

Bakken – Braden – Professional

Inhoud

Toelichting bij de instellingen	6
Hoeveelheden	9
Bakken	10
Bereidingstips en informatie	10
Meeltypen	10
Rijsmiddel	11
Deegsoorten	11
Afbakproducten	14
Broodjes (diepgevroren/ongekoeld voorgebakken)/krakelingen (diepgevroren)	14
Broodjes in deegvorm	15
Croissants, zelf gerold	15
Appeltaartje	16
Appeltaart, fijn	17
Appeltaart, afgedekt	18
Appeltaart met krokante hazelnootkrumels	19
Abrikozenbrood	20
Abrikozenkrumeltaart	21
Uitsteekkoekjes	22
Biscuittaart	23
Boterkoek	26
Karnemelkbrood	27
Engelse vruchtentaart/-cake	28
Plat brood	30
Zoete taart/quiche	32
Ontbijtbroodjes met chocolade	33
Guglhupf (tulband)	34
Gistdeeg	35
Gistkrakelingen	36
Gistmannetjes	37
Gistbroodjes	38
Gistkoek	40
Gistkoek met walnoten	42
Italiaans mozzarellabrood	43
Kaas-sesam-broodjes	44
Meergranenbroodjes	46
Kruidenwitbrood	47
Mout-pompoenbroodjes	48

Amandeltaart	49
Marmercake	50
Gemengd brood	51
Kruimeltaart	52
Obstwähe.	53
Olijvenbrood	54
Amandel-puddinggebak met pijnboompitten (Bienenstich)	55
Kwarkbroodjes	56
Roggebrood	57
Rozijnenbrood	59
Zandtaart	60
Ham-kaas-broodjes	61
Chocolademuffins met kersen	62
Chocolade-notentaart	63
Zondagsbroodjes	64
Zwitsers boerenbrood	65
Spek- of kruidenbrood	66
Spritsen	68
Kruimelkoek	69
Vanillekipferl	70
Walnootmuffins	71
Witbrood	72
Soezen	73
Kaneel-macadamiakrans	74
Gevlochten koek	75
Suikerkoek	76
Uienbrood (plat).	77
Vis	78
Bereidingstips en informatie	78
Hoeveelheden	78
"Blauwe" vis	78
Schoonmaken	78
Citraensap/azijn	78
Zouten	78
Koken	79
Dorade "Verduras"	80
Weense visfilet	81

Inhoud








Forel met champignonvulling	82
Gevulde zalmforel	83
Zeebarbeel en papillote	84
Zeebrasem delicioso	85
Stokvisfilet in groene saus	86
Stokvisbrandade	87
Savoiekool-zalm-gratin	88
Snoekbaars op kruidenbed	89
Vlees en gevogelte	90
Bereidingstips en informatie	90
Vlees	90
Gevogelte	91
Beef Wellington (Australië)	92
Beef Wellington (Groot-Brittannië)	94
Eend à l'orange	96
Gevulde varkensfilet	97
Gesmoorde Duitse runderrollade	98
Gesmoord kalfsvlees ("Tafelspitz")	99
Gehakt	100
Kip (borststuk), fruitig-pikant	101
Kipfilet met kruiden	102
Casselerrib met suiker	103
Konijn met knoflook	104
Lamskoteletten met pistachekorst	105
Lamsribstuk met mosterd en groente	106
Ossobuco	108
Kalkoenrollade met spinazie-ricottavulling	110
Varkensbuik met zwaard en gekruide honingglazuurlaag	111
Varkensfilet in bladerdeeg	112
Varkensfilet met appels	113
Chinese biefstuk	114
Kerstham	115
Yorkshire Pudding	116
Hartig	117
Moussaka met aubergines	117
Lentepasteitje	118
Janssons Verleiding	119

Hartige kaas- of groentequiche	120
Kaassoufflé	121
Ovenschotel met aardappelen in mosterdsaus	122
Gegratineerde aardappelen met kaas	123
Knoflooksoep	124
Lasagne	125
Pasta-zalm-spinazie-schotel	127
Pastaschotel	128
Pikante ovenknoedels	129
Cannelloni met paddenstoelen	130
Pizzavariaties	131
Quiche lorraine	134
Kaaspasteitje	135
Ratatouille	136
Zwitserse aardappelgratin	137
Shepherd's Pie	138
Spinazie in bladerdeeg	139
Tortellini-rucola-ham-schotel	140
Tonijnpaté	141
Desserts	142
Baiser (schuimgebak)	142
Flan	143
Karamelpudding	145
Lemon Meringue Pie	146
Ovenknoedels met pruimenmoes	147
Chocoladedessert	148
Chocoladegebak	149
Zoete kersensoufflé	150

Toelichting bij de instellingen




H 6x 0 x	De instellingen gelden voor ovens met 3 niveaus (ovenbreedte ca. 60 cm).
H 6x 6 x	De instellingen gelden voor ovens met 5 niveaus (ovenbreedte ca. 60 cm).
H 6x 9 x	De instellingen gelden voor ovens met 3 niveaus (ovenbreedte ca. 90 cm).
Temperaturen	<p>Waarden in graden Celsius (°C).</p> <p>Er wordt een temperatuurbereik aangegeven. Kies in principe een gemiddelde instelling.</p> <p>Afhankelijk van de bakvorm, de deeghoeveelheid en de gewenste bruining kunt u de temperatuur verlagen of iets verhogen.</p> <p>Voor een gezonde voeding dienen de voedingsmiddelen zo behoedzaam mogelijk te worden bereid. Bak taarten, broodjes, brood en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.</p>
Tijden	<p>Waarden in minuten.</p> <p>Er wordt een tijdbereik aangegeven. Kies in principe een gemiddelde instelling.</p>
Voorverwarmen	<p>De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.</p> <p>Als u de oven moet voorverwarmen, wordt dit speciaal vermeld.</p> <p>De voorverwarmtijd is een extra tijd. Deze tijd staat los van de in het recept genoemde bereidingstijd!</p> <p>Bij de ovenfunctie "Automatic Auto" is de voorverwarmtijd in de programmaduur opgenomen.</p>

Toelichting bij de instellingen

Gebruikte symbolen	 Automatic  Professional  Hetelucht plus  Boven-Onderwarmte  Intensief bakken  Grill groot  Circulatiegrill	Uw oven heeft nog meer ovenfuncties. Voor de volgende recepten worden die ovenfuncties niet gebruikt.
Bratometer/ kerntemperatuur	Automatische programma's met Bratometer (kerntemperatuurovoeler) kunt alleen uitvoeren als uw oven een Bratometer heeft. Gebruik de alternatieve instellingen als u geen Bratometer heeft.	
Opwarmfase	Bij de ovenfuncties "Hetelucht plus", "Professional" en "Boven-Onderwarmte" worden onder "Opwarmfase" bij temperaturen boven 100 °C de mogelijkheden "Snel" en "Normaal" aangeboden. Als deze keuzemogelijkheid bij een recept van toepassing is, wordt u hierop gewezen. Kies dan de genoemde instelling.	
Crisp function *)	De "Crisp function" kunt u voor elke ovenfunctie gebruiken. U moet de "Crisp function" wel voor elke bereiding apart instellen. De "Crisp function" is ideaal voor vochtige producten die een krokant bovenlaagje moeten krijgen. Als de "Crisp function" zinvol is, wordt u hierop gewezen. Kies dan het menupunt "Crisp function" en bevestig "Aan". Niet alle ovens beschikken over de "Crisp function".	
Niveau	De aanduiding van de genoemde niveaus ziet u naast de ovenruimte (bij geopende deur).	

