2 štangice celera  
1000 g mljevenog mesa od janjetine  
1/2 žličice svježe majčine dušice  
1/2 žličice svježeg ružmarina  
1 1/2 žličice koncentrata rajčice  
200 ml crnog vina  
1 žlica brašna  
250 ml kokošje juhe  
1 žlica Worcestershire-umaka  
sol  
papar  
1500 g brašnjasto skuhanih krumpira  
25 g maslaca  
5 žlice mlijeka

### Pribor

Kalup za nabujak zapremnine 2 l

### Priprema

Luk, majčinu dušicu i ružmarin fino nasjeckati, mrkvu i krumpir te celer narezati na male kockice.

Luk popirjati na maslacu u trajanju od 2-3 minute, zatim dodati mrkvu i celer u trajanju od 8-10 minuta. Dodati faširano meso i zapeći. Odliti masnoću, dodati majčinu dušicu, ružmarin, koncentrat rajčice i crveno vino.

Umak pri srednjoj toplini zgusnuti na četvrtinu količine, dodati brašno i ostaviti da se kuha još 2-3 minute.

Kokošja juha i Worcestershire-umak dodati te ostaviti 45-50 minuta da se kuha. Začiniti sa soli i paprom. U među-vremenu dodati mrkvu i s mlijeko i maslacem napraviti pire krumpir.

Miješano meso staviti u kalup, na to raspodijeliti pire od krumpira i zapeći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Pa-  
stirska pita  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 50 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 180°C  
Razina: 2 [1] (1)  
Vrijeme pripreme: 50 minuta

### Savjet

Umjesto faširanog mesa od janjetine, možete koristiti i govedinu.

## Špinat u lisnatom tijestu

Vrijeme pripreme 100–110 minuta  
za otprilike 20 komada

### Sastojci

1200 g špinata (svježeg ili zamrznutog)  
5 glavice luka  
100 g poriluka  
2 jaja  
200 g kozjeg sira  
100 ml ulja za nadjev  
50 g kopra, nasjeckan  
sol  
papar  
900 g lisnatog tijesta i 50 ml ulja za  
premazivanje  
ili 900 g filo tijesta/tijesta za savijače i  
200 ml jestivog ulja za premazivanje

### Pribor

Lonac  
Univerzalni lim

### Priprema

Svježi špinat blanširati u kipućoj vodi 1 minutu, ocijediti ga ili zamrznuti špinat otopiti i ostaviti da se ocijedi. Nakon što se ohladi, ostatak tekućine iz špinata istisnuti rukama i špinat ugrubo narezati s nožem.

Poriluk i luk narezati na kriške i pomiješati sa špinatom. Jaja, usitnjeni sir, kopar, sol, papar i 100 ml ulja dodati špinatu i sve dobro promiješati.

Priprema s lisnatim tijestom: podlogu univerzalnog lima za pečenje premazati s uljem, obložiti s pola listova tijesta i na rubovima ih utisnuti u lim za pečenje tako da s dobije velika površina tijesta. Ostatak listova utisnuti čvrsto u rubove kako bi se napravio velik poklopac od

tijesta, na tijesto raspodijeliti mješavinu špinata, zaklopiti rubove i premazati s 50 ml ulja.

Priprema s tijestom za savijače: dno univerzalnog lima za pečenje premazati s malo ulja. Prekriti polovicom tijesta pri čemu svaki list treba premazati uljem. Ravnomjerno rasporediti nadjev sa špinatom na zadnji sloj tijesta. Nadjev prekriti ostatkom tijesta pri čemu ponovno svaki list treba premazati uljem (na listove treba potrošiti 200 ml ulja).

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Špinat u lisnatom tijestu  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 60 [62] (63) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Intenzivno pečenje  
Temperatura:  
50 minuta: 170°C, nakon toga: 200°C  
[50 minuta: 170°C, nakon toga: 200°C]  
(160-170°C)  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 60–65 [60–65] (60–70) minuta

# Pikantna jela

---

## Nabujak od šunke, tortelina i rikule

Vrijeme pripreme 60–70 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

125 g rikule  
100 g šunke sušene na zraku  
300 ml vrhnja  
400 g kiselog vrhnja  
sol  
papar  
800 g svježih tortelina  
300 g prepolovljenih mini rajčica  
4 žlice prženih pinjola  
50 g svježeg naribanog parmezana  
50 g naribanog ementalera

### Pribor

Kalup za nabujak 20 x 30 cm

### Priprema

Rikulu oprati, osušiti i zajedno sa šunkom narezati na trakice. Pomiješati slatko i kiselo vrhnje i začiniti solju i paprom.

