



# CulinArt

Kuhajte i uživajte uz Miele





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>Načini rada</b> .....	6
<b>Pribor</b> .....	13
<b>Općenito</b> .....	14
<b>Dodatni pribor</b> .....	16
<b>Pečenje</b> .....	20
Dizanje tijesta s kvascem (A 1) .....	25
Peciva i kolači .....	26
Kolač s marelicama.....	28
Kolač s maslacem (A 8).....	29
Kruh s mlaćenicom .....	30
Lepinja (A 3) .....	31
Čokoladna peciva .....	32
Perci od dizanog tijesta.....	33
Pecivo s kvascem (A 7) .....	34
Čovječuljci od dizanog tijesta .....	35
Pletenica od dizanog tijesta s orasima (A 9) .....	36
Talijanski kruh s mozzarellom.....	37
Pecivo sa sirom i sezamom .....	38
Pecivo sa sjemenkama .....	39
Bijeli kruh sa začinskim biljem (A 4) .....	40
Peciva sa slodom i bučnim sjemenkama .....	41
Kruh od više vrsta žitarica (A 6) .....	42
Miješani kruh .....	43
Punjeni kolač posipan bademima i pinjolima.....	44
Kruh s maslinama .....	46
Peciva sa svježim sirom .....	47
Raženi kruh (A 5).....	48
Pogača sa grožđicama.....	49
Pecivo sa šunkom i sirom .....	50
Okrugla peciva .....	51
Štangice sa špekom ili začinima.....	52
Bijeli kruh (A 2) .....	53
Vijenac od cimeta i makadamija oraha .....	54
Pogača s lukom .....	55
<b>Riba</b> .....	56
Orade u umaku od začinskog bilja (A 10) .....	60
Riblji file na bečki .....	61
Pastrve s nadljevom od šampinjona (A 14).....	62
Punjena morska pastrva (A 11) .....	63

Nabujak od tjestenine s lososom i špinatom .....	64
File lososa u Muscadet-umaku (A 12).....	66
File crnog bakalara (A 13) .....	67
Gratinirani losos s keljom .....	68
Smuč u posteljici od začinskog bilja.....	69
<b>Meso i perad</b> .....	70
*Goveđi file s umakom od port vina (A 15 / A 16 / A 17) .....	74
Pirjana goveđa rolada .....	76
Pirjani teleći batak.....	78
Punjeni svinjski file .....	80
Svinjski file s jabukama u loncu (A 18).....	81
Odrezak na kineski način .....	82
Dimljena svinjetina s koricom od šećera.....	83
Sočna pikantna pileća prsa .....	84
Pileći file sa začinima (A 21).....	85
Marinirani pileći bataci (A 22) .....	86
Kunić sa češnjakom .....	87
Pureći zabatak (A 23) .....	88
Rolada od puretine s nadjevom od špinata i ricotte .....	89
Janjeći kotleti s korom od pistacija.....	90
Janjeći hrbat u umaku od timijanja i senfa (A 20) .....	91
Srneći hrbat (A 19) .....	92
<b>Pikantna jela</b> .....	94
Projetna pašteta .....	96
Nabujak od sira .....	97
Delikatesna pašteta od sira.....	98
Gratinirani krumpir sa sirom (A 24).....	100
Pikantne zapečene okruglice .....	101
Lazanje (A 25).....	102
Kaneloni s nadjevom za pizzu.....	104
Nabujak od šunke, tortelina i rikule.....	105
<b>Deserti</b> .....	106
Okruglice s marmeladom od šljiva.....	108
Slatki nabujak od višanja .....	109

## 1. Klimatsko pečenje općenito

Svaka namirnica ima svoje individualne osobine. Prava umjetnost pripreme hrane sastoji se u prepoznavanju tih osobina i razvijanju njihovog istinskog gurmanskog potencijala.

Kod Miele pećnice s klimatskih pečenjem užitak je u centru pažnje. Funkcija regulacije vlažnosti optimira Vaše rezultate prilikom pečenja mnogobrojnih jela.

## 2. Praktičan program za brojna jela

Profesionalnim kuharima i kuharima iz hobija već je odavno poznato: povećana vlažnost zraka u pećnici usavršava rezultate pečenja.

Mirisan kruh od rahlog tijesta sa sjajnom, hrskavom koricom, peciva i kroasani kao iz pekarnice, mekano i sočno meso s dobro zapečenom koricom, savršeno pripremljeni nabujci, slasni soufflé i još mnogo toga.

Savršeno ćete sami ispeći kruh/peciva ako im dodate paru u prvim minutama pečenja. Tijesto će se bolje dići i dobit će lijepu sjajnu koricu. Ako se kruh i peciva peku bez dodavanja vlage ili s premalo pare, tijesto će se nedovoljno povezati. Površina se isušuje, korica puca i ne ostaje dugo hrskava.

Ako se meso s kožicom u prvom koraku priprema bez dodavanja vlage u mesu se zadržava više masnoće nego u slučaju dodavanja vlage. Ako se vlaga doda već na početku pečenja, masnoća se bolje ispeče i stvara se ukusna korica. Ako se peče suho meso bez dodavanja vlage, površina se isušuje. U tom se slučaju preporučuje meso peći uz dodavanje pare. Meso bi se trebalo peći u otvorenom pekaču ili na rešetki s podmetnutim univerzalnim limom. Tako će se prikupiti sok od mesa koji se potom može koristiti za pripremu umaka.

Kombinacija vrućeg zraka i regulacije vlažnosti nije prikladna za tijesta koja sadrže mnogo vlage, poput kolačića od bjelanjaka i kuhanog tijesta. U ovom se slučaju kod pečenja mora provesti proces sušenja. Dodavanje vlage pridonijet će nedovoljnom isušivanju te će tijesto pasti. Peciva s vlažnim nadjevom, kao npr. pizze ili kolač sa šljivama, ne mogu se u potpunosti ispeći uz dodatak vlage.

## 3. Funkcija Klimatsko pečenje

Za funkciju "Klimatsko pečenje" Vaša pećnica je opremljena sustavom za regulaciju vlažnosti kod pripreme jela.

Voda pritom kroz fleksibilnu cijev koja se nalazi ispod upravljačke ploče ulazi u sustav isparavanja. Za vrijeme pripreme jela voda tada u obliku pare ulazi u prostor za pripremu jela. Otvori za dovod pare nalaze se na stražnjem lijevom uglu stropa prostora za pripremu jela.

Funkcija "Klimatsko pečenje" na raspolaganju je kao zasebni način rada i u automatskim programima.

Kod primjene načina rada "Klimatsko pečenje" prvo morate podesiti temperaturu i potom odrediti broj dodavanja pare. Osim toga možete podesiti i vrijeme pripreme.

Broj i trenutak dodavanja pare orijentiraju se prema namirnicama koje se pripremaju:

- Kod dizanog tijesta bolji volumen tijesta postiže se ako se para dodaje na početku postupka pripreme.
- Kruh i pecivo se bolje dižu ako im se para dozira na početku. Korica će postati još sjajnija ako se para doda još jednom na kraju postupka pripreme.
- Kod lisnatog tijesta pojedini su slojevi tjesta hrskaviji i izdašniji, a tijesto se bolje diže kad se na početku doda para.
- Kod pečenja mesa doziranje pare na početku pečenja omogućuje da se meso bolje ispeče.

# Načini rada

---

## Automatsko dodavanje pare

U ovom slučaju se mora pripremiti količina vode za jedno dodavanje pare. Para se automatski dodaje nakon faze zagrijavanja. Dodavanje pare traje oko 5 minuta.

### 1, 2, 3 dodavanja pare

Ako se odlučite za 1, 2 ili 3 dodavanja pare tijekom postupka pečenja dodavanje pare možete vršiti sami pritiskom na senzorsku tipku. Tako trenutak dodavanja pare možete individualno odrediti.

U ovom slučaju se mora pripremiti količina vode koja odgovara broju dodavanja pare.

Para se može dodavati u željeno vrijeme. Preporuča se namještanje vremenskog podsjetnika.

Ako je za pripremu potrebno prethodno zagrijati pećnicu u načinu rada "Klimatsko pečenje", onda nemojte birati automatsko dodavanje pare već dodavanje pare vršite sami.

Nakon što ste se odlučili za broj dodavanja pare i odluku potvrdili senzorskom tipkom "OK", na zaslonu se prikazuje preporučena temperatura. Po potrebi promijenite temperaturu.

Nakon što ste potvrdili postavku temperature na zaslonu se prikazuje simbol posude („☐“) kao napomena da se sada može usisati voda. Uronite fleksibilnu cijev za punjenje lijevo ispod upravljačke ploče u posudu s potrebnom količinom vode i dodirnite senzorsku tipku „OK“. Usisava se potrebna količina vode.

Količina vode varira ovisno o broju dodavanja pare:

- Automatsko dodavanje pare: oko 100 ml
- 1 dodavanje pare: oko 100 ml
- 2 dodavanja pare: oko 200 ml
- 3 dodavanja pare: oko 300 ml

Uvijek pripremite dovoljnu količinu vode. Kako bi se postigao optimalan rezultat pripreme usisava se samo voda, a ne zrak.

Prilikom zatvaranja vrata, cijev za punjenje se vraća na svoje mjesto i još se čuje kratak zvuk usisavanja. Na taj se način sprečava ostajanje vode u cijevi za punjenje.