*) afhankelijk van het model

Toelichting bij de instellingen

Automatic 	<p>Met deze ovenfunctie roept u de automatische programma's op. Er zijn automatische programma's met en zonder vochtregeling. De beschikbare automatische programma's variëren afhankelijk van het model. U kunt alle recepten ook zonder automatisch programma bereiden. De aanwijzingen daarvoor vindt u onder de alternatieve instellingen.</p>		
Professional 	<p>Kies afhankelijk van het recept</p> <ul style="list-style-type: none"> – Automatische stoominjectie – 1 stoominjectie, 2 of 3 stoominjecties <p>De stoominjecties 1, 2 en 3 kunnen handmatig of tijdgestuurd worden uitgevoerd.</p>		
	Handmatig	<p>Als u de stoominjecties handmatig wilt uitvoeren, kunt u ter herinnering de kookwekker  instellen. Als u het apparaat voor een recept met de ovenfunctie "Professional" moet voorverwarmen, raden wij u aan de stoominjecties handmatig uit te voeren. Het tijdstip voor de 1e stoominjectie heeft betrekking</p> <ul style="list-style-type: none"> – op de start van een bereiding als de oven niet is voorverwarmd. – op het moment waarop het voedingsmiddel in de oven wordt geplaatst (bij voorverwarmde oven). <p>Het tijdstip voor de volgende stoominjectie heeft altijd betrekking op het tijdstip waarop de vorige stoominjectie is uitgevoerd.</p>	
	Tijdgestuurd	<p>Als u de stoominjecties tijdgestuurd wilt laten uitvoeren, moet u voor elke stoominjectie afzonderlijk een tijdstip aangeven, voordat de bereiding start.</p>	
	Af fabriek ingestelde verwarmingssoort	<p>Bij de ovenfunctie "Professional" wordt standaard de verwarmingssoort "Hetelucht plus" met vochtregeling gecombineerd. Voor de meeste recepten hoeft u geen andere verwarmingssoort te kiezen.</p>	
	Andere verwarmingssoorten	<p>Als voor een recept een andere verwarmingssoort zinvol is, wordt u hierop gewezen.</p>	

Afkortingen

- tl = theelepel
- el = eetlepel
- g = gram
- ml = milliliter

1 theelepel komt overeen met ca.

- 3 g bakpoeder
- 5 g zout/suiker/vanillinesuiker
- 5 g meel
- 5 ml vocht

1 eetlepel komt overeen met ca.

- 10 g meel/maïzena/paneermeel
- 15 g suiker
- 10 ml vocht
- 10 g mosterd

1 pakje komt overeen met

- 8 g vanillinesuiker
- 8 g roomversteviger
- 16 g bakpoeder
- 7 g gedroogde gist
- 37 g puddingpoeder

1 snufje

- komt overeen met de hoeveelheid die u tussen uw duim en wijsvinger kunt houden

Bakken

Bereidingstips en informatie

Taart, cake en gebak

Meeltypen

Bij de productie van meel wordt afhankelijk van de meelsoort de hele korrel of slechts een deel ervan gemalen.

Het meeltype geeft het mineraalgehalte in mg per 100 g meel aan. Hoe hoger het typegetal, des te meer minerale stoffen bevat het meel. Afhankelijk van de maling onderscheidt men verschillende typen. Tarwemeelsoorten worden bijvoorbeeld als volgt ingedeeld:

Type 405

Een fijne, witte meelsoort die zowel voor koken als bakken geschikt is. Het meel bestaat vooral uit zetmeel en gluten (tarwe-eiwit).

Type 550

Meel voor fijne deegsoorten. Geschikt voor vele toepassingen.

Type 1050

Dit meeltype heeft een gemiddelde maling en is iets donkerder van kleur. De kleur ligt tussen die van volkoren- en wit meel in. Bij een recept kan zonder problemen de helft van dit meeltype worden vervangen door wit meel.

Type 1700

Dit is donker meel waarbij de zemelen van de korrel nagenoeg geheel aanwezig zijn. Dit meel is ideaal voor het bakken van brood.

Volkorenmeel

Bij deze meelsoort wordt geen type aangegeven. Voor dit meel wordt de hele korrel gebruikt, met alle inhoudstoffen. Het meel kan fijn of grof worden gemalen en is ideaal voor het bakken van brood.

Rijsmiddel

Rijsmiddelen laten het deeg rijzen en helpen het luchtig te houden.

Gist

Gist is vers en droog verkrijgbaar en geschikt voor het maken van licht deeg van tarwemeel. Samen met vocht (bijvoorbeeld water), zetmeel (bijvoorbeeld meel), suiker en temperaturen tussen 35 °C en 50 °C zorgt gist voor het rijzen van het deeg.

Zuurdesem

Zuurdesem is in vloeibare en droge vorm verkrijgbaar. De typische, zurige smaak ontstaat bij de omzetting van druivensuiker door melkzuurbacteriën. Zuurdesem wordt voor zware deegsoorten gebruikt, die gemaakt zijn met volkorenmeel, roggemeel of grof gemalen graan. Vloeibare rogge-zuurdesem kunt u eenvoudig bereiden door 250 g roggemeel met ca. 200 ml lauw water te mengen. Na een rusttijd van 48 uur bij kamertemperatuur kan de zuurdesem volgens het recept worden verwerkt.

Bakpoeder

Bakpoeder wordt meestal bij de bereiding van roerdeeg gebruikt. In combinatie met vocht en warmte zorgt het bakpoeder voor het rijzen van het deeg en daarmee voor luchtig deeg.

Deegsoorten

Brood/broodjes

Brood en broodjes moeten knapperig en luchtig zijn. Daarvoor zorgen rijsmiddelen als gist en zuurdesem.

De smaak van het brood wordt onder meer bepaald door de gebruikte ingrediënten. Bij vers gemalen of gebroken meel uit de hele korrel blijven de ballaststoffen behouden, net als alle mineralen en vitaminen.

De vloeistoffen waarmee u het deeg bereidt, moeten lauw zijn (30–35 °C).

Kneed brooddeeg, totdat het smeug is en laat het deeg voldoende rijzen. Bij het eerste rijzen moet het deegvolume verdubbelen. Volgende rijfsfasen zijn meestal korter, omdat het deeg tijdens het bakken nog verder rijst. Op deze manier heeft het brood na het bakken de juiste consistentie, kan goed worden gesneden en kruimelt niet te veel.

Zorg dat bij het vormen van vloerbrood het oppervlak glad is en geen rimpels heeft. Werk deze eventueel naar beneden toe weg.

Vet langwerpige bakvormen in als u daarin brood wilt bakken.

Plaats bij alle automatische programma's in deze rubrieken het deeg zonder het te laten rijzen in de oven en start het programma. Het programma houdt rekening met de rijst- en baktijd.

Bakken

Om te controleren of het brood gaar is, kunt u er niet, zoals bij cake, een stokje in prikken. Vers brood blijft plakken, totdat het helemaal is afgekoeld. Bij brood moet u op de onderkant van het brood kloppen. Klinkt het brood hol, dan is het gaar. Leg het vervolgens op een rooster om het te laten afkoelen.

Kies een lagere bruineringsgraad als u het brood na het bakken niet meteen uit de oven haalt. Het brood zal namelijk nog iets nabruinen.

Broodmixen

Plaats bij alle automatische programma's in deze rubrieken het deeg zonder het te laten rijzen in de oven en start het programma. Het programma houdt rekening met de rijs- en baktijd.

Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik de hoeveelheid vocht die voor een bereiding in een bakoven wordt aangegeven.

Bak alle broodmixen in een ingevette bakvorm (25 x 10 cm).

Snijd het deeg in, voordat u het in de oven zet en bestrijk het deeg met wat water.

Kies een lagere bruineringsgraad als u het brood na het bakken niet meteen uit de oven haalt. Het brood zal namelijk nog iets nabruinen.

Er zijn vele fabrikanten van broodmixen. De programma's zijn niet voor een bepaalde mix ontwikkeld. De resultaten kunnen dan ook verschillen voor wat betreft de bruineringsgraad, het rijzen en het broodkruim. Bruineer het brood eventueel nog wat na of kies de volgende keer een andere bruineringsgraad.

Gistdeeg

Gistdeeg is ideaal voor kruimelkoek, "Bienenstich", klein gebak en pizza. De bereiding van gistdeeg is eenvoudiger dan veel mensen denken.

Los de gist al roerend in lauw vocht op. Voeg het meel en de overige ingrediënten toe en kneed het geheel, totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Als u een droge gist gebruikt, moet u de vochthoeveelheid met 3 eetlepels vergroten.