Pomiješati torteline s polovicama rajčice, rikolom i šunkom, staviti u namašćeni kalup za nabujak i prelitati umakom.

Posipati pinjolima i sirom. Peći do zlatno smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 170–180°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: dodati nakon 10 minuta  
2. dodavanje pare: dodati nakon 20 minuta  
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta

## Pašteta od tunjevine

Vrijeme pripreme 90–100 minuta  
za 8-12 porcija

### Sastojci

1 velika limenka tunjevine (500 g)  
2 velika luka  
40 g maslinovog ulja  
1 žlica slatke paprike  
600 g lisnatog tijesta  
250 g koncentrata od rajčice  
1 limenka piquillo paprike (kao zamjena  
mogu poslužiti ukiseljeni filei paprike)  
2 tvrdo kuhana jaja

### Za premazivanje

1 jaje

### Pribor

Tava  
Okrugli kalup za pečenje Ø 27 cm

### Priprema

Luk nasjeckati i lagano pirjati u tavi na maslinovom ulju dok ne poprimi svijetlo žutu boju, dodati papriku, skinuti sa štednjaka i pričekati da se ohladi.

Polovicu lisnatog tijesta izvaljati, staviti u okrugli kalup, tako da je tijesto iznad ruba. Na tijesto raspodijeliti dinstani luk, koncentrat od rajčice i na trake narezanu papriku, te tunjevinu i tvrdo kuhana jaja.

Ostatak lisnatog tijesta izvaljati, zatvoriti preko rubova i rubove zatvoriti. Paštetu premazati s razmućenim jajetom i staviti u pećnicu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Nabujci i zapečena jela \ Pašteta od tunjevine  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 57 [49] (43) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
[Gornji i donji grijač] (Intenzivno pečenje)  
Temperatura: 210–220 [210–220] (170–180)°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 1  
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta





Dobar desert prepoznamo po tome što se za njega još nađe malo mjesta u želucu. Malo tko može odoljeti tako ukusnom završetku dobrog obroka. Kuhar ili kuharica znaju da će gosti nakon sladoleda, nabujka, voćnog deserta ili drugih slatkih zalogajčića otići od stola zadovoljni. Osim toga, puno se deserta vrlo jednostavno priprema, a pružaju tako puno zadovoljstva.

# Deserti

---

## Biskvit

Vrijeme pripreme 130 minuta  
za 6-8 porcija

### Sastojci

5 bjelanjaka  
275 g šećera  
1 žličica arome vanilije  
1 žličica bijelog octa  
600 ml vrhnja  
1 žlica šećera u prahu  
500 g borovnica  
500 g jagoda  
500 g malina

### Pribor

lim za pečenje

### Priprema

Bjelanjak utući u snijeg i dodati šećer uz neprekidno miješanje. Na kraj dodati aromu vanilije i octa te pažljivo umiješati.

Za veliki biskvit koristiti veliki lim za pečenje, a za manji biskvit koristiti dva manja lima za pečenje obložena papirom za pečenje. Smjesu bjelanjka položiti na papir za pečenje i napraviti krug visine 3-4 cm odnosno više manjih krugova s promjerom 8 cm. Zapeći u pećnici i ostaviti da se ohladi.

Vrhnje utući u snijeg i dodati šećer u prahu te raspodijeliti po biskvitu te garnirajte s voćem.