## Tijek pripreme jela u načinu rada „Klimatsko pečenje“

- Namirnice pripremite i stavite u prostor za pripremu jela.
- Odaberite način rada "Klimatsko pečenje".
- Odaberite automatski dovod pare ili broj dodavanja pare i potvrdite senzorskom tipkom „OK“.
- Odaberite i potvrdite željenu temperaturu.
- Pripremite potrebnu količinu vode.
- Preklopite cijev za punjenje lijevo ispod upravljačke ploče prema naprijed.
- Držite posudu s potrebnom količinom vode ispod cijevi za punjenje i pokrenite postupak usisavanja pomoću tipke OK.
- Prilikom odabira 1, 2 i 3 dodavanja pare, u određeno vrijeme pokrenite dodavanje pare. Preporučujemo da podesite podsjetnik minuta kao podsjetnik na trenutak dodavanja pare.

Tijekom postupka pripreme s načinom rada "Klimatsko pečenje" nemojte otvarati vrata, jer će na ishod pripreme jela utjecati to što je para izašla iz uređaja.

Za pripremu s klimatskim pečenjem osim specijalno osmišljenog načina rada "Klimatsko pečenje" na raspolaganju imate i automatske programe, koji također podržavaju dodavanje pare.

## 4. Preostala toplina isparavanja

Kod postupka pripreme jela s regulacijom vlažnosti koji se odvija bez prekida preostala voda ne ostaje u sistemu. Voda se ravnomjerno isparava kroz dodavanje pare. Ako se postupak s regulacijom vlažnosti prekine ručno ili zbog nestanka električne energije, u sustavu preostaje voda koja još nije isparila. Javit će se zahtjev za isparavanjem ostatka vode. Time se osigurava da se svi postupci pečenja odvijaju sa svježom vodom. Prije sljedećeg korištenja automatskog programa s regulacijom vlažnosti ili načinom rada "Klimatsko pečenje" treba provesti isparavanje ostatka vode.

# Načini rada

---

## 5. Automatski programi

Vaša pećnica raspolaže sa više od 25 automatskih programa s regulacijom vlažnosti, koji komforno i sigurno omogućavaju optimalni rezultat pripreme jela.

Nadamo se da će naš odabir nacionalnih i internacionalnih recepata potaknuti i nadahnuti klijente diljem svijeta.

Postavke za upravljanje pećnicom u pojedinim automatskim programima imaju zadani način rada, temperaturu, dodavanje pare i vrijeme.

Način rada i temperatura ne mogu se mijenjati, dok vrijeme pripreme možete mijenjati na početku ili na kraju automatskog programa.

Određen je i broj dodavanja kao i vrijeme dodavanja pare. Pripremite količinu vode koja je navedena u receptu.

U receptu je opisano da li se namirnica u automatskom programu stavlja u prostor za pripremu jela koji prethodno nije zagrijan ili treba pričekati da prođe faza zagrijavanja.

Recepte za automatske programe naći ćete u ovoj knjižici s receptima. U naslovima recepata upućuje se i na broj automatskog programa.

## Raspoloživi automatski programi

- |      |                              |
|------|------------------------------|
| A 1  | Dizanje tijesta s kvascem    |
| A 2  | Bijeli kruh                  |
| A 3  | Lepinja                      |
| A 4  | Bijeli kruh u kalupu         |
| A 5  | Raženi kruh                  |
| A 6  | Kruh od više vrsta žitarica  |
| A 7  | Pecivo s kvascem             |
| A 8  | Kolač s maslacem             |
| A 9  | Pletenica od dizanog tijesta |
| A 10 | Orade                        |
| A 11 | Morska pastrva               |
| A 12 | File lososa                  |
| A 13 | File crnog bakalara          |
| A 14 | Pastrve                      |
| A 15 | Goveđi file, slabo pečeni    |
| A 16 | Goveđi file, srednje pečeni  |
| A 17 | Goveđi file, dobro pečeni    |
| A 18 | Svinjski file u loncu        |
| A 19 | Srneći hrbat                 |
| A 20 | Janjeći hrbat                |
| A 21 | Pileći file sa začinima      |
| A 22 | Pileći batak                 |
| A 23 | Pureći zabatak               |
| A 24 | Gratinirani krumpir          |
| A 25 | Lazanje                      |

## **Kod svih automatski programa pazite na sljedeće:**

Tijekom odvijanja automatskog programa ne otvarajte vrata, jer na rezultat pripreme jela može utjecati para koja je pritom izašla.

Po isteku automatskog programa vrijeme pripreme možete još produžiti, ako jelo još nije po Vašem ukusu.

## **Automatski programi s prethodnim zagrijavanjem**

- Pripremanje jela.
- Pripremite posudu s količinom vode navedenom u receptu.
- Odaberite način rada „Automatski programi“, pomoću regulatora odaberite željeni automatski program i potvrdite s „OK“.
- Po potrebi unesite težinu i/ili promijenite trajanje automatskog programa.
- Otvorite vrata i preklopite cijev za punjenje prema naprijed.
- Cijev za punjenje uronite u posudu s vodom i pokrenite postupak usisavanja pomoću tipke „OK“. Usisava se količina vode potrebna za taj automatski program.
- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata. Pritom se ponovo čuje zvuk usisavanja.
- Čim se vrata zatvore započinje automatski program i uređaj se zagrijava.
- Napredak prethodnog zagrijavanja možete pratiti na zaslonu pomoću dijagrama.
- Po isteku faze zagrijavanje otvorite vrata i namirnicu stavite na razinu 2 odozdo.

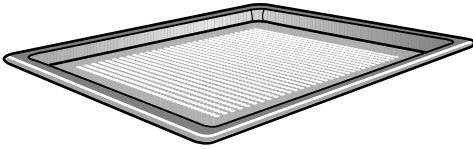
# Načini rada

---

## **Automatski programi bez prethodnog zagrijavanja**

- Pripremite namirnicu i stavite ju u razine 2 odozdo.
- Pripremite posudu s količinom vode navedenom u receptu.
- Odaberite način rada „Automatski programi“, pomoću regulatora odaberite željeni automatski program i potvrdite s „OK“.
- Po potrebi unesite težinu i/ili promijenite trajanje automatskog programa.
- Otvorite vrata i preklopite cijev za punjenje prema naprijed.
- Cijev za punjenje uronite u posudu s vodom i pokrenite postupak usisavanja pomoću tipke „OK“. Usisava se količina vode potrebna za taj automatski program.
- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata. Pritom se ponovo čuje zvuk usisavanja.
- Automatski program se pokreće čim se vrata zatvore.

## 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.

# Općenito

---

## Korisne informacije

Ako nije drugačije navedeno, recepti su namijenjeni za četiri osobe.

Kod podešavanja temperature navedena su temperaturna područja. Općenito je to niža postavka. Ovisno o kalupu za pečenje, količini tijesta i željenom stupnju zapečenosti možete promijeniti postavku temperature.

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

Kolači, peciva, kruh i sl. trebaju se peći samo dok ne poprime zlatnožutu boju, a ne do tamno smeđe boje.

Vremena pečenja i pripreme jela, ako nije drugačije navedeno, odnose se na pećnicu koja nije prethodno zagrijana. Ovisno o automatskom programu jelo odmah stavite u prostor za pripremu jela ili pričekajte da prođe faza zagrijavanja.

Navedeno vrijeme pripreme obuhvaća vrijeme potrebno za pripremu, dizanje i pečenje.

Navedena vremena su orijentacijske vrijednosti na koje mogu utjecati početna temperatura i ostale karakteristike jela. Mala vremenska odstupanja nastaju zbog individualnih očekivanja koja se tiču jačine zapečenosti kolača ili stupnja pripreme mesa.

## Kratice

- TL = žličica
- EL = žlica
- g = gram
- ml = mililitar

### 1 žličica odgovara otprilike

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

### 1 žličica odgovara otprilike

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

### 1 paketić odgovara

- 8 g vanilin šećera
- 8 g šlagfiksa
- 16 g praška za pecivo
- 7 g suhog kvasca
- 37 g praška za puding

### 1 prstohvat

- odgovara količini prstohvata

## Dodatni pribor

---

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.



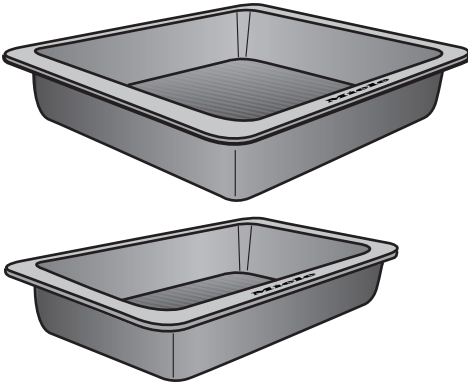
### Pribor oplemenjen slojem PerfectClean

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



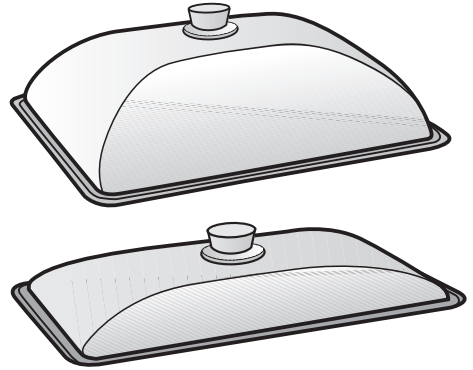
### Gourmet posude za pečenje HUB



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.

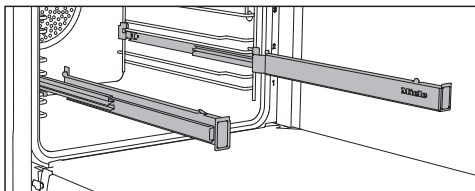
### Poklopac Gourmet pekača HBD



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.

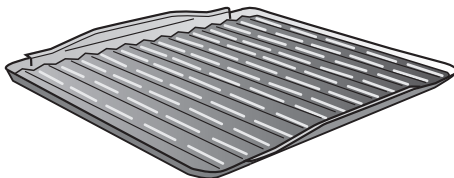
Vodilice FlexiClip HFC72 sa PyroFit tijekom čišćenja pirolizom mogu ostati u prostoru za pripremu jela.