Om het gistdeeg optimaal te laten rijzen, kunt u de ovenfunctie "Boven-Onderwarmte" gebruiken (temperatuur 35 °C) of het betreffende automatische programma kiezen.

Laat het deeg voor het rijzen zo lang afgedekt in de oven staan, totdat het volume is verdubbeld. Voor verdere verwerking eerst kort doorkneden en vervolgens uitrollen of andere ingrediënten toevoegen (rozijnen, amandelen, etc.).

Vers gebakken gistdeeg kunt u goed invriezen. U kunt het deeg zo ongeveer een maand bewaren. Gebruik voor diepgevroren gistdeeg de ovenfunctie "Professional". Stel een automatische stoominjectie in.

Kwark-olie-deeg

Kwark-olie-deeg is een elastische, zachte deegsoort. Het deeg is een goed alternatief voor gistdeeg. Omdat het deeg met bakpoeder wordt bereid, kunt u het meteen (zonder rijstijd) verder verwerken.

Kneeddeeg

Kneeddeeg is een stevige deegsoort die vooral uit meel en vet (verhouding 2:1) en water bestaat.

Kneed de ingrediënten er vlot doorheen. U kunt het deeg dan beter verwerken.

Roerdeeg

Roerdeeg is een zware deegsoort die naast meel en vet ook uit suiker en eieren bestaat. Het deeg wordt extra luchtig als het stijfgeklopte eiwit los van de dooiers aan de massa wordt toegevoegd.

Samen met het bakpoeder en de doorgeroerde lucht ontstaat tijdens het bakken luchtig deeg.

Roerdeeg wordt taai als het deeg te lang wordt geroerd.

Bakken

Afbakproducten

Broodjes (diepgevroren/ongekoeld voorgebakken)/krakelingen (diepgevroren)

Ingrediënten

Diepgevroren of ongekoelde, voorgebakken broodjes dan wel diepgevroren krakelingen

Bereiding "Broodjes"

Leg de broodjes op een bakplaat of het rooster.

Bereiding "Krakelingen"

Leg de krakelingen op bakpapier op een bakplaat.

10 minuten laten ontdooien en met dikke zoutkorrels bestrooien.

Instelling "Professional"

Zoals vermeld op de verpakking	Voorverwarmen niet vereist	Voorverwarmen vereist
Ovenfunctie	☺☺☺	
Temperatuur	Zoals vermeld op de verpakking voor "Hetelucht"/"Luchtcirculatie"	
Voorverwarmen	Nee	Ja
Opwarmfase	Snel	
Niveau	1 (H 6x0x) 2 (H 6x6x) 1 (H 6x9x)	
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/automatisch	1/handmatig
Waterhoeveelheid	Zie display	
1e stoominjectie	Automatisch	Meteen na inschuiven product
Bereidingstijd	Zoals vermeld op de verpakking plus ca. 5 minuten	

Tips & meer

Bij gebruik van de (universele) bakplaten hoeft u de platen vanwege de PerfectClean-veredeling niet in te vetten. U hoeft ook geen bakpapier te gebruiken. Een uitzondering vormen gebaksoorten waarbij tijdens de deegbereiding natronloog is toegepast (harde krakelingen en dergelijke), biscuit, schuimgebak en makronen. Gebruik bij deze producten altijd bakpapier!

Broodjes in deegvorm

Ingrediënten

Broodjes in deegvorm

Bereiding

Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking en leg de broodjes op een bakplaat.

Instelling "Professional"

Zoals vermeld op de verpakking	Voorverwarmen niet vereist
Ovenfunctie	
Temperatuur	Zoals vermeld op de verpakking voor "Hetelucht"/"Lucht-circulatie"
Opwarmfase	Snel
Niveau	1 (H 6x0x) 2 (H 6x6x) 1 (H 6x9x)
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/tijdgestuurd
Waterhoeveelheid	Zie display
1e stoominjectie	Na 3 minuten
Bereidingstijd	Zoals vermeld op de verpakking plus ca. 5 minuten

Croissants, zelf gerold


Ingrediënten

Croissants, zelf gerold

Bereiding

Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking en leg de croissants op een bakplaat.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x, H 6x6x, H 6x9x
Ovenfunctie	
Programma	Broodjes \ Croissants
Niveau	Zie display
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch
Waterhoeveelheid	Zie display
Programmaduur	ca. 20

Alternatieve instelling

U kunt croissants ook met de ovenfunctie "Professional" bereiden. Gebruik dan de instellingen voor "Broodjes in deegvorm".

Bakken

Appeltaartje

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten
voor 12 stukken

Ingrediënten deeg

220 g meel
100 g boter
60 g poedersuiker
1 snufje zout
1 ei

Ingrediënten beleg

600 g appels

Ingrediënten karamel

100 g suiker
20 ml appelsap
sap van een 1/2 citroen

Voor het bestrooien

poedersuiker

Bereiding

Kneed het meel, de boter, de poedersuiker, het zout en het ei totdat het deeg glad is. Laat het deeg daarna ca. 30 minuten afkoelen.

Rol het deeg op een met meel bestrooid oppervlak uit. Leg het deeg in een taartvorm (Ø 26 cm). Schil en vierendeel de appels. Verwijder de klokkenhuizen, snijd de stukjes appel in schijfjes. Verdeel de schijfjes als dakpannen over het deeg.

Karamelliseer de suiker al roerend in een pan op de kookplaat op een hoge stand totdat de karamel goudbruin is. Blus de karamel met appel- en citroensap. Giet de karamel over de appels en zet het geheel in de voorverwarmde oven.

Bestrooi de taart na het afkoelen met poedersuiker.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Appeltaartje		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 55	ca. 53	ca. 40

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	190–210	180–200	
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1		
Bereidingstijd	35–45		

Tips & meer

Als alternatief voor karamel kunt u ook voor glazuur kiezen. Het glazuur maakt u als volgt:

Meng 150 g crème fraîche, 2 eieren, 1 pakje vanillinesuiker en 1 eetlepel poedersuiker. Giet dit mengsel over de appelpartjes. Verleng de baktijd met ca. 10 minuten.

Appeltaart, fijn

Totale bereidingstijd: 80–110 minuten
voor 12 stukken

Ingrediënten deeg

150 g boter
150 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
3 eieren
sap van een 1/2 citroen
150 g meel
1/2 theelepel bakpoeder

Ingrediënten beleg

650 g appels

Voor het bestrooien of bestrijken

poedersuiker of abrikozenconfiture

Bereiding

Roer de boter, de suiker, de vanillinesuiker tot er een crèmige massa ontstaat. Roer de eieren er afzonderlijk doorheen.

Roer het citroensap door het meel waardoor u het bakpoeder heeft gemengd. Verdeel het deeg over een ingevette springvorm (Ø 26 cm).



Schil en vierendeel de appels. Verwijder de klokhuizen. Snijd de bovenkant in en druk de stukjes met de gewelfde kant naar boven licht in het deeg. Bak de taart goudgeel.

Bestrooi de taart na het afkoelen met poedersuiker of met omgeroerde abrikozenconfiture.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Appeltaart \ Fijn		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 43	ca. 45	ca. 54

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170–190		150–170
Voorverwarmen	Ja		Nee
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	40–50	45–55	55–65

Bakken

Appeltaart, afgedekt

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten
voor 12 stukken

Ingrediënten deeg

350 g meel
1/2 theelepel bakpoeder
200 g boter
100 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
1 ei

Ingrediënten beleg

1000 g appels
50 g rozijnen
50 g suiker
1/2 theelepel kaneel
3 eetlepels water

Voor het bestrijken

1 eidooier gemengd met wat melk

Bereiding

Kneed het meel, het bakpoeder, de boter, de suiker, de vanillinesuiker en het ei totdat het deeg glad is.

Verdeel ca. 2/3 van het deeg gelijkmatig over de bodem van een ingevette springvorm (Ø 26 cm). Vorm daarbij een ca. 2 cm hoge rand.