### Preporučene postavke

Veliki biskvit  
Način rada: Automatski programi  
Program: Desert \ Beze \ Jedan veliki  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 100 minuta  
Više manjih biskvita  
Način rada: Automatski programi  
Program: Desert \ Beze \ Nekoliko manjih  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 60 minuta

### Alternativne postavke

Veliki biskvit  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 110°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp funkcija: uključeno  
Razina (1 lim): 2 [1] (1)  
Razina (2 lima): 1 + 3 [2 + 4] (-)  
Vrijeme pečenja: 80 minuta  
Vrijeme naknadne pripreme pri isključenoj pećnici i otvorenim vratima: 20 minuta  
Više manjih biskvita  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 110°C  
Faza zagrijavanja: normalno  
Crisp funkcija: uključeno  
Razina (1 lim): 2 [1] (1)  
Razina (2 lima): 1 + 3 [2 + 4] (-)  
Vrijeme pečenja: 45 minuta  
Vrijeme naknadne pripreme pri isključenoj pećnici i otvorenim vratima: 20 minuta

## Puding od karamele

Vrijeme pripreme 160–170 minuta  
za 8 porcija

### Sastojci puding

1 mahuna vanilije  
600 ml mlijeka  
300 ml vrhnja  
85 g šećera  
6 jaja

### Sastojak karamela

100 g šećera

### Pribor

Lonac  
Četvrtasti kalup oko 30 x 12 cm  
Univerzalni lim

### Priprema

Razrezati mahunu vanilije po dužini i nožem ostrugati njezinu jezgru. Pomiješati mlijeko, slatko vrhnje, šećer, mahunu i jezgru vanilije i zakuhati. Pričekati da se ohladi i izvaditi mahunu vanilije.

Za karamelu je potrebno odvojiti 100 g šećera i staviti u lonac na ploču za kuhanje pri najvećoj temperaturi te karamelizirati uz neprekidno miješanje do zlatno žute boje (ne previše tamno, kako ne bi postao goroki okus) te smjesom ispuniti četvrtasti kalup.

Pokrenuti automatski program ili zagrijati pećnicu.

Razmutiti jaja. U jaja uz miješanje dodati ohlađenu smjesu i smjeru procijediti kroz cjedilo.

Kalupe postaviti na lim za pečenje i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na pečenje. Dodati otprilike 1 l (90 cm-uređaj: oko 2 l) tople vode i puding pripremati u toploj vodenoj kupki. Ohlađeni puding prebaciti na tanjur i poslužiti sa šlagom. Ukrasiti s bobičastim ili nekim drugim prigodnim voćem.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Desert \ Puding od karamele  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 133 [118] (65) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
[Gornji i donji grijač] (Vrući zrak plus)  
Temperatura: 120–130 [120–130] (110–120)°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 1  
Vrijeme pripreme: 120–130 [105–115] (90–110) minuta

# Deserti

---

## Flan (rožata)

Vrijeme pripreme 60–80 minuta  
za 6–8 porcija

### Sastojci

80-100 g sirupa od karamele (španjolski gotovi proizvod za punjenje kalupa za puding)  
500 ml mlijeka  
4 jaja  
2 žutanjka  
80 g šećera  
naribati koru od 1/2 limuna

### Pribor

Kalup za puding Ø oko 24 cm  
alternativno: 6-8 malih kalupa za jednu porciju Ø 7-8 cm  
Lonac  
Univerzalni lim

### Priprema

Dno i stjenke kalupa za puding preliteri karamelom.

Mlijeko zagrijati s limunovom koricom (ne zakuhati) i prosuti kroz sito. U jednoj posudi miješalicom izmiješati jaja sa žutanjcima i šećerom i dodati mlijeko.

Pokrenuti automatski program ili zagrijati pećnicu.

Smjesu podijeliti u kalup za puding ili uliti u manje kalupa, postaviti na univerzalni lim za pečenje i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu. Oko 1 l (90 cm-uređaj: oko 2 l) mlake vode uliti u univerzalni lim za pečenje.

### Preporučene postavke

Veliki kalup  
Način rada: Automatski programi  
Program: Desert \ Flan \ 1 veliki kalup  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 43 [41] (43) minuta

Kalupi za porcije  
Način rada: Automatski programi  
Program: Desert \ Flan \ 2-8 malih kalupa  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 42 [40] (30) minuta

### Alternativne postavke

Veliki kalup  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150–160°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 30–40 [40–45] (30–40) minuta

Kalupi za porcije  
Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 150–160°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 30–35 [30–35] (20–30) minuta

### Savjet

Portugalski ili španjolski slatki kolač je desertno jelo. U francuskoj kuhinji poznat je kolač Creme caramel.

Ovako možete sami pripremiti sirup od karamele: 80 g šećera i 30 ml vode ulite u jednu posudu. Na ploči za kuhanje, pri najvećoj temperaturi pri neprekidnom miješanju karamelizirajte smjeru šećera i vode (ne smije biti previše tamna ni previše gorka) te ju raspodijelite u kalup/male kalupe.