### Okrugli kalup za pečenje HBF27-1



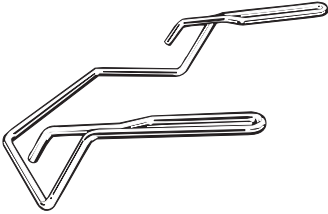
Ovaj kalup savršen je za pripremu pizze, slanah pita i torta. Obzirom na površinu oplemenjenu slojem PerfectClean ne postoji opasnost da se jelo zapeče ili trga prilikom rezanja nožem ili kotačem za rezanje pizze.

### 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.

### Držać 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.

### 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 prijanja 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 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?

# Pečenje

---

## Savjeti za pripremu jela i informacije

### Tip brašna

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

Ti brašna navodi sadržaj mineralnih tvari u miligramima po 100 g brašna. Što je viši broj tipa brašna, to više mineralnih tvari ono sadrži. Ovisno o stupnju zrna-tosti razlikujemo dva tipa: pšenična brašna se dijele prema primjerima:

### Tip 405

Fino bijelo brašno prikladno jednako i za kuhanje i za pečenje. Sastoji se prvenstveno od škroba i glutena.

### Tip 550

Oštro 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 cjelovitog 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.

## Kiselo tijesto

Kiselo tijesto može se kupiti kao tekuće ili suho. Uobičajen jaki, ali ugodno kiselkasti okus nastaje pretvaranjem grožđanog šećera u mliječne bakterije. Kiselo tijesto se koristi u pripremi teških tijesta, koja su napravljena od integralnog brašna, raženog brašna ili prekrupe. Tekuće raženo kiselo 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 kiselo tijesto se može dalje pripremati prema uputama u receptu.

## 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.

# Pečenje

---

## 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 svježe 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 dignu. 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 mrvljuje 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.

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.



## Dizanje tijesta s kvascem (A 1)

Za optimalno dizanje tijesta u prostoru za pripremu jela koristite automatski program A 1 „Dizanje tijesta“.

Ovaj automatski program odvija se pri temperaturi od 35°C u trajanju od 20 minuta.

Ukoliko je potrebno duže dizanje, tijesto se slobodno može ostaviti u pećnici do dtanih 60 minuta. Kod još duljeg postupka pripreme hrane potrebno je ponovno pokrenuti automatski program, jer će u protivnom površina tijesta biti previše suha.

Kod ovog automatskog programa nije potrebno s vlažnom krpom prekrivati tijesto.

Ukoliko u ostalim receptima želite koristiti automatski program A 1 "Dizanje dtijesta", tada podesite sljedeće navedene postavke.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program: A 1

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

Trajanje programa: oko 20 minuta

## Savjeti

- Alternativno možete koristiti način rada s gornjim/donjim grijačem pri temperaturi 35°C.
- Dizano tijesto je idealno za pripremu mrvičatsih kolača, punjenih kolača posipanih bademima, sitnih kolača i pizza. Priprema dizanog tijesta je jednostavna. Kvasac zamiješajte u mlakoj vodi. Uz dodavanje brašna i ostalih sastojaka zamijesite glatko tijesto. U slučaju korištenja suhog kvasca potrebno je povećati udio tekućine za 2 žlice. Tijesto ostaviti da se diže u pećnici dok mu se volumen ne udvostruči. Prije daljnje obrade kratko promijesiti, zatim izvaljati i dodati 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.

# Pečenje

---

## Peciva i kolači

### Sastojci

Peciva (zamrznuta ili ne ohlađena, prethodno ispečena)

Lužni pereci (zamrznuti)

### Priprema peciva

Staviti peciva 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, ukoliko je potrebno prethodno zagrijavanje shodno uputama na pakiranju

Način rada: klimatsko pečenje 

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

Prethodno zagrijavanje: da

Razina: 2

Broj/način dodavanja pare: 1

Količina vode: oko 100 ml

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pečenja:

Upute na pakiranju uz otprilike dodatnih 5 minuta

### Postavke, ukoliko je potrebno prethodno zagrijavanje shodno uputama na pakiranju

Način rada: klimatsko pečenje 

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

Razina: 2

Broj/način dodavanja pare: automatski

Količina vode: oko 100 ml

1. dodavanje pare: automatski

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.

## Sastojci

Peciva (od zamrznutog tijesta)

Kroasani (od zamrznutog tijesta)

## Priprema

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

## Postavke

Prethodno zagrijavanje: shodno uputama na pakiranju nije potrebno

Način rada: klimatsko pečenje 

Temperatura: pogledajte napatke na pakiranju za Vrući zrak/Kruženje zraka  
Razina: 2

Količina/vrsta dodavanja pare:

1 dodavanje pare/ručno

Količina vode: oko 100 ml

1. dodavanje pare:

3 minuta nakon početka postupka pripreme jela

Vrijeme pečenja:

Upute na pakiranju uz otprilike dodatnih 5 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 g omekšanog maslaca  
1 jaje  
100 g osušenih marelica  
50 g nasjeckanih pistacija

### Za premazivanje

Mlijeko

### 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 pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 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 (oko 30 cm). Ostaviti da se pokriveno diže u pećnici na 35°C gornji/donji grijač još 15 minuta.

Smotuljke od marelica potom premazati mlijekom i ispeći.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 50–60 minuta

## Kolač s maslacem (A 8)

Vrijeme pripreme 95–105 minuta  
20 porcija

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
200 ml mlakog mlijeka  
500 g brašna  
50 g šećera  
1 prstohvat soli  
50 g maslaca  
1 jaje

### Sastojci za nadjev

100 g maslaca  
100 g listića badema  
120 g šećera  
2 paketića vanilin šećera

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Brašno, šećer, sol, maslac i jaje umijesiti u glatko tijesto.


Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta".

Tijesto lagano premijesiti i razvaljati na univerzalni lim za pečenje. 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.

Pokrenuti automatski program A 8 "Kolač s maslacem" i kolač staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program   
Program: A 8  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
Trajanje programa: 20-25 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje   
Broj/način dodavanja pare: 1  
Temperatura: 170–180°C + prethodno zagrijavanje  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare:  
5 minuta nakon početka postupka pripreme jela  
Vrijeme pečenja: 20–25 minuta

# Pečenje

---

## Kruh s mlaćenicom

Vrijeme pripreme 115–125 minuta

### Sastojci

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

### 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 pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.

Tijesto lagano promijesiti, oblikovati duguljastu štrucu i staviti u namašćeni četvrtasti kalup (dužine oko 30 cm). Ostaviti da se pokriveno diže u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač još 20–30 minuta.

Kruh zarezite uzdužno, premažite ga mlaćenicom i zatim pecite do zlatno smeđe boje.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 170–180°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 45–55 minuta

## Lepinja (A 3)

Vrijeme pripreme 75–90 minuta

### Sastojci

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

### Poškropiti s

1 1/2 velike žlice ulja

### Priprema


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

Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta".


Tijesto lagano promijesiti i razvaljati u pogaču (Ø oko 25 cm), staviti na perforirani Gourmet lim za pečenje i pustiti da se u isključenoj pećnici diže još 15 minuta.

Kruh premazati s uljem, staviti u pećnicu te zapeći do zlatno smeđe boje uz automatski program A 3 "Pogača".

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program   
Program: A 3  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
Trajanje programa: 25-30 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje   
Broj/način dodavanja pare: automatski  
Temperatura: 200–210°C  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare: automatski  
Vrijeme pečenja: 25–30 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

---

## Čokoladna peciva

Vrijeme pripreme 100–110 minuta

8 peciva

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)

150 ml mlakog mlijeka

500 g brašna

1 prstohvat soli

60 g šećera

1 paketić vanilin šećera

75 g omekšanog maslaca

2 jaja

100 g čokoladnih kapljica

### Za premazivanje

Mlijeko

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. S brašnom, šećerom, vanilin šećerom, maslacem i jajima umijesiti glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.

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

Peciva premažite mlijekom i zapecite do žuto zlatne boje.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 25–35 minuta



## Pereci od dizanog tijesta

Vrijeme pripreme 85–95 minuta  
8 komada

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
100 ml mlakog mlijeka  
300 g brašna  
1 žličica šećera  
1 žličica soli  
30 g maslaca  
1 jaje

### Za premazivanje

1 žutanjak pomiješan s 1 žlicom mlijeka

### Za ukrašavanje

Mak ili naribani sir

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Brašno, šećer, sol, maslac i jaje umijesiti u glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta".

Tijesto lagano promijesiti i oblikovati 8 dugačkih smotuljaka (Ø oko 0,5 cm). Od njih oblikovati perece i staviti ih na perforirani lim za pečenje Gourmet. 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.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pečenja: 20–30 minuta

# Pečenje

---

## Pecivo s kvascem (A 7)

Vrijeme pripreme 100–120 minuta  
10 peciva

### Sastojci

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

### Za premazivanje

voda

### Priprema


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

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.


Tijesto lagano promijesiti, oblikovati 10 kuglica jednake veličine, položiti ih na lim za pečenje/Gourmet lim, zarezati i ostaviti da se dižu na 35°C pri uključenom gornjem/donjem grijaču u trajanju od 30 minuta.

Peciva premazati vodom i u peći u automatskom programu A 7 "Peciva".

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program   
Program: A 7  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
Trajanje programa: 25–35 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatski pečenje   
Broj/način dodavanja pare: 1  
Temperatura: 200–210°C  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare:  
1 minuta nakon početka postupka pripreme jela  
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.