Schil en vierendeel de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in grove blokjes. Stoof de stukjes samen met de rozijnen, de suiker, het kaneel met wat water gedurende 1 minuut in een pan. Verdeel deze massa vervolgens over de bodem.

Rol het resterende deeg op een met meel bestrooid oppervlak uit. Leg het deeg op de appels en bak het geheel.

Met automatisch programma:

Bestrijk het taartoppervlak meteen met het mengsel van dooier en melk.



Zonder automatisch programma:

Bestrijk de taart ca. 10 minuten voor het einde van de bereiding met het mengsel van dooier en melk.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Appeltaart \ Afgedekt		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 62	ca. 62	ca. 78

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170–190		160–180
Voorverwarmen	Ja		Nee
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	2		1
Bereidingstijd	60–70		55–65

Appeltaart met krokante hazelnootkrumels

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten
voor 12 stukken

Ingrediënten deeg

200 g boter, vloeibaar
350 g meel
1 theelepel bakpoeder
150 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
60 g hazelnoten (krokant)

Ingrediënten beleg

800 g lichtzure appels
50 g suiker

Bereiding

Meng het meel, het bakpoeder, de suiker en de vanillinesuiker. Voeg de iets afgekoelde boter toe. Kneed het geheel totdat er een kruimelige massa ontstaat.



Verdeel ca. 2/3 van de kruimelige massa over de bodem van een springvorm (Ø 26 cm) en druk de krumels aan. Druk bij de rand 2 cm deeg omhoog. Meng de resterende krumels met de krokante hazelnoten.

Schil en vierendeel de appels. Verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes. Meng de blokjes met de suiker. Verdeel de massa over de kruimelbodem. Bestrooi het geheel met de krokante hazelnootkrumels en bak de taart

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Appeltaart \ Met krumels		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 60		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170–190		160–180
Voorverwarmen	Ja		Nee
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	55–65		

Bakken

Abrikozenbrood

Totale bereidingstijd: 105–115 minuten

Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)
200 ml melk, lauwwarm
500 g meel
60 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
1 snufje zout
1 theelepel geraspte citroenschil
100 g boter, zacht
1 ei
100 g abrikozen, gedroogd
50 g pistachenootjes, gehakt

Voor het bestrijken

melk

Bereiding

Los de gist al roerend in de lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, de vanillinesuiker, het zout, de geraspte citroenschil, de boter en het ei toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Snijd de abrikozen in blokjes. Kneed de blokjes en de gehakte pistachenootjes vervolgens door het deeg. Maak van het deeg een langwerpig brood en doe dat in een ingevette bakvorm (ca. 30 cm). Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Bestrijk het brood met melk en bak het.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	160–180		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Verwarmingssoort	Boven-Onderwarmte		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
2e stoominjectie	10 minuten later		
Bereidingstijd	45–55		

Abrikozenkruimeltaart

Totale bereidingstijd: 85–95 minuten
voor 20 stukken (tussen haakjes H 6x9x: voor 40 stukken)

Ingrediënten deeg

240 (380) g kwark
6 (10) eetlepels melk
8 (12) eetlepels olie
1 (2) ei(eren)
110 (175) g suiker
1 (2) pakje(s) vanillinesuiker
1 (2) snufje(s) zout
450 (640) g meel
1 pakje en 1 theelepel (2 pakjes)
bakpoeder

Ingrediënten beleg

1200 (1900) g abrikozen, uitgelekt

Ingrediënten kruimels

400 (640) g meel
250 (400) g suiker
1 (2) pakje(s) vanillinesuiker
250 (400) g boter, blokjes
1/2 (1) theelepel kaneel

Bereiding

Meng de kwark, de melk, de olie, het ei, de suiker, de vanillinesuiker en het zout. Roer de helft van het met bakpoeder gemengde meel erdoorheen. De rest voegt u knedend aan de massa toe.

Rol het deeg op een bakplaat uit. Beleg het deeg met de abrikozenhelften.

Maak door kneden het strooisel (kruimels) van de daarvoor bestemde ingrediënten: meel, suiker, vanillinesuiker, boter en kaneel. Verdeel de kruimels over het fruit. Bak de taart goudgeel.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Kruimeltaart \ Kwark-olie-deeg		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 55	ca. 56	ca. 45

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	160–180		170–190
Opwarmfase	Snel		Normaal
Niveau	2	3	2
Bereidingstijd	55–65		40–45

Tips & meer

In plaats van abrikozen kunt u ook pruimen, zure kersen of kruisbessen gebruiken.

Bakken

Uitsteekkoekjes

Totale bereidingstijd: 130–140 minuten
voor ca. 80 stuks

Ingrediënten


250 g meel
1 afgestreken theelepel bakpoeder
80 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
1 flesje rum-aroma
2 eetlepels water
120 g boter

Bereiding


Meng het meel, het bakpoeder, de suiker en de vanillinesuiker. Maak met dit mengsel en de overige ingrediënten snel een gladde deegmassa. Laat het deeg minimaal 1 uur afkoelen.

Rol het deeg uit (ca. 3 mm dik). Steek de koekjes uit, leg ze op een bakplaat en bak de koekjes.


Aanbevolen instelling voor 1 bakplaat

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Programma	Gebak \ Uitsteekkoekjes \ 1 bakplaat		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 24	ca. 22	ca. 25

Aanbevolen instelling voor 2 bakplaten

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Programma	Gebak \ Uitsteekkoekjes \ 2 bakplaten		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 33	ca. 24	ca. 25

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	130–150	140–160	
Opwarmfase	Normaal		
Niveau (1 plaat)	2		1
Niveau (2 platen)	1+2	1+3	
Bereidingstijd	20–30	25–35	25–30

Biscuittaart

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten
voor 16 stukken

Ingrediënten taartbodem basisrecept

4 eiwitten
4 eetlepels water, heet
175 g suiker
4 eidooiers
200 g meel
2 theelepels bakpoeder

Bereiding taartbodem

Klop het eiwit en het water totdat er een stijve massa ontstaat. Strooi de suiker er vervolgens langzaam in. Meng de geklutste dooiers door de massa.

Meng het bakpoeder en het meel. Verdeel het mengsel met een zeef over de massa en meng het geheel.

Vet de bodem van een springvorm (Ø 26 cm) licht in. Dek de bodem vervolgens met bakpapier af. Doe het deeg in de vorm. Strijk het deeg glad en bak het goudgeel.

Haal de deegrand na het bakken met een mes los. Keer de vorm om en verwijder het bakpapier. Snijd de bodem horizontaal 2 keer doormidden. Bestrijk de delen met de voorbereide vulling.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Biscuittaart \ 4 eieren		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 49	ca. 50	ca. 35

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	150–170		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	35–45		30–40

Tips & meer

Als u de taartbodem met voorbereide vruchten wilt beleggen, halveer dan de genoemde hoeveelheden van het basisrecept. Bij dezelfde temperatuur neemt de baktijd met ca. 5 minuten af. Als u een chocolade-biscuitbodem wilt maken, voeg dan aan het meelmengsel 1-2 theelepels cacao toe.

Bakken

I. Kwark-slagroom-vulling

Ingrediënten

500 g kwark
100 g suiker
ca. 100 ml melk
1 pakje vanillinesuiker
sap van 1 citroen
12 witte gelatinebladen
500 ml room

Voor het bestrooien

poedersuiker

Bereiding vulling

Meng voor de vulling de kwark met de suiker, de melk, de vanillinesuiker en het citroensap. Laat de gelatine in koud water inweken. De gelatine daarna uitdrukken en oplossen (in de magnetron met 450 Watt in 20 seconden of op een lage stand op de kookplaat). Doe een kleine hoeveelheid van de kwark bij de gelatine en meng het geheel.

Dit mengsel roert u vervolgens door de overige kwarkmassa. Laat de massa in de koelkast afkoelen. Herhaaldelijk doorroeren. Wanneer de roersporen zichtbaar blijven, mengt u de stijfgeklopte room erdoorheen.

Leg een biscuitbodem op een taartschaal. Bestrijk de bodem met de kwarkmassa. Leg de tweede biscuitbodem erop. Opnieuw met kwark bestrijken. Leg de derde biscuitbodem erop. Laat de taart goed afkoelen. Serveer de taart met poedersuiker.