# Deserti

---

## Meringue pita s limunom

Vrijeme pripreme 80 minuta  
za 8-10 komada

### Sastojci za tijesto

275 g brašna  
150 g maslaca  
25 g šećera  
2 žutanjka  
20–30 g hladne vode

### Sastojci za punjenje

Sok i naribana korica 4 velika limuna  
75 g kukuruznog škroba  
500 ml vode  
5 žumanjaka  
175 g šećera

### Sastojci za snijeg od bjelanjaka

5 bjelanjaka  
275 g šećera

### Pribor

Lonac  
Kalup za pite Ø 25 cm, visina 3,25 cm

### Priprema

Brašno, maslac, šećer, vodu i žutanjak umiješati u glatko tijesto i ostaviti na hlađenje na 30 minuta.

Za nadjev je potrebno dobro izmiješati limunovu koricu, limunov sok i kukuruzni škrob. U posudi zagrijati vodu dok ne prokuha. U vodu dodati pripremljenu smjesu i uz stalno miješanje kuhati dok se ne stvori homogena smjesa. Zamutiti šećer i žutanjak, dodati u smjesu i pustiti da smjesa zakuha, zatim ukloniti s ploče za kuhanje i ostaviti da se ohladi.

Tijesto izvaljati, dodati u kalup za kolač, napuniti s limunovom kremom i zagladiti.

Sa šećerom utučeni snijeg od bjelanjaka ravnomjerno rasporediti po limunovoj smjesi i zapeći do žuto smeđe boje.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Desert \ Meringue pita  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 55 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Intenzivno pečenje  
Temperatura: 180°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Zagrijavanje: brzo  
Crisp function: Uključeno  
Razina: 1  
Vrijeme pečenja: oko 45 minuta

## Okruglice s marmeladom od šljiva

Vrijeme pripreme 105 – 115 minuta  
za 6 porcija

### Sastojci

500 g brašna  
1 kocka kvasca (42 g)  
50 g šećera  
250 ml mlakog mlijeka  
1 žlica mljevenog cimeta  
1 prstohvat soli  
100 omekšanog maslaca  
1 jaje  
120 g marmelade od šljiva

### Za posipanje

40 g šećera u prahu

### Pribor

Kalup za nabujak 20 x 30 cm

### Priprema

Pomiješati brašno, razmravljeni kvasac, šećer, mlijeko, cimet, sol, maslac i jaje te izraditi u glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 30 minuta".

Od tijesta oblikovati 12 kuglica, malo ih razvući, napuniti svaku 1 žlicom marmelade od šljiva, stisnuti ih i sa zatvorenom ih stranom okrenutom prema dolje položiti u namašćeni kalup za nabujak.

Okruglice staviti u pećnicu i odabrati automatski program "Kolači \ Dizano tijesto \ Dizanje tijesta 15 minuta". Zatim zapeći do zlatno žute boje.

Okruglice posipajte šećerom u prahu i po želji ih poslužite u umaku od vanilije.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 150–170°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Broj/način dodavanja pare:  
2 mlaza pare/Vremenski upravljano  
Količina vode: vidi zaslon  
1. dodavanje pare: pustiti nakon 4 minute  
2. dodavanje pare: dodati nakon 15 minuta  
Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

### Savjet

Okruglice možete napuniti s 2 polovice svježih šljiva. Prije stiskanja okruglica svježe šljive posipajte s malo šećera.

# Deserti

---

## Čokoladni desert

Vrijeme pripreme 55–60 minuta  
za 6–8 porcija

### Sastojci

200 g blago gorke čokolade  
200 g maslaca  
200 g šećera  
3 žumanjaka  
3 bjelanjka

### Pribor

Lonac  
6–8 malih kalupa za jednu porciju  
Ø 10 cm  
Rešetka

### Priprema

Čokoladu i maslac otopiti u loncu na niskom stupnju snage. Ostaviti da se malo ohladi i umiješati šećer i žutanjke.

Pokrenuti automatski program ili zagrijati pećnicu.

Izraditi snijeg od bjelanjaka i lagano umiješati u smjesu.