## Čovječuljci od dizanog tijesta

Vrijeme pripreme 95–105 minuta  
4 komada

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
200 ml mlakog mlijeka  
375 g brašna  
50 g šećera  
1 prstohvat soli  
50 g omekšanog maslaca

### Za premazivanje

1 jaje

### Za ukrašavanje

grožđice  
bademi

### Priprema


Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Dodati brašno, šećer, sol i maslac i umijesiti u glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.

Tijesto lagano promijesiti. Radnu površinu posipati brašnom, tijesto razvaljati na debljinu od oko 1cm i izrezati u obliku "čovječuljaka". "Čovječuljke" staviti na lim za pečenje/Gourmet perforirani lim i ostaviti da se pokriveni dižu u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač još 15–20 minuta.

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

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pečenja: 20–30 minuta

# Pečenje

---

## Pletenica od dizanog tijesta s orasima (A 9)

Vrijeme pripreme 100–110 minuta  
10 porcija

### Sastojci

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

### Za premazivanje

Mlijeko

### 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 Gourmet perforirani lim za pečenje.


Ostaviti prekriveno tijesto da se diže pri sobnoj temperaturi daljnjih 10 minuta.

Pletenicu premazati mlijekom, staviti u pećnicu i pokrenuti automatski program A 9 "Pletenica s orasima".

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program   
Program: A 9  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
Trajanje programa: 30–40 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatski pečenje   
Broj/način dodavanja pare: 1  
Temperatura: 150–160°C  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare:  
15 minuta nakon početka postupka pripreme jela  
Vrijeme pečenja: 30–40 minuta

## Talijanski kruh s mozzarellom

Vrijeme pripreme 110–120 minuta

### Sastojci

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

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, soli, i maslinovim uljem umijesiti u čvrsto tijesto.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 20 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 perforirani lim za pečenje Gourmet i ostaviti da se pokriven diže u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač još 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.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 180–190°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 35–45 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.

# Pečenje

---

## Pecivo sa sirom i sezamom

Vrijeme pripreme 75–90 minuta  
10 peciva

### 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  
4 žlica sezama

### Za premazivanje

1 jaje

### Za posipanje

120 g naribanog sira cheddar, chester ili gouda

### Priprema

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

Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta".

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.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pečenja: 25–35 minuta

### Savjet

Peciva osim sirom možete posipati i sezamom.

## Pecivo sa sjemenkama

Vrijeme pripreme 120–130 minuta  
10 peciva

### Sastojci

1 kocka kvasca (42 g)  
1 žličica sirupa od repe  
1 žlica ekstrakta slada  
300 ml mlake vode  
150 g tamnog 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

### Priprema

Kvasac, sirup 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.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 20 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/Gourmet perforirani lim i još jednom ostaviti da se dižu na 35°C Gornji/donji grijač 30–40 minuta. Zatim peći do zlatno smeđe boje.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 190–200°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

1 minuta nakon početka postupka pripreme jela

Vrijeme pečenja: 25–30 minuta

### Savjet

Za aromatičniju verziju, brašnu dodajte 1/2 žličice začina za kruh (sjemenki anisa, korijandera i mljevenog kima)

# Pečenje

---

## Bijeli kruh sa začinskim biljem (A 4)

Vrijeme pripreme 110–130 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

### Priprema


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 pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.

Tijesto staviti u namašćeni četvrtasti kalup (dužina oko 30 cm). Gornju stranu kruha na više mjesta zarezati šiljastim nožem u obliku romba i pustiti da se diže prekriveno u isključenoj pećnici daljnjih 15 minuta.

Gornju stranu premazati mlijekom i odabrati automatski program A 4 "Bijeli kruh".

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program: A 4

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 50–60 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 50–60 minuta



## Peciva sa slalom i bučnim sjemenkama

Vrijeme pripreme 120–130 minuta

8 peciva

### Sastojci

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

### Priprema

Kvasac i ekstrakt slada uz miješanje rastopiti u mlakoj vodi. S brašnom, solju i nasjeckanim bučnim sjemenkama umijesiti tijesto.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 20 minuta.

Lagano promijesiti tijesto i oblikovati 8°peciva, premazati ih vodom, na njima zarezati križić i položiti ih na lim za pečenje/Gourmet perforirani lim. Staviti ih da se prekrivena dižu u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač još 30–40 minuta i zatim ispeći.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 190–200°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

1 minuta nakon početka postupka pripreme jela

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.

# Pečenje

## Kruh od više vrsta žitarica (A 6)

Vrijeme pripreme 80–105 minuta

### Sastojci

250 g integralnog pšeničnog brašna  
250 g integralnog krupnikovog brašna  
2 1/2 žličice soli  
1 1/2 žličice šećera  
3 žlica sjemenki lana  
3 žlice prosa  
3 žlice suncokretovih sjemenki  
350 ml mlake vode  
1/2 kockice svježeg kvasca (21 g)

### Za posipanje kalupa i posipanje

2 žlica sjemenki lana  
2 žlice prosa  
2 žlice suncokretovih sjemenki

### Priprema

Brašno, sol, šećer i sjemenke pomiješati u jednoj posudi. Kvasac rastopiti u toploj vodi i dodati mješavini brašna. U 3-4 minute umijesiti u glatko tijesto. Tijesto staviti u pećnicu i peći pri 35°C s uključenim gornjim/donjim grijačem u trajanju 30 minuta.


Dobro namašćen kalup (dužine otprilike 30 cm) posipati s jednim dijelom izmiješanih sjemenki.

Dignuto tijesto kratko umijesiti, staviti u kalup i koso zarezati te ostaviti da se diže otprilike 10 minuta pri sobnoj temperaturi.


Pokrenuti automatski program A 6 "Kruh od više vrsta žitarica". Gornju stranu kruha pažljivo premazati vodom i

posipati ostatkom žitarica. Kruh staviti u prethodno zagrijanu pećnicu i zapeći do zlatno smeđe boje.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program   
Program: A 6  
Količina vode: oko 200 ml  
Razina: 2  
Trajanje programa: 40-50 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje   
Broj/način dodavanja pare: 2  
Temperatura: 180–190°C + prethodno zagrijavanje  
Količina vode: oko 200 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare:  
odmah nakon umetanja jela za pripremu  
2. dodavanje pare:  
nakon sljedećih 10 minuta  
Vrijeme pečenja: 45–55 minuta

## Miješani kruh

Vrijeme pripreme 115–150 minuta

### Sastojci

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 žličica soli  
75 g tekućeg kiselog tijesta

### Za premazivanje

voda

### 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 umijesiti za 4 minute u glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećnicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti u pećnici da miruje oko 25 minuta.

Tijesto lagano promijesiti i staviti u podmazan četvrtasti kalup (oko 30 cm). Zagladiti površinu i premazati vodom. Pokriveno tijesto ostavite da se diže u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač 25–30 minuta.

Nakon toga kruh zarezite po dužini i pecite.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 190–200°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 45–55 minuta

# Pečenje

---

## Punjeni kolač posipan bademima i pinjolima

Vrijeme pripreme 130–140 minuta

20 porcija

### Sastojci

30 g kvasca

200 ml mlakog mlijeka

500 g brašna

80 g šećera

1 prstohvat soli

80 g omekšanog maslaca

1 jaje

### Sastojci za nadjev

150 g maslaca

200 g šećera

2 žlice meda

3 žlice vrhnja

100 g nasjeckanih pinjola

100 g listića badema

### Sastojci za punjenje

1 paketić pudinga od vanilije

500 ml mlijeka

3 žlice šećera

1 prstohvat soli

250 g omekšanog maslaca

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Brašno, šećer, sol, maslac i jaje umijesiti u glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 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.

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.

## Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: automatski

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare: automatski

Vrijeme pečenja: 25–30 minuta

# Pečenje

---

## Kruh s maslinama

Vrijeme pripreme 170–200 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

### Priprema

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

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 30 minuta.

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

Vrlo mekano tijesto staviti u podmazani četvrtasti kalup (oko 30 cm), pustiti da se prekriveno diže na 35°C Gornji/donji grijač 40–50 minuta. Kruh zarezati po dužini i peći dok ne postane zlatno smeđe boje.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 65–75 minuta

## Peciva sa svježim sirom

Vrijeme pripreme 45–55 minuta  
10 peciva

### Sastojci

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

### Za premazivanje

Mlijeko

### Za posipanje

šećer

### 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/  
Gourmet perforirani lim. Staviti u prethodno zagrijanu pećnicu i zapeći do zlatno smeđe boje.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 150–160°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pečenja: 25–35 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 3 dana. Ako želite intenzivniju aromu, ostružite jezgru mahune vanilije i dodajte ju šećeru.

# Pečenje

---

## Raženi kruh (A 5)

Vrijeme pripreme 120–135 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

### Priprema

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.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.

Umijesiti sjemenke lana i suncokreta. Staviti tijesto u podmazani četvrtasti kalup (dužina oko 30 cm). Zagladiti površinu, premazati vodom i pustiti da se diže pri sobnoj temperaturi oko 15 minuta.

Pokrenuti automatski program A 5 "Raženi kruh". Kruh staviti u prethodno zagrijanu pećnicu i zapeći do zlatno smeđe boje.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program: A 5

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 45-55 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 180–190°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pečenja: 50–60 minuta



## 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

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakoj mlaćenici. Brašno, šećer, sol, maslac i svježi sir umijesiti u glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.

Umijesiti groždice u tijesto i staviti ga u namašćeni četvrtasti kalup (dužine oko 30 cm). Ostaviti da se pokriveno diže u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač oko 20-25 minuta.

Površinu premazati vodom i ispeći kolač s groždicama do zlatno smeđe boje.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

Vrijeme pečenja: 55–65 minuta

# Pečenje

---

## Pecivo sa šunkom i sirom

Vrijeme pripreme 110–120 minuta  
8 peciva

### Sastojci

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

### Za premazivanje

voda

### Priprema

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

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.