Tips & meer

Als variatie kunt u ca. 300 g uitgelekte zure kersen (of partjes mandarijn of stukjes abrikoos) aan de kwark-room-massa toevoegen.

II. Cappuccino-vulling

Ingrediënten

100 g donkere chocolade
6 witte gelatinebladen
80 ml espresso
500 ml room
2 pakjes vanillinesuiker
80 ml koffielikeur
1 eetlepel cacao

Voor het bestrooien

cacao

Bereiding vulling

Smelt de donkere chocolade. Klop de room stijf. Laat de gelatine in koud water inweken. De gelatine daarna uitdrukken en oplossen (in de magnetron met 450 Watt in 20 seconden of op de kookplaat op een laag vermogen). Laat de gelatine vervolgens iets afkoelen. Meng ongeveer de helft van de espresso en de koffielikeur door de gelatine. Roer dit mengsel door de room. Houd ca. 3 eetlepels room apart. Halveer de resterende hoeveelheid room. Meng de ene helft met vanillinesuiker, de andere helft met chocolade en cacao.

Besprenkel een biscuitbodem met een beetje koffielikeur en espresso. Strijk er vervolgens de donkere room op. Leg de tweede biscuitbodem erop en besprenkel deze met de overgebleven likeur en espresso. Bestrijk de bodem met de lichte room en leg de laatste bodem erop. Bestrijk het oppervlak met de apart gehouden room en bestrooi het geheel met cacao.

Bakken

Boterkoek

Totale bereidingstijd: 95–120 minuten
voor 20 stukken (tussen haakjes H 6x9x: voor 40 stukken)

Ingrediënten deeg

1 (2) blokje(s) gist (42 g dan wel 84 g)
200 (400) ml melk, lauw
500 (960) g meel
50 (100) g suiker
1 (2) snufje(s) zout
50 (100) g boter
1 (2) ei(eren)

Ingrediënten beleg

100 (200) g boter
100 (200) g amandelschaafsel
120 (200) g suiker
2 (4) pakje(s) vanillinesuiker

Bereiding

Los de gist al roerend op in de lauwe melk. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg in de oven ca. 20 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens kort door en rol het uit op een universele bakplaat. Laat het deeg in de oven nog eens 20 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Roer de boter, de vanillinesuiker en de helft van de suiker dooreen. Druk met uw vingers kuiltjes in het deeg. Leg met twee theelepeltjes kleine boter/suikerstukjes in die kuiltjes. Strooi de resterende suiker en de amandelblaadjes erover.

Met automatisch programma:

Doe de koek in de oven en start het automatische programma.

Zonder automatisch programma:

Laat de taart nog eens ca. 10 minuten rijzen en bak de taart daarna goudgeel.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Boterkoek		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 34	ca. 32	ca. 46

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	170–190	180–200	170–190
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	
Bereidingstijd	20–30	30–40	20–30

Tips & meer

Zelfgemaakte vanillesuiker: Snijd een vanillestokje in de lengte doormidden. Snijd beide helften in 4-5 stukjes en doe deze met 500 g suiker in een afsluitbaar glas en laat het geheel 3 dagen staan. Voor een intensiever aroma kunt u het merg uit het vanillestokje schrapen en door de suiker mengen.

Karnemelkbrood

Totale bereidingstijd: 115–125 minuten

Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)
 300 ml karnemelk, lauw
 375 g tarwemeel, type 405
 100 g roggemeel, type 1150
 1 eetlepel tarwezemelen
 1 eetlepel lijnzaad
 1 theelepel suiker
 2 theelepels zout
 1 theelepel boter

Voor het bestrijken

karnemelk

Bereiding

Los de gist al roerend in de lauwe karnemelk op. Voeg het tarwemeel, het roggemeel, de tarwezemelen, het lijnzaad, de suiker, het zout en de boter toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg. Maak van het deeg een langwerpige brood en doe dat in een ingevette bakvorm (ca. 30 cm). Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Snijdt het brood in. Bestrijk het met karnemelk en bak het aansluitend goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	160–180		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Verwarmingssoort	Boven-Onderwarmte		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
2e stoominjectie	10 minuten later		
Bereidingstijd	40–50		

Bakken

Engelse vruchtentaart/-cake

Totale bereidingstijd: 225–375 minuten

Leg de vruchten daarnaast minimaal 12 uur in brandewijn.

Ingrediënten

Voor verschillende vormmaten (Ø)

15 cm	20 cm	25 cm		
110	230	360	g	sultanarozijnen
110	230	360	g	rozijnen
85	170	280	g	krenten
50	100	175	g	abrikozen, gedroogd
50	100	175	g	cocktaalkersen
25	50	75	g	gekonfijte vruchten
3	6	10	EL	brandewijn
110	250	400	g	meel
1/4	1/2	2/3	TL	kaneel, nootmuskaat, piment (All Spice)
1/4	1/2	2/3	TL	kaneel
1/8	1/4	1/2	TL	nootmuskaat, vers gemalen
25	50	75	g	amandelen, geraspt
1/2	1	1 1/2		schil van x sinaasappel(s)
1/2	1	1 1/2		schil van x citroen(en)
110	250	400	g	boter, zacht
110	250	400	g	donkere suiker
2	4	7		eieren, grootte M
1	2	3	EL	melasse

Bereiding

Giet de cocktaalkersen af en snijd ze klein, samen met de abrikozen en de gekonfijte vruchten. Doe het geheel in een grote schaal, voeg brandewijn toe, roer de massa om en laat het geheel enkele uren of de hele nacht staan.

Roer de boter en de suiker tot er een crèmige massa ontstaat. Roer de eieren er afzonderlijk doorheen. Voeg ook de melasse toe. Voeg het met de specerijen gemengde meel, de gehakte amandelen, de citroen- en de sinaasappelschil toe, alsmede de in brandewijn gedrenkte vruchten.

Vet de bodem van een springvorm (Ø 15 cm, 20 cm of 25 cm) licht in. Dek de bodem vervolgens met bakpapier af. Doe het deeg in de vorm en strijk het deeg glad. Bedek de vorm met een dubbele laag vetafstotend papier en bevestig dat met keukengaren aan de rand van de vorm. Bak de cake en laat deze vervolgens in de vorm afkoelen.

Tips & meer

U kunt de cake, verpakt in vetafstotend papier en aluminiumfolie, ca. 3 maanden bewaren. Besprenkel de cake regelmatig met brandewijn of sherry.

Aanbevolen instelling

Vorm Ø15 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Engelse vruchtentaart \ 15 cm-springvorm		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 195		

Vorm Ø20 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Engelse vruchtentaart \ 20 cm-springvorm		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 240		

Vorm Ø25 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Engelse vruchtentaart \ 25 cm-springvorm		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 345		

Alternatieve instelling

Vorm Ø15 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	1

Stap 1

Temperatuur 1	140		
Bereidingstijd 1	45		

Stap 2

Temperatuur 2	120		
Bereidingstijd 2	150		

Vorm Ø20 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	1

Stap 1

Temperatuur 1	140		
Bereidingstijd 1	60		

Stap 2

Temperatuur 2	120		
Bereidingstijd 2	180		

Vorm Ø25 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	1

Stap 1

Temperatuur 1	140		
Bereidingstijd 1	75		

Stap 2

Temperatuur 2	120		
Bereidingstijd 2	270		

Bakken

Plat brood

Totale bereidingstijd: 75–100 minuten

Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)

200 ml water, lauw

375 g meel

1 theelepel zout

2 eetlepels olie

Voor het besprenkelen

1 1/2 eetlepel olie

Bereiding met een automatisch programma

Los de gist roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout en de olie toe en kneed het geheel 3–4 minuten tot er een gladde deegmassa ontstaat.

Rol het deeg op een bakplaat tot het formaat van een plat brood (Ø ca. 25 cm). Besprenkel het geheel met olie en doe het deeg meteen in de oven.