Tijesto staviti u porcijske kalupe koje ste prethodno namastili, postaviti na rešetku i umetnuti u pećnicu.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Desert \ Čokoladni desert  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 25 [25]  
(22) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Vrući zrak plus  
Temperatura: 170–180°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [2] (1)  
Vrijeme pripreme: 15–20 minuta

### Savjet

Kada su kolači izvana hruskavi, a iznutra tekući, tada ste postigli pravu konzistenciju.



## Čokoladne tortice

Vrijeme pripreme 65–90 minuta  
za 7 porcija

### Sastojci

70 g maslaca  
70 g šećera  
4 žutanjaka  
70 g tamne čokolade  
70 g mljevenih badema  
20 g krušnih mrvica  
4 bjelanjaka  
500 ml preljeva od vanilije  
200 ml vrhnja

### Za posipanje

40 g šećera u prahu

### Pribor

Lonac  
7 malih kalupa za jednu porciju Ø 6 cm  
Univerzalni lim

### Priprema

Čokoladu rastopiti u loncu pri laganoj vatri.

Kremasto umiješati maslac, šećer i žutanjak.

Pokrenuti automatski program i pećnicu prethodno zagrijati.

Napraviti čvrst snijeg od bjelanjaka i pažljivo umiješati u čokoladnu masu.

Smjesom ispuniti 7 kalupa koje ste prethodno namastili, postaviti na univerzalni lim za pečenje i gurnuti u prethodno zagrijanu pećnicu. Dodati otprilike 1 l (90 cm-uređaj; 2 l) tople vode na univerzalni lim i tako pecite čokoladne tortice.

Utući snijeg i dodati u smjesu vanilije.

Tortice nožem odvojiti od kalupa i preokrenuti ih na pripremljene tanjure na koje ste razlili umak od vanilije. Posipati šećerom u prahu i poslužiti mlake.

### Preporučene postavke

Način rada: Automatski programi  
Program: Desert \ Čokoladni biskvit  
Razina: vidi zaslon  
Trajanje programa: oko 52 [52]  
(40) minuta

### Alternativne postavke

Način rada: Gornji i donji grijač  
Temperatura: 150–160°C  
Prethodno zagrijavanje: da  
Faza zagrijavanja: normalno  
Razina: 1  
Vrijeme pripreme: 35–45 [35–45] (30–40) minuta

# Deserti

---

## Slatki nabujak od višanja

Vrijeme pripreme 40–50 minuta  
za 8 porcija

### Sastojci

Maslac  
50 g mljevenih oraha  
200 g višanja  
2 žutanjka  
80 g šećera u prahu  
jezgra jedne mahune vanilije  
250 g svježeg sira  
20 g gustina  
2 bjelanjka

### Za posipanje

40 g šećera u prahu

### Pribor

8 malih kalupa za jednu porciju  
Ø 7-8 cm  
Univerzalni lim

### Priprema

Male kalupe namastiti maslacem i posipati orasima.

Višnje ocijediti i rasporediti ih u kalupe.

Pjenasto izmiješati žutanjak sa 60 g šećera u prahu. Umiješati jezgru vanilije, svježi sir i gustin. Od bjelanjaka i preostalog šećera u prahu izraditi čvrst snijeg i pažljivo umiješati u smjesu.

Smjesu podijelite na 8 malih kalupa, postavite na univerzalni lim i gurnite u prethodno zagrijanu pećnicu. U univerzalni lim ulijte oko 1 l tople vode (90 cm-uređaj: 2 l) i tako pecite.

Prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

### Preporučene postavke

Način rada: Klimatsko pečenje  
Temperatura: 170–180°C  
Faza zagrijavanja: brzo  
Razina: 2 [1] (1)  
Količina/vrsta dodavanja pare:  
Automatsko dodavanje pare  
Količina vode: vidi zaslon  
1. Dodavanje pare: automatski  
Vrijeme pripreme: 20–30 minuta

# Miele

Miele trgovina i servis d.o.o.  
Buzinski prilaz 32  
10 000 Zagreb  
Telefon: 01 6689 000  
Faks: 01 6689 090  
Servis: 01 6689 010  
E-mail: [info@miele.hr](mailto:info@miele.hr)  
[www.miele.hr](http://www.miele.hr)

**Izjava o sukladnosti dostupna je na stranici: [www.miele.hr](http://www.miele.hr)**

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



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

Knjižica s receptima H6000