U tijesto umijesiti kuhanu šunku i pola sira.

Od tijesta oblikovati 8 kuglica, staviti ih na lim za pečenje/Gourmet perforirani lim i ostaviti ih pokrivene da se dižu u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač još 15–20 minuta.

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

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 180–190°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

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  
8 peciva

### Sastojci

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

### Priprema


Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. Dodati brašno, šećer, sol i maslac i umijesiti u glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.

U tijesto umijesiti sjeckane bademe. Oblikovati 8 kuglica, položiti ih na lim za pečenje/Gourmet perforirani lim i staviti da se pokrivene dižu u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač još 20-30 minuta.

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

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pečenja: 35–40 minuta

# Pečenje

---

## Štangice sa špekom ili začinima

Vrijeme pripreme 105–130 minuta

2 kruha

### 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 3 žlice nasjeckanog peršina, kopra i vlasca

### Za premazivanje

Mlijeko

### Priprema

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 A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti u pećnici da miruje oko 25 minuta.

Umijesiti slaninu ili začinsko bilje. Od tijesta napraviti dvije štangice duge oko 35cm i staviti ih na lim za pečenje/ Gourmet perforirani lim. Štangice poprečno zarezati i ostaviti da se pokrivene dižu u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač 15–20 minuta.

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

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 190–200°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pečenja: 20–30 minuta

## Bijeli kruh (A 2)

Vrijeme pripreme 80–95 minuta

### Sastojci

1/2 kockice svježeg kvasca (21 g)  
300 ml mlakog mlijeka  
500 g brašna  
1 1/2 žličice soli  
1 žličica šećera  
15 g omekšanog maslaca

### Za premazivanje

Mlijeko

### Priprema

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

Tijesto oblikujte u kuglu. Ostaviti da se pokriveno diže u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač 30 minuta.

Tijesto lagano promijesiti, oblikovati štrucu kruha dugu oko 20 cm i staviti ju na perforirani Gourmet lim za pečenje. Gornju stranu kruha na više mjesta ukoso zarezati šiljastim nožem na dubinu oko 1cm. Pustiti da se pokriveno diže u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač sljedećih 15–20 minuta.

Uzeti Gourmet perforiranu površinu s tijestom i odabrati automatski program A 2 "Bijeli kruh".

Gornju stranu premazati mlijekom i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program: A 2

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 30–40 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 180–190 °C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pečenja: 30–40 minuta

# Pečenje

---

## Vijenac od cimeta i makadamija oraha

Vrijeme pripreme 115–125 minuta

10 porcija

### Sastojci

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

### Sastojci za nadjev

1 žličice mljevenog cimeta  
2 žlica šećera  
100 g nezasoljenih nasjeckanih makadamija oraha  
2 žumanjka

### Za premazivanje

Mlijeko

### Priprema

Kvasac uz miješanje rastopiti u mlakom mlijeku. S brašnom, šećerom, solju, limunovom koricom, maslacem, jajem i bjelanjkom umijesiti glatko tijesto.

Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 10 minuta.

Tijesto lagano promijesiti i prepoloviti. Od svake polovice oblikovati smotuljak dugačak 50–60 cm i ispreplesti ih u vijenac. Pletenicu položiti na Gourmet perforirani lim za pečenje i ostaviti da se prekrivena diže u pećnici na 35°C Gornji/donji grijač još 20 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 još 15–20 minuta. Peći do zlatno žute boje.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 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.

## Pogača s lukom

Vrijeme pripreme 100–110 minuta

### Sastojci

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 (npr. "planinski sir")  
majčina dušica

### Poškropiti s

2 žlice ulja

### Priprema

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


Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 15 minuta.

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

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje   
Broj/način dodavanja pare: automatski  
Temperatura: 200–210°C  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare: automatski  
Vrijeme pečenja: 25–35 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 i informacije

### 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 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 začинима. 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 file u umaku, pripremite ga s manje tekućine, jer riba tijekom pečenja ispušta tekućinu.

# Riba

---

## Orade u umaku od začinskog bilja (A 10)

Vrijeme pripreme 45–55 minuta

4 porcije

### Sastojci

4 lampuge spremne za pripremu (oko 400 g)

40 ml maslinovog ulja

sol

papar

### Sastojci za umak

30 g maslaca

20 g brašna

4 žlice bijelog vina

375 ml juhe

100 ml vrhnja

1 1/2 žlice nasjeckanog peršina

sol

papar

šećer

2 limuna

### Priprema

Ribe posoliti, popapriti i premazati uljem te postaviti u univerzalni lim za pečenje.

Pokrenuti automatski program A 10 "Orade" i staviti univerzalni lim za pečenje s pripremljenom ribom u prethodno zagrijanu pećnicu.

Zagrijati maslac, dodati brašno. Miješajući dodavati temeljac i vino i zakuhati. Dodati vrhnje i začine. Začiniti sa soli, paprom i šećerom.

Orade postaviti na prethodno zagrijane tanjure i poslužiti sa kriškom limuna. Umak poslužiti posebno.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 


Program: A 10

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 25–35 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 190–200°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

15 minuta nakon početka postupka pripreme jela

Vrijeme pripreme: 25–35 minute

## Riblji file na bečki

Vrijeme pripreme 60–70 minuta

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

### Priprema

Filee oprati, osušiti i nakapati limunovim sokom. Jedan file položiti u namašćeni kalup za nabujak (20 x 20 cm) 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 file. Na njega položiti drugi riblji file. Njega premazati senfom i po tome raspodijeliti drugu trećinu mješavine od krastavaca.

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

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 30–40 minute

## Pastrve s nadjevom od šampinjona (A 14)

Vrijeme pripreme 40–50 minuta

4 porcije

### Sastojci

4 pastrve (oko 250 g, spremne za pripremu)

2 žlice limunovog soka

sol

papar

1/2 glavice luka

1 češanj češnjaka

200 g svježih šampinjona

25 g peršina

50 g maslaca

### Priprema

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

Luk, češnjak, gljive i peršin sitno nasjeckati i pomiješati te začiniti solju i paprom.

Smjesom napuniti pastrve. Posložiti ih jednu do druge na univerzalni lim za pečenje.

Odaberi automatski program A 14 "Pastrve". Pastrve obložiti s kockicama maslaca i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program: A 14

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 20–30 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 190–200°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

Vrijeme pripreme: 20–30 minute

### Savjet

Šampinjoni su nastali u Francuskoj i danas su jedna od najdražih jestivih gljiva. Nije bogat kalorijama, ali ima puno bjelančevina, vitamina B1 i minerala. Potrebno ga je skladištiti na hladnom mjestu i samo u vrlo kratkom vremenu.

## Punjena morska pastrva (A 11)

Vrijeme pripreme 50–60 minuta

4 porcije

### Sastojci

1 morska pastrva (oko 900 g)

sok od 1 limuna

sol

1 ljutika

1 češanj češnjaka

30 g malih kapara

1 žumanjak

2 žlice maslinovog ulja

1 kriška tosta

chili u prahu

svježe mljeveni papar

### Priprema

Morske 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.

Ovom smjesom napuniti pastrve i zatvoriti otvor čačkalicama. Zatim pokrenuti automatski program A 11 "Morska pastrva"

Pastrve postaviti na univerzalni lim za pečenje i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program: A 11

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 35-45 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 190–200°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

### Savjet

U automatskom programu za pripremu mogu biti pripremljene prazne ili sa začinima punjene morske pastrve. Kako bi riba bila sočna ili kako bi poprimila bolju boju pri pečenju, potrebno ih je premazati uljem ili maslacem.

## Nabujak od tjestenine s lososom i špinatom

Vrijeme pripreme 60–70 minuta

4 porcije

### Sastojci

450 g špinata (svježeg ili zamrznutog)

1 češanj češnjaka

sol

muškatni oraščić

500 g širokih zelenih rezanaca

400 filea lososa

10–20 ml limunovog soka

svježe mljeveni papar

200 ml vrhnja

250 g kiselog vrhnja

2 žlice mješavine začina

20 g listića badema

### 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 začinima i dodati sol i papar. Položiti tijesto u namašćeni kalup za nabujak (oko 20 x 30 cm), po njoj staviti špinat i zatim losos. Preliti umakom, posipati listićima badema i peći otklopljeno.



## Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

## Savjet

100 g zamrznutog špinata pokriva

40-50 % dnevne potrebe za vitaminom

A. Vitamin A bori se protiv slobodnih radikala i jača imunitet.

## File lososa u Muscadet-umaku (A 12)

Vrijeme pripreme 65–75 minuta

4 porcije

### Sastojci

6 filea lososa (od 120-150 g)

3 žlice ulja

sol

papar

### Sastojci za umak

100 ml Muscadet vina

160 g maslaca

sol

papar

šećer

2 limuna

### Priprema

Komadiće lososa posoliti, popapriti, premazati uljem i položiti u prethodno namašćen kalup za pečenje

Odabрати automatski program A 12 "File lososa" i ribu staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

Muscadet vino zagrijati u loncu, dodati maslac narezan na manje komadiće i dobro umiješati sa pjenjačom. Dodati sol, papar i šećer.

File lososa poslužiti u prethodno zagrijanoj pećnici uz krišku limuna. Umak posebno poslužiti.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program: A 12

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 25–30 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 190–200°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

9 minuta nakon početka postupka pripreme jela

Vrijeme pripreme: 25–30 minute

### Savjet

Umjesto Muscadet vina može poslužiti i neko drugo voćno, suho vino.