U kunt het brood warm of koud serveren.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Plat brood		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 67		

Bereiding met de ovenfunctie "Professional"

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout en de olie toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door en rol het uit tot het formaat van een plat brood (Ø ca. 25 cm). Leg het deeg op een bakplaat en laat het afgedekt bij kamertemperatuur nog eens 10 minuten rijzen.

Besprenkel het brood met olie en bak het goudbruin.

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☺☺☺		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Automatisch		
Bereidingstijd	25–30		

Tips & meer

Met dit brood kunt u eindeloos variëren. Zo kunt u aan het gerezen deeg 50 g geroosterde uien toevoegen of 2 theelepels rozemarijn of een mengsel van 40 g zwarte, gehakte olijven en 1 eetlepel pijnboompitten of 1 theelepel gehakte kruiden uit de Provence. U kunt het brood eventueel ook met zwarte sesamzaadjes bestrooien en vervolgens bakken.

Bakken

Zoete taart/quiche

Totale bereidingstijd: 70 minuten
voor 8–10 stukken

Ingrediënten deeg

230 g bladerdeeg
30 g hazelnoten, gemalen
500–600 g fruit (bijvoorbeeld abrikozen,
pruimen, peren, appels, kersen)

Ingrediënten bovenlaag

2 eieren, grootte M
200 ml room
50 g suiker
1 theelepel vanillinesuiker

Bereiding

Doe het deeg in een ronde bakvorm (Ø
27 cm) en bestrooi het met de
hazelnoten.


Reinig het fruit, schil het en verwijder
de pitten. Verdeel het fruit over het
deeg.

Meng de eieren, de room, de suiker en
de vanillinesuiker voor de bovenlaag en
giet dit mengsel over het fruit. Bak de
taart goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Zoete taart/quiche		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 47		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	230		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1		
Bereidingstijd	35–40		

Tips & meer

U kunt kant-en-klaardeeg (taartdeeg of
bladerdeeg) gebruiken.

Ontbijtbroodjes met chocolade

Totale bereidingstijd: 100–105 minuten
voor 8 stuks

Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)
150 ml melk, lauw
500 g meel
1 snufje zout
60 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
75 g boter, zacht
2 eieren
100 g chocodruppels

Voor het bestrijken

melk

Bereiding

Los de gist al roerend op in lauwe melk. Voeg het meel, het zout, de suiker, de vanillinesuiker, de boter en de eieren toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg in de oven ca. 30 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Kneed de chocodruppels door het deeg. Vorm 8 bollen en laat deze op een bakplaat (of een gourmet-bakplaat met gaatjes) in de oven opnieuw 15-20 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Bestrijk de broodjes met melk.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☼☼☼		
Temperatuur	150–160		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 4 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	25–30		

Bakken

Guglhupf (tulband)

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten
voor 16 stukken

Ingrediënten

60 g boter
50 g suiker
1 ei
1/2 blokje gist (21 g)
375 ml melk, lauwwarm
schil van een 1/2 citroen, geraspt
1 snufje zout
500 g meel
50 g rozijnen

Voor het bestrooien

poedersuiker

Bereiding met een automatisch programma

Roer de boter totdat deze crèmig wordt. Voeg de suiker en de eidooier toe en roer het geheel goed. Los de gist al roerend in warme melk op. Meng alles en voeg de citroenschil, het zout, het meel en de andere ingrediënten toe. Kneed het geheel totdat het deeg glad is.

Meng het stijfgeklopte eiwit en de rozijnen door het deeg. Doe het deeg in een ingevette en met meel bestrooide tulbandvorm (Ø 24 cm). Plaats de vorm in de oven en start het automatische programma.

Haal het product na het bakken uit de vorm en bestrooi het met poedersuiker.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Guglhupf		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 80	ca. 78	ca. 70


Bereiding met "Hetelucht plus"

Roer de boter totdat deze crèmig wordt. Voeg de suiker en de eidooier toe en roer het geheel goed. Los de gist al roerend in warme melk op. Meng alles en voeg de citroenschil, het zout, het meel en de andere ingrediënten toe. Kneed het geheel totdat het deeg glad is.

Meng het stijfgeklopte eiwit en de rozijnen door het deeg. Doe het deeg in een ingevette en met meel bestrooide tulbandvorm (Ø 24 cm). Dek het deeg af en laat het bij kamertemperatuur ca. 30 minuten of in de oven in 15 minuten op 35 °C (Boven-Onderwarmte) rijzen, totdat de deeghoeveelheid ongeveer is verdubbeld. Bak het product vervolgens goudbruin.

Haal het product na het bakken uit de vorm en bestrooi het met poedersuiker.

Instelling "Hetelucht plus"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150–170		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	45–55		45–50

Gistdeeg

Dit automatische programma kunt u gebruiken om gistdeeg te laten rijzen.

U kunt kiezen uit:

- 15 minuten rijzen
- 30 minuten rijzen
- 45 minuten rijzen

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Gistdeeg \ 15/30/45 minuten rijzen		
Niveau	Zie display		

Bakken

Gistkrakelingen

Totale bereidingstijd: 85–95 minuten
voor 8 stuks

Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)
100 ml melk, lauwwarm
300 g meel
1 theelepel suiker
1 theelepel zout
30 g boter
1 ei

Voor het bestrijken

1 eidooier gemengd met
1 eetlepel melk

Voor het bestrooien

Maanzaad of geraspte kaas

Bereiding

Los de gist al roerend in de lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en het ei toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door. Maak van het deeg 8 lange strengen (Ø ca. 0,5 cm). Vorm hiervan krakelingen en leg deze op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Laat het deeg in de oven nog eens 10 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Bestrijk de krakelingen met het mengsel van dooier en melk en strooi er maanzaad of kaas op. Bak de krakelingen goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☼☼☼		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
Bereidingstijd	20–25		

Gistmannetjes

Totale bereidingstijd: 95–100 minuten
voor 4 stuks

Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)
200 ml melk, lauw
375 g meel
50 g suiker
1 snufje zout
50 g boter, zacht

Voor het bestrijken

1 ei

Voor het versieren

rozijnen
amandelen

Bereiding

Los de gist al roerend in de lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout en de boter toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door. Rol het deeg op een met meel bestrooid oppervlak uit (ca. 1 cm dik). Snijd de "gistmannetjes" eruit. Leg de poppetjes op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Schuif de plaat in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Kluts het ei. Bestrijk de gistmannetjes ermee en versier de poppetjes met rozijnen en amandelen. Bak de gistmannetjes goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6][III]		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
Bereidingstijd	20–25		

Bakken

Gistbroodjes

Totale bereidingstijd: 75–125 minuten
voor 10 stuks

Ingrediënten

- 1/2 blokje gist (21 g)
- 250 ml water, lauw
- 500 g meel
- 1 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 1 volle theelepel boter, zacht

Bereiding met een automatisch programma

Los de gist roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout, de suiker en de zachte boter toe. Kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Maak van het deeg 10 gelijk grote ballen. Leg deze op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Snijd het deeg eventueel in.

Plaats de broodjes in de oven en bak ze goudbruin.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Broodjes \ Gistbroodjes		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 64		

Bereiding met de ovenfunctie "Professional"

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout, de suiker en de zachte boter toe. Kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 45 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door. Maak van het deeg 10 gelijk grote bollen. Leg deze op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Snijd het deeg in. Plaats de broodjes in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Bestrijk de broodjes met water en bak ze in de oven goudbruin.

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☺☺☺		
Temperatuur	190–210		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 1 minuut		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	25–30		

Tips & meer

Melkbrood maakt u door in plaats van water 300 ml melk te gebruiken. Rozijnenbrood maakt u door in plaats van water 300 ml melk te gebruiken én door 2 eetlepels suiker en 100 g rozijnen door het deeg te kneden.