## File crnog bakalara (A 13)

Vrijeme pripreme 60–70 minuta

4 porcije

### Sastojci

600 g filea crnog bakalara (4-6 komada)

3 glavice luka

40 g maslaca

500 g rajčica

Sok od 1/2 limuna

sol

papir

50 ml mlijeka

10 g krušnih mrvica

2 žlice nasjeckanog peršina

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 160–170°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

### Priprema

Luk narezati na tanke kriške i pirjati u pola maslaca te začiniti solju i paprom.


Rajčicu narezati na kriške. Riblji file oprati, osušiti, nakapati limunovim sokom i začiniti solju i paprom.

Rajčicu položiti na namašćeni kalup i začiniti sa soli i paprom. Komadiće ribe položiti na rajčice i zatim položiti red luka.

Pokrenuti automatski program A 13 "file lososa".

Rastopiti ostatak maslaca i s mlijekom ga prelići preko filea. Posipati krušnim mrvicama i peći u prethodno zagrijanoj pećnici. Nakon pečenja posipati nasjeckanim peršinom.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program: A 13

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 35-45 minuta

## Gratinirani losos s keljom

Vrijeme pripreme 75–85 minuta

4 porcije

### Sastojci

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

### 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 (oko 20 x 30 cm) i po tome rasporediti trake lososa. Bijeli kruh narezati na kockice i umiješati u crème fraîche. Smjesu rasporediti po nabujku i peći.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 3

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 300 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

3. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

## Smuđ u posteljici od začinskog bilja

Vrijeme pripreme 50–60 minuta

4 porcije

### Sastojci

800 g filea smuđa

sok od 1 limuna

1 stručak peršina

1 stručak vlasca

1 stručak kopra

1 stručak melise

sol

50 g maslaca

### Priprema

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

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

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 35–45 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 i informacije

### Meso

Meso se uglavnom kupuje spremno za pečenje. Ako je potrebno, kožicu i masnoću pažljivo odvojite od mesa dugim oštrim nožem.

Divljač je po prirodi suho meso koje se tijekom pečenja lagano isušuje. Zbog toga se može dodati malo masnoće u obliku mesnate slanine kojom se omota meso.

Meso divlje svinje ili jelena može se marinirati u mlačenici ili u marinadi od octa, vode, crvenog vina, papra u zrnu i borovice. Tijekom 1 do 2 dana mariniranja meso postaje meko. Prije daljnje obrade meso operite i osušite.

Kada je meso ispečeno, umotajte ga u aluminijsku foliju i ostavite da odstoji oko 10 minuta. Tako prilikom rezanja neće iscuriti previše soka od pečenja.

### Savjet

Meso se uvijek reže poprečno na smjer vlakana.

Ako želite provjeriti je li meso ispečeno, pritisnite ga lopaticom za okretanje ili žlicom. Ako se meso više ne može pritisnuti, ispečeno je. Ako je elastično i lako se može pritisnuti, jezgra nije potpuno ispečena.

Kao pravilo iz prakse za izračunavanje vremena pečenja vrijedi sljedeće: po centimetru visine mesa

- rostbif/file:  
8–10 minuta pečenja
- kod teletine/divljači:  
15–18 minuta pečenja,
- kod govedine/svinjetine/janjetine:  
12–15 minuta pečenja.



## Perad

Hranjivost mesa peradi je vrlo dobra i od velike prednosti pri zdravoj prehrani. Omjer bjelančevina i masnoća je vrlo povoljan. Veliki udio proteina, vitamina i mineralnih tvari te elemenata u tragovima poput željeza svrstaju meso peradi u zdravu i preporučenu namirnicu.

Perad prije pripreme uvijek kratko operite pod mlazom hladne vode, osušite kuhinjskim papirom i začinite. Tijekom pripreme peradi pazite na čistoću. Nemojte dalje upotrebljavati tu tekućinu.

Suhu perad poput fazana, prepelice ili jarebice omotajte slaninom ili premažite tekućim maslacem. Kod pilića je ulje prikladnije. Patka ili guska spadaju u masnu perad i ne treba im dodavati masnoću.

## Meso i perad

---

### \*Goveđi file s umakom od port vina (A 15 / A 16 / A 17)

Vrijeme pripreme 60–120 minuta

6-8 porcija

#### Sastojci

1 cijeli goveđi file (1500–1800 g)

2 žlice maslaca

sol

papar

#### Sastojci za umak

800 ml goveđe juhe

100 ml port vina

40 ml vina Madeira

2 žlica gustina

sol

papar

šećer

#### Priprema

Goveđi file očistiti i omotati kuhinjskim koncem. Pri tome čvrsto stegnuti glavu filea i tanki kraj filea otprilike 10 cm tako da file bude jednoliko povezan. file posoliti i popapriti.

Maslac zagrijati u velikoj tavi/posudi na kolutu za pečenje pri najjačoj razini. Odabrati automatski program A 15, A 16 ili A 17.

File zapečeni u tavi/loncu sa svih strana, položiti na univerzalni lim za pečenje i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

Dodati goveđu juhu i Maderia vino u lonac s pripremljenom mješavinom i zakuhati. Port vino umiješati s gustinom i dodati u smjesu za pečenje te zakuhati. Umak začiniti soli, paprom i šećerom te po potrebi još malo zakuhati.

Goveđi file zamotati u foliju i nakon zarezivanja ostaviti da miruje oko 10 minuta.

## Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program:

A 15 "Goveđi file slabo pečeni"

A 16 "Goveđi file srednje pečeni"

A 17 "Goveđi file dobro pečeni"

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

Trajanje programa:

A 15: 25–35 minuta

A 16: 40–50 minuta

A 17: 65–80 minuta

## Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 140–150°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 15 minuta

Vrijeme pečenja:

25–35 minuta („Goveđi file slabo pečeni“)

40–50 minuta („Goveđi file srednje pečeni“)

65–80 minuta („Goveđi file dobro pečeni“)

# Meso i perad

---

## Pirjana goveđa rolada

Vrijeme pripreme 155–165 minuta

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 lovorovih listova

1 češanj češnjaka

1000 ml goveđeg temeljca

100 ml vrhnja

### 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 Gourmet pekaču zagrijati ulje i snažno zapeći rolade sa svih strana. Izvaditi rolade i prepržiti povrće.


Dodati koncentrat rajčice i kratko ga prepržiti. Preliti trećinom crnog vina. Čekati da vino ispari gotovo do kraja i ponavljati postupak sve dok se ne iskoristi svo vino.

Povrću dodati začinsko bilje, začine i češnjak zajedno s 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.

## Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 3

Temperatura: 140 °C

Količina vode: oko 300 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

60 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 20 minuta

3. dodavanje pare:

nakon sljedećih 20 minuta

Vrijeme pripreme: 120 minuta

# Meso i perad

---

## Pirjani teleći batak

Vrijeme pripreme 120–130 minuta

8 porcija

### Sastojci

1500 g telećeg batka

2 mrkve

1 tanki poriluk

150 g celera

1 glavica luka

1 češanj češnjaka

2 grančice majčine dušice

2 grančice ružmarina

4 lovorovih listova

5 borovnica

sol

papar

500 ml bijelog vina

100 g crème fraîche ili milerama

250 ml mesnog temeljca ili vode

### Priprema


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

Teleći batak 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.

## Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 3

Temperatura: 210–220 °C

nakon 20 minuta: 140–150 °C

Količina vode: oko 300 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 15 minuta

3. dodavanje pare:

nakon sljedećih 30 minuta

Vrijeme pripreme: 90–100 minute

# Meso i perad

---

## Punjeni svinjski file

Vrijeme pripreme 65–75 minuta

6 porcija

### Sastojci

4 svinjska filea (oko 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

### Priprema

Svinjske filee 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 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.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 170–180 °C

nakon 15 minuta: 140 °C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

### Savjet

Pesto rosso, priprema: Sitno narezati 200 g mariniranih sušenih rajčica i jedan češanj češnjaka. 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 oelek).



## Svinjski file s jabukama u loncu (A 18)

Vrijeme pripreme 60–70 minuta  
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 gauda

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje   
Broj/način dodavanja pare: 1  
Temperatura: 170–180°C + prethodno zagrijavanje  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare:  
odmah nakon umetanja jela za pripremu  
Vrijeme pripreme: 40–45 minute

### Priprema

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


U Gourmet pekač ili u plosnatu tepsiju posložiti naizmjenice komade mesa i četvrtine jabuke.

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

Pokrenuti automatski program A 18 "Svinjski file u loncu".

Umak preliti preko mesa i jabuka, zasipati gouda sirom i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program   
Program: A 18  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
Trajanje programa: 40-45 minuta

# Meso i perad

---


## Odrezak na kineski način

Vrijeme pripreme 60 minuta + 3–4 sata s mariniranjem  
6 porcija

### Sastojci

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

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje   
Broj/način dodavanja pare: 1  
Temperatura: 170–180°C + prethodno zagrijavanje  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare:  
odmah nakon umetanja jela za pripremu  
Vrijeme pripreme: 20–30 minute

### 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.

## Dimljena svinjetina s koricom od šećera

Vrijeme pripreme 85–105 minuta

6 porcija

### Sastojci

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

### 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.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 3

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 300 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 30 minuta

3. dodavanje pare:

nakon sljedećih 30 minuta

Vrijeme pripreme: 70–90 minuta

# Meso i perad

---

## Sočna pikantna pileća prsa

Vrijeme pripreme 65–75 minuta

6 porcija

### Sastojci

800 g filea pilećih prsa

400 g šljiva bez koštica

40 g svježeg đumbira

1 mali stručak mladog luka

sol

papir

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

### Priprema

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

Filee 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.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: automatski

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare: automatski

Vrijeme pripreme: 40–50 minuta

## Pileći file sa začinima (A 21)

Vrijeme pripreme 55–65 minuta

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)

### Priprema

Polu Crème fraîche pomiješati sa Sambal Oelek, soja-umakom i začinima. Dodati pileći file u marinadu i staviti jedno pokraj drugoga u Gourmet pekač ili u ravni kalup za nabujak bez poklopca.

Pokrenuti automatski program A 21 "Pileći file sa začinima".

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

Na kraju automatskog programa potrebno je ukloniti pileće filee. Ostatak milerama dodati uz pečenje i poslužiti uz prepolovljene pileće filee.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 

Program: A 21

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 40-45 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 160–170°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 15 minuta

Vrijeme pripreme: 40–45 minute

### Savjet

Da dobijete tamniju površinu, možete pred kraj pripreme jela odabrati način rada Roštilj velike površine, 240°C na 5-10 minuta.

# Meso i perad

---

## Marinirani pileći bataci (A 22)

Vrijeme pripreme 60–70 minuta + 2 sata mariniranja  
4-6 porcija

### Sastojci

6 pilećih bataka (oko 300–400 g)  
naribana korica 3 limuna  
6 žlice limunovog soka  
3 žlice smeđeg šećera  
2 žličica soli  
1/2 žličice papra  
4 žlice ulja  
100 ml vode


### Priprema

Naribanu limunovu koricu pomiješati s limunovim sokom, šećerom, soli, paprom i uljem. Piletinu marinirati u pripremljenoj smjesi, posložiti na univerzalni lim za pečenje i ostaviti da odstoji oko 2 sata.


Batak ponovno premazati smjesom za mariniranje i staviti u pećnicu te dodati oko 100 ml vode na univerzalni lim za pečenje.

Peći u odabranom automatskom programu A 22 "Pileći bataci".

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program   
Program: A 22  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
Trajanje programa: 35-45 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje   
Broj/način dodavanja pare: 1  
Temperatura: 180–190°C  
Količina vode: oko 100 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare:  
17 minuta nakon početka postupka pripreme jela  
Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

### Savjet

S gore opisanim postavkama mogu se peći i pileći bataci koji nisu marinirani ili začinjani. Ali je potrebno u univerzalni lim za pečenje dodati dodatno 100 ml vode za početak.

## Kunić sa češnjakom

Vrijeme pripreme: oko 130 minuta

4 porcije

### Sastojci

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

### Priprema

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

Meso na maslinovom ulju zapeći sa svih strana u Gourmet pekaču. Dodati rajčice, celer, luk i češnjak i sve pirjati oko 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.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 20 minuta

Vrijeme pripreme: 70–80 minuta

### Savjet

Recept "Kunić sa češnjakom" potječe iz španjolske kuhinje. Uz njega možete poslužiti lepinju i svježu salatu.

# Meso i perad

---

## Pureći zabatak (A 23)

Vrijeme pripreme 60–120 minuta  
3–4 porcija

### Sastojci

1 pureći zabatak s kostima (1100–1400 g)  
sol  
papar  
1 žlice ulja  
500 ml vode

### Sastojci za umak

500 ml temeljca od peradi  
100 ml crème fraîche (milerama)  
2–3 žlice gustina za umake  
sol  
papar

### Priprema


Kožu purećeg zabatka nekoliko puta premazati. Pureći zabatak posoliti, popapriti i položiti u posudu za pečenje okrenutu s kožom prema gore i peći bez poklopca. Odabrati i pokrenuti automatski program A 23 "Pureći zabatak".

Zabatak premazati uljem, dodati vodu i peći u prethodno zagrijanoj pećnici.


Gotov zabatak izvaditi iz pekača i staviti na toplo u pećnicu. Juhu od piletine dodati u pekač i zakuhati na kolutu za kuhanje. Dodati gustin za umak i vrhnje, kratko zakuhati te dodati sol i papar.

Pureće meso odvojiti od kosti i poslužiti s umakom.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program   
Program: A 23  
Količina vode: oko 300 ml  
Razina: 2  
Trajanje programa: 85–100 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje   
Broj/način dodavanja pare: 3  
Temperatura: 170–180°C + prethodno zagrijavanje  
Količina vode: oko 300 ml  
Razina: 2

1. dodavanje pare:  
15 minuta nakon početka postupka pripreme jela
  2. dodavanje pare:  
nakon sljedećih 25 minuta
  3. dodavanje pare:  
nakon sljedećih 25 minuta
- Vrijeme pripreme: 85–100 minuta



## Rolada od puretine s nadjevom od špinata i ricotte

Vrijeme pripreme 120–130 minuta

6 porcija

### Sastojci

1000 g purećih prsa

1 ljutika

225 g zamrznuti špinat

1 žumanjak

16 g krušnih mrvica

125 g ricotte

sol

papir

muškatni oraščić

2 žlice maslinovog ulja

1 žličica ružmarina

750 ml temeljca od peradi

500 ml vrhnja

### 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 preliteri slatkim vrhnjem.

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

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 3

Temperatura: 170–180°C

Količina vode: oko 300 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 25 minuta

3. dodavanje pare:

nakon sljedećih 25 minuta

Vrijeme pripreme: 90–100 minute

# Meso i perad

---

## Janjeći kotleti s korom od pistacija

Vrijeme pripreme 40–45 minuta

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

papir

2 žlice maslinovog ulja

### 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.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 200–210°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pripreme: 15 minuta

## Janjeći hrbat u umaku od timijanja i senfa (A 20)

Vrijeme pripreme 60–120 minuta  
4-6 porcija

### Sastojci

1 janjeći hrbat s kostima (1700–2500 g)  
1 žlica majčine dušice, ostrugane  
sol  
papar  
2 žlice ulja

### Sastojci za umak

1 glavica luka  
400 ml temeljca od janjetine  
20 g maslaca  
20 g brašna  
3-4 žlice senfa  
100 ml vrhnja  
1 žlica majčine dušice, ostrugane  
sol  
papar  
šećer

### Priprema


Ukloniti masnoće sa janječeg hrbata, posoliti, popapriti i začiniti s timijanom. Pokrenuti automatski program A 20 "Janjeći hrbat".

Janjeći hrbat položiti na univerzalni lim za pečenje i premazati uljem. Dodati u prethodno zagrijanu pećnicu.


Luk i timijan zapeći na maslacu. Preko toga posipati brašno i dodati janjeći temeljac. Dodati senf i vrhnje. Umak zakuhati i dodati sol, papar i šećer.

Janjeći hrbat odvojiti od kosti. Zarezati od gornje sredine po dužini uz rebra. Najlakše je to ostvariti oštrim i špičastim nožem. Odrezane komade narezati na medaljone i poslužiti s umakom.

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program   
Program: A 20  
Količina vode: oko 200 ml  
Razina: 2  
Trajanje programa: 45-55 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje   
Broj/način dodavanja pare: 2  
Temperatura: 210–220°C + prethodno zagrijavanje  
Količina vode: oko 200 ml  
Razina: 2  
1. dodavanje pare:  
15 minuta nakon početka postupka pripreme jela  
2. dodavanje pare:  
nakon sjedećih 12 minuta  
Vrijeme pripreme: 45–55 minute

# Meso i perad

---

## Srneći hrbat (A 19)

Vrijeme pripreme 70–80 minuta  
4-8 porcija

### Sastojci

1 srneći hrbat s kostima (1000-3000 g)  
80-100 g masnog špeka, narezanog na šnite  
sol  
papar

### Sastojci za umak

1 glavica luka  
2 mrkve  
50 g celera  
100 ml crnog vina  
500 ml juhe  
20 g maslaca  
1 žlice brašna  
1 žlica koncentrata rajčice  
50 ml vrhnja  
1 žličica ružmarina  
sol  
papar  
šećer

### Priprema

Uklonite masnoću i kožu od srnećeg hrbata. To stavite sa strane. Srneći hrbat nasoliti, popapriti, i postaviti na univerzalni lim za pečenje i pokrenuti automatski program A 19 "Srneći hrbat".

Srneći hrbat obložite komadićima špeka. I stavite u prethodno zagrijanu pećnicu.

Odstranjene dijelove mesa napeći na ulju. Dodajte mrkvu, luk i celer narezane na kockice i također zapećite. Dodajte umak od rajčice i ružmarin te u umak dodajte 100 ml crvenog vina te zakuhajte. Dodajte temeljac i ostavite da se kuha oko 20 minuta. Taj umak procijedite kroz cjedilo.

Maslac zagrijati u loncu i dodati brašno. Postupno dodavati temeljac i zakuhati. Dodajte vrhnje i začinite sa soli, paprom, šećerom i ružmarinom.

Gotov srneći hrbat odvojiti od kosti. Odvojene komade narezati u medaljone i poslužite s umakom.

## Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 


Program: A 19

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 35-45 minuta

## Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 190–200°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

## Savjet

Za otprilike 2-3 kg srnećeg hrbata potrebno je prilikom pripreme udvostručiti sastojke za umak.



### **Najukusnija sporedna stvar na svijetu**

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 začinenim 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

---

## Proljetna pašteta

Vrijeme pripreme 100–110 minuta

4 porcije

### Sastojci

300 g lisnatog tijesta

1 crvena paprika

1 žuta paprika

3 mlada luka

1000 g mljevenog mesa

1 sitno nasjeckani češanj češnjaka

100 g krušnih mrvica

2 jaja

sol

svježe mljeveni papar

crvena paprika u prahu

2 žličice srednje ljutog senfa

### Za premazivanje

1 žumanjak

voda

### Priprema

Paprike narezati na male kockice, a mladi luk narezati na ploške.

Mljeveno meso pomiješati s povrćem, češnjakom, krušnim mrvicama, jajima, začинима i senfom.

Četvrtasti kalup (dužine oko 30 cm) 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 3 romba veličine oko 3 x 3 cm.