Bakken

Gistkoek

Totale bereidingstijd: 140–150 minuten
voor 16 porties

Ingrediënten

1 1/2 blokje gist (ca. 60 g)
200–250 ml melk, lauw
750 g meel
1 snufje zout
100 g suiker
125 g boter, zacht
2 eieren
75 g rozijnen
schil van 1 citroen, geraspt

Voor het bestrijken

1 eidooier gemengd met
2 eetlepels melk

Voor het bestrooien

30 g hagelsuiker
50 g amandelstiften

Bereiding met een automatisch programma

Los de gist al roerend op in lauwe melk. Voeg het meel, het zout, de suiker, de zachte boter en de eieren toe. Kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Kneed op het laatst de rozijnen en de geraspte citroenschil erdoor. Dek het deeg af en laat het in de oven 20–30 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C), totdat de deegmassa ongeveer is verdubbeld.

Maak van het deeg drie ca. 40 cm lange strengen. Maak van de drie strengen een vlecht en leg het geheel op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat.

Bestrijk de vlecht met het mengsel van eigeel en melk. Bestrooi de vlecht met hagelsuiker en de amandelstiften. Bak de gistkoek.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Gistkoek		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 54	ca. 52	ca. 65


Bereiding met "Hetelucht plus"

Los de gist al roerend op in lauwe melk. Voeg het meel, het zout, de suiker, de zachte boter en de eieren toe. Kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Kneed op het laatst de rozijnen en de geraspte citroenschil erdoor. Dek het deeg af en laat het in de oven 20–30 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C), totdat de deegmassa ongeveer is verdubbeld.

Maak van het deeg drie ca. 40 cm lange strengen. Vorm hiervan een vlecht en leg deze op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Laat het deeg in de oven nog eens 15–20 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Bestrijk de vlecht met het mengsel van eigeel en melk. Bestrooi de gistkoek met hagelsuiker en de amandelstiften en doe de koek in de oven. Laat de gistkoek nog eens 30 minuten rijzen. Bak de koek vervolgens goudbruin.

Instelling "Hetelucht plus"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150–170		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	2	2	1
Bereidingstijd	35-45		

Tips & meer

In plaats van verse gist kunt u ook 10 g gedroogde gist gebruiken.

Met het deeg kunt u ook gemakkelijk een kransvormige koek maken. Als u nog 4-6 gekookte en geverfde eieren in de krans zet, heeft u een vrolijk gekleurde krans voor het paasontbijt!

Bakken

Gistkoek met walnoten

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten

Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)
150 ml melk, lauw
500 g meel
50 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
1 snufje zout
100 g boter, zacht
1 ei
100 g walnoten, gehakt

Voor het bestrijken

melk

Bereiding

Los de gist al roerend op in lauwe melk. Voeg het meel, de suiker, de vanillinesuiker, het zout, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg in de oven 30-40 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Kneed de walnoten door het deeg. Maak van het deeg drie ca. 40 cm lange strengen. Vorm hiervan een vlecht en leg deze op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Laat het deeg in de oven nog eens 20 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Bestrijk de gistkoek met melk en bak de koek.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Automatisch		
Bereidingstijd	25–35		

Italiaans mozzarellabrood

Totale bereidingstijd: 110–120 minuten

Ingrediënten deeg

1 blokje gist (42 g)
200 ml water, lauw
500 g meel
1 theelepel zout
3 eetlepels olijfolie

Ingrediënten beleg

125 g mozzarella, in blokjes
100 g pecorino, grof geraspt
2 knoflookteentjes, gepeld en zeer fijn gesneden
2 eetlepels basilicum, gesneden

Voor het bestrijken

olijfolie

Voor het bestrooien

1 theelepel grof zout
rozemarijn
1 theelepel bonte peper, grof

Bereiding

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout en de olijfolie toe en kneed het geheel totdat er een stevige deegmassa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 45 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door. Rol het deeg uit tot een rechthoek (30 x 40 cm). Beleg het deeg met mozzarella, pecorino, knoflook en basilicum. Rol het deeg vanaf de smalle kant op. Leg de rol op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Snijd het brood meermaals diep in (minimaal tot aan de tweede laag). Bestrijk het deeg met olijfolie en strooi er zout, rozemarijn en peper op. Bak het brood goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☺☺☺		
Temperatuur	170–190		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 1 minuut		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	30–40		

Tips & meer

Om te variëren kunt u 100 g gedroogde, ingelegde tomaten in stukjes snijden (of 100 g in schijfjes gesneden olijven) en voor het oprollen op het deeg leggen.

Bakken

Kaas-sesam-broodjes

Totale bereidingstijd: 65–105 minuten
voor 10 stuks

Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)
150 ml melk, lauw
500 g meel
1 volle theelepel zout
1 snufje suiker
75 g boter, vloeibaar
40 g Parmezaanse kaas, geraspt
2 eieren
6 eetlepels sesamzaadjes

Voor het bestrijken

1 ei

Voor het bestrooien

120 g cheddar-, chester- of Goudse
kaas, geraspt

Bereiding met een automatisch programma

Los de gist roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, het zout, de suiker, de boter, de Parmezaanse kaas en de eieren toe. Kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Maak van het deeg 10 gelijk grote bollen. Druk de onderkant ervan in de sesamzaadjes en leg de bollen op een met bakpapier belegde bakplaat.

Bestrijk de bovenkant met het geklutste ei. Bestrooi de broodjes rijkelijk met kaas of druk ze in de kaas. Doe de broodjes meteen in de oven.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Broodjes \ Kaas-sesam-broodjes		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 54	ca. 52	

Bereiding met de ovenfunctie "Professional"

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, het zout, de suiker, de boter, de Parmezaanse kaas en de eieren toe. Kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door. Vorm van het deeg 10 gelijk grote bollen. Leg deze op een met bakpapier afgedekte bakplaat. Laat het deeg nog eens 10–15 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Druk de broodjes met de onderkant in de sesamzaadjes. Bestrijk de bovenkant met het geklutste ei. Bestrooi de broodjes rijkelijk met kaas of druk ze in de kaas. Bak de broodjes goudbruin.

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐III		
Temperatuur	150–170		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 1 minuut		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	25–30		

Bakken

Meergranenbroodjes

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten
voor 10 stuks

Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)
1 theelepel suikerbietenstroop
1 eetlepel moutextract
300 ml water, lauw
150 g roggemeel, type 1150
450 g tarwemeel, type 405
2-3 theelepels zout
75 g zuurdesem

Voor het bestrooien

telkens 3 eetlepels lijnzaad,
sesamzaad, zonnebloempitten

Bereiding

Los de gist, de suikerbietenstroop en het moutextract al roerend in lauw water op.

Voeg de meelsoorten, het zout en de zuurdesem toe. Kneed het geheel met het moutwater totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 45 minuten rijzen".

Meng het lijnzaad, de sesamzaadjes en de zonnebloempitten.

Kneed het deeg nog eens door. Vorm van het deeg 10 gelijk grote bollen. Bestrijk de broodjes met water en druk ze met de bovenkant in het korrelmengsel. Verdeel de broodjes over een bakplaat of een geperforeerde gourmetbakplaat. Doe de broodjes in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 45 minuten rijzen". Bak de broodjes goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	190–210		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 1 minuut		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	25–30		

Tips & meer

Voeg voor een hartige variant aan het meel een 1/2 theelepel broodkruiden (anijs, koriander en gemalen karwijzaad) toe.

Kruidenwitbrood

Totale bereidingstijd: 105–115 minuten

Ingrediënten

- 1/2 blokje gist (21 g)
- 300 ml melk, lauwe
- 500 g meel
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel peterselie, grof gehakt
- 1 eetlepel dille, grof gehakt
- 1 eetlepel bieslook, grof gehakt

Voor het bestrijken

melk

Bereiding met een automatisch programma

Los de gist roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, het zout en de kruiden toe en kneed het geheel 3–4 minuten tot er een gladde deegmassa ontstaat.

Doe het deeg in een ingevette bakvorm (ca. 30 cm). Snijd het brood aan de bovenkant met een scherp mes in (ruitvormig). Bestrijk het brood met melk en doe het meteen in de oven.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Blikbrood		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 90		

Bereiding met de ovenfunctie "Professional"

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, het zout en de kruiden toe en kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Doe het deeg in een ingevette bakvorm (ca. 30 cm). Snijd het brood aan de bovenkant meermaals met een scherp mes in (ruitvormig). Zet het in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Bestrijk de bovenkant met melk en bak het brood goudbruin.

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	(0 III)		
Temperatuur	160–180		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Verwarmingsoort	Boven-Onderwarmte		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
2e stoominjectie	10 minuten later		
Bereidingstijd	45–55		

Bakken

Mout-pompoenbroodjes

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten
voor 8 stuks

Ingrediënten


1 blokje gist (42 g)
1 eetlepel moutextract
300 ml water, lauw
500 g tarwevolkorenmeel
3 theelepels zout
5 eetlepels pompoenpitten, gehakt

Bereiding

Los de gist en het moutextract al roerend in de lauw water op. Voeg het meel, het zout en de gehakte pompoenpitten toe en kneed het geheel totdat er een stevige deegmassa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 45 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door. Maak van het deeg 8 broodjes en bestrijk deze met water. Snijd de broodjes kruisvormig in. Leg de broodjes op een bakplaat of geperforeerde gourmetbakplaat. Plaats de broodjes in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 45 minuten rijzen".

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	190–210		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 1 minuut		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	25–30		

Tips & meer

Moutextract is een bakhulpmiddel dat de rijsfunctie van de gist ondersteunt en versnelt. Bovendien geeft het extract brood en broodjes een heerlijke smaak en een donkere kleur. Moutextract is verkrijgbaar in reformhuizen en eco-winkels.

Amandeltaart

Totale bereidingstijd: 65–75 minuten
voor 12 stukken

Ingrediënten

6 eieren
300 g suiker
200 g meel
300 g amandelen, gemalen
150 g boter
200 ml melk
schil van 1 citroen, geraspt

Voor het bestrooien

poedersuiker

Bereiding

Meng de eieren en de suiker. Voeg achtereenvolgens het meel, de gemalen amandelen, de gesmolten boter, de melk en de citroenschil toe en roer alles dooreen.


Vet de bodem van een springvorm (Ø 26 cm) licht in. Bestrooi de bodem met meel. Doe het deeg in de vorm. Strijk het deeg glad en bak het goudgeel.

Haal de taart uit de vorm en bestrooi de taart met poedersuiker.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Amandeltaart		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 55	ca. 57	ca. 75

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150–170		160–170
Voorverwarmen	Ja, 10 minuten		Nee
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	45–55		65–75

Tips & meer

"Tarta de Santiago" is een traditioneel recept uit Galicië. Het is gebruikelijk de amandeltaart voor het opdienen met het jacobskruis (Santiago-kruis) te versieren. Gebruik hiervoor een sjabloon en poedersuiker.

Bakken

Marmercake

Totale bereidingstijd: 70–90 minuten
voor 18 stukken

Ingrediënten

250 g boter
200 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
4 eieren
4 eetlepels rum
150 ml melk
500 g meel
1 pakje bakpoeder
3 eetlepels cacao

Bereiding

Meng de boter, de suiker, de vanillinesuiker en de eieren tot er een crèmig geheel ontstaat. Roer vervolgens de rum, 120 ml melk en het met bakpoeder gemengde meel erdoorheen.

Roer de cacao en de resterende melk door ca. 1/3 van het deeg.


Doe de helft van het lichte deeg in een kransvorm (Ø 26 cm). Verdeel het cacao-deeg over het lichte deeg. Strijk nu het resterende lichte deeg uit over het cacao-deeg.

Trek een vork met een spiraalvormige beweging door de deeglagen. Bak de cake.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Marmercake		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 55	ca. 75	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150–160	150–170	
Opwarmfase	Snel	Normaal	
Niveau	2	1	
Bereidingstijd	50–60	65–75	

Gemengd brood

Totale bereidingstijd: 115–150 minuten

Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)
1 eetlepel moutextract
400 ml water, lauw
200 g roggemeel, type 1150
400 g tarwemeel, type 1050
3 theelepels zout
75 g zuurdesem, vloeibaar

Voor het bestrijken

water

Bereiding met een automatisch programma

Los de gist en het moutextract al roerend in lauw water op.

Voeg de meelsoorten, het zout en de zuurdesem toe. Kneed het geheel met het moutwater ca. 4 minuten, totdat er een gladde massa ontstaat.

Doe het deeg in een ingevette, langwerpige bakvorm (ca. 30 cm). Strijk het oppervlak glad. Snijd het deeg in de lengte in. Bestrijk het met water en doe het brood meteen in de oven.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Gemengd brood		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 97		

Bereiding met de ovenfunctie "Professional"

Los de gist en het moutextract al roerend in lauw water op.

Voeg de meelsoorten, het zout en de zuurdesem toe. Kneed het geheel met het moutwater ca. 4 minuten, totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gist-deeg \ 45 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog even door en doe het dan in een ingevette, langwerpige bakvorm (ca. 30 cm). Strijk het oppervlak glad. Bestrijk het deeg met water. Doe het in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gist-deeg \ 30 minuten rijzen".

Snijd het brood in lengterichting in en bak het.

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	6 III		
Temperatuur	190–210		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Verwarmingssoort	Boven-Onderwarmte		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
2e stoominjectie	10 minuten later		
Bereidingstijd	55–65		

Bakken

Kruimeltaart

Totale bereidingstijd: 140–160 minuten
voor 20 stukken (tussen haakjes H 6x9x: voor 40 stukken)

Ingrediënten deeg

1 (2) blokje(s) gist (42 g dan wel 84 g)
150 (300) ml melk, lauw
450 (900) g meel
50 (100) g suiker
90 (180) g boter, zacht
1 (2) ei(eren)

Ingrediënten beleg

1000 (2000) g appels, geschild en in schijfjes gesneden, pruimen of kersen (zonder pit)

Ingrediënten kruimels

240 (480) g meel
150 (300) g suiker
2 (4) pakje(s) vanillinesuiker
1 (2) theelepel(s) kaneel
130 (260) g boter


Bereiding

Los de gist al roerend in de lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, de boter en het ei toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".



Kneed het deeg nog eens kort door en rol het uit op een universele bakplaat. Verdeel het voorbereide fruit gelijkmatig over het deeg.

Meng het meel, de suiker, de vanillinesuiker en het kaneel. Voeg de boter toe en vorm de kruimels. Verdeel alles over het fruit. Laat de taart in de oven nog eens 30 minuten rijzen (35 °C, "Boven-Onderwarmte") en bak de taart goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Programma	Taart/cake \ Kruimeltaart \ Gistdeeg \		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 40	ca. 56	ca. 70

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	160–180		150–170
Opwarmfase	Normaal		
Crisp function	Aan		
Niveau	2	3	1
Bereidingstijd	40–50	50–60	

Obstwähe

Totale bereidingstijd: 110–130 minuten
voor 20 stukken (tussen haakjes H 6x9x: voor 40 stukken)

Ingrediënten deeg

250 (500) g meel
80 (160) ml water
100 (200) g margarine

Ingrediënten beleg

900 (1800) g fruit (bessen, perziken, kersen, appels, etc.)

Ingrediënten bovenlaag

175 (350) ml water
4 (8) eetlepels suiker
2 (4) eieren

Bereiding

Maak met het meel, de margarine en het water snel een gladde deegmassa. Laat het deeg een uur afkoelen.

Meng voor de bovenlaag alle ingrediënten. Laat het fruit afdruppen.

Rol het deeg dun uit en leg het op de bakplaat. Trek de randen omhoog en vorm een klein randje.

Start het automatische programma.

Verdeel het fruit over het deeg. Verdeel de massa voor de bovenlaag erover en zet het geheel in de voorverwarmde oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Obstwähe		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 46	ca. 35	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	210–230	180–200	
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Normaal		
Crisp function	Aan		
Niveau	1		
Bereidingstijd	30–40	35–45	

Bakken

Olijvenbrood

Totale bereidingstijd: 160–175 minuten

Ingrediënten

450 g meel
1/2 blokje gist (21 g)
150 ml witte wijn
4 eieren
50 g olijfolie
100 g rauwe ham, in kleine blokjes
100 g pecorino, geraspt
1 theelepel marjolein, fijngewreven