Gornju stranu paštete ukasiti rombovima.

Žutanjak razmutiti s malo vode, time premazati lisnato tijesto i ispeći paštetu.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 180–190°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

20 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 15 minuta

Vrijeme pripreme: 55–65 minuta



## Nabujak od sira

Vrijeme pripreme 60–65 minuta  
8 porcija

### Sastojci

20 g maslaca  
30 g brašna  
200 ml vrućeg mlijeka  
sol  
svježe mljeveni papar  
1 prstohvat mljevenog muškarnog orašćića  
1 prstohvat kajenskog papra  
4 žumanjaka  
120 g naribanog sira (npr. Greyerzer)  
4 bjelanjaka  
krušne mrvice  
2 žlice naribanog parmezana  
8 malih kalupa za jednu porciju

### Priprema

Maslac rastopiti u loncu i uz miješanje dodati brašno (ne smije potamniti). Dodati mlijeko. Uz miješanje ostaviti da lagano kuha oko 5 minuta. Začiniti solju, paprom, muškarnim orašćićem i kajenskim paprom.

Umiješati jedan po jedan žutanjak. Na kraju dodati sir.

Napraviti čvrst snijeg od bjelanjaka i pažljivo umiješati u ohlađenu masu.

Tijesto raspodijeliti u osam namašćenih kalupa posipanih krušnim mrvicama. Kalupe napuniti do maksimalno 1 cm ispod ruba kalupa. Nabujak posipati parmezanom.

Male kalupe postavite na univerzalni lim za pečenje i dodajte otprilike 1 l tople vode. Souffle stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i odmah dodajte paru.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 180–190°C + prethodno zagrijavanje

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

odmah nakon umetanja jela za pripremu

Vrijeme pripreme: 20–25 minute

### Savjet

Nabujke poslužite odmah jer će inače pasti.

# Pikantna jela

---

## Delikatesna pašteta od sira

Vrijeme pripreme 130–140 minuta  
8 komada

### 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. limburger ili romadur)  
2 male crvene paprike  
2 male glavice ljubičastog luka  
2 žlice nasjeckanog vlasca  
sol  
papar, krupno mljeven  
chili u prahu

### Za posipanje

4 žlice nasjeckanih bučinih sjemenki

### Priprema

Kvasac miješajući otopiti u mlijeku i s ostalim sastojcima umijesiti podatno tijesto.


Tijesto staviti u pećicu i odabrati automatski program A 1 "Dizanje tijesta". Naknadno ostaviti da miruje u pećnici oko 20 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 pobrašnjenjnoj podlozi u oblik kvadrata (oko 40 x 40 cm) i staviti u četvrtastu, namašćenu posudu (oko 20 x 20 cm) tako da prekriva rubove. Na tijesto staviti nadjev, krajeve tijesta koji prekrivaju rubove kalupa saviti preko nadjeva i lagano pritisnuti. S površine tijesta nožem izrezati 5 rombova veličine oko 3 x 3 cm i njima ukrasiti gornju stranu paštete.

Premazati vodom i posipati bučnim sjemenkama. Paštetu peći do zlatno smeđe boje. Prije posluživanja ostaviti da miruje oko 30 minuta.

## Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 3

Temperatura: 170–180°C

Količina vode: oko 300 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

3. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 50–60 minuta

## Savjet

Pašteta je prikladna kao predjelo ili kao glavno jelo uz salatu.

# Pikantna jela

---

## Gratinirani krumpir sa sirom (A 24)

Vrijeme pripreme 85–95 minuta

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

### Priprema

Krumpir narežite na tanke plohe. Kuhati prethodno u kipućoj vodi oko 5 minuta.

Krumpire posložite na namašćeni kalup za nabujak natrljan češnjakom (Ø°30 cm). Pomiješati s otprilike 2/3 količine sira.

Pomiješati vrhnje, crème fraîche ili mileram, sol, papar i muškatni oraščić i ravnomjerno preliti preko krumpira. Posipati ostatkom sira i staviti u pećnicu.

Pokrenuti automatski program A 24 "Gratinirani krumpir".

### Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 


Program: A 24

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 40-50 minuta

### Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 1

Temperatura: 170–180°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

15 minuta nakon početka postupka pripreme jela

Vrijeme pripreme: 40–50 minuta

### Savjet

Varijanta s manje kalorija: 750 g krumpira narezanog na kriške staviti u namašćeni kalup za nabujak. Začiniti solju i paprom, preliti s 250 ml juhe od povrća i peći kako je gore opisano. Oko 10 minuta prije kraja pečenja posipati s oko 3 žlice naribanog parmezana.

## Pikantne zapečene okruglice

Vrijeme pripreme 125–135 minuta

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 omekšanog maslaca  
1 jaje  
200 g svježeg sira sa začinskim biljem

### Za premazivanje

Mlijeko

### 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 A 1 "Dizanje tijesta".

Od tijesta oblikovati 12 kuglica, malo ih razvući, napuniti svaku 1 žličicom svježeg sira sa začinskim travama, zatvoriti i oblikovati kuglicu.

Punjene kuglice ("Okruglice") okrenute sa zatvorenom stranom prema dolje položiti u namašćeni kalup za nabujak (oko 20 x 30 cm), staviti u pećnicu i ostaviti da se pokrivene dižu na 35°C Gornji/donji grijač još 20-25

Okruglice premazati mlijekom i ispeći do zlatno smeđe boje.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

8 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

### Savjet

Zapečene okruglice mogu biti i ukusan prilog uz sjeckano meso u umaku i salatu.

# Pikantna jela

---

## Lazanje (A 25)

Vrijeme pripreme 110–120 minuta

4 porcije

### Sastojci

10 listova za lasanje (oko 180 g, 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 od rajčice

125 ml juhe

### Sastojci za umak od šampinjona

20 g maslaca

150 g svježih šampinjona

2 žlice brašna

250 ml vrhnja

sol

muškatni oraščić

2 žlice nasjeckanog peršina

### Za gratiniranje

200 g naribane gaude

### Priprema

Prepržiti kockice slanine, dodati 2/3 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 propirjati 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 (20 x 35 cm) namastiti i dodati 1/3 umaka od rajčice i faširanog mesa, 5 pločica za lasanje, 1/3 umaka od rajčice i faširanog mesa, pola umaka od šampinjona, 5 ploča lasanja, ostatak umaka od rajčice i faširanog mesa i ostatak umaka od šampinjona.

Lazanje posipati sa sirom, staviti u pećnicu i pokrenuti automatski program A 25 "Lazanje".

## Postavke automatskih programa

Način rada: automatski program 


Program: A 25

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

Trajanje programa: 45-55 minuta

## Alternativne postavke

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 160–170°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

12 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 25 minuta

Vrijeme pripreme: 45–55 minute

# Pikantna jela

---

## Kaneloni s nadjevom za pizzu

Vrijeme pripreme 75–85 minuta

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 juhe

100 g kiselog vrhnja

### Za gratiniranje

100 g naribane gaude

### Priprema

Luk, šunku i šampinjone narezati na kockice. U tavnici 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 (oko 25 x 30 cm).

Pomiješati juhu i kiselo vrhnje i kanelone prelići umakom. Posipati sirom i peći nabujak do zlatno smeđe boje.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 170–180°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 45–55 minute

### Savjet

Za lakše punjenje kanelona nadjev se može staviti u slastičarski tuljac (bez nastavka) i uštrcavati u tjesteninu.



## Nabujak od šunke, tortelina i rikule

Vrijeme pripreme 50–60 minuta

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 svježe naribanog parmezana  
50 g naribanog ementalera

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 170–180°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

10 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 40–50 minuta

### 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 (oko 20 x 30 cm) i preliterati umakom.

Posipati pinjolima i sirom. Peći do zlatno-smeđe boje.



### **Sve je dobro što dobro završi**

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.

## Okruglice s marmeladom od šljiva

Vrijeme pripreme 105–115 minuta

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 g omekšanog maslaca  
1 jaje  
120 g marmelade od šljiva

### Sastojci za posipanje

40 g šećera u prahu

### 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 A 1 "Dizanje tijesta".

Od tijesta oblikovati 12 kuglica, malo ih razvući, napuniti svaku 1 žličicom musa od šljiva i ponovno zatvoriti.

Napunjene okruglice okrenute sa zatvorenom stranom prema dolje položiti u namašćeni kalup za nabujak (oko 20 x 30 cm), staviti u pećnicu i ostaviti da se pokrivene dižu na 35°C Gornji/donji grijač još 20 minuta. Potom zapeći do zlatno smeđe boje.

Okruglice posipajte šećerom u prahu i po želji ih poslužite u umaku od vanilije.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: 2

Temperatura: 150–160°C

Količina vode: oko 200 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare:

5 minuta nakon početka postupka pripreme jela

2. dodavanje pare:

nakon sljedećih 10 minuta

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

### Savjet

Umjesto marmeladom od šljiva, okruglice možete puniti i s dvije polovice svježih šljiva. Prije stiskanja okruglica svježe šljive posipajte s malo šećera.

## Slatki nabujak od višanja

Vrijeme pripreme 40–50 minuta

8 porcija

### Sastojci

Maslac

50 g mljevenih oraha

200 g višanja

2 žumanjka

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

### 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 (Ø 7–8 cm), postavite na univerzalni lim i gurnite u prethodno zagrijanu pećnicu. U univerzalni lim ulijte oko 1 l tople vode i tako pecite.

Prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

### Postavka

Način rada: klimatsko pečenje 

Broj/način dodavanja pare: automatski

Temperatura: 170–180°C

Količina vode: oko 100 ml

Razina: 2

1. dodavanje pare: automatski

Vrijeme pripreme: 20–30 minute



# 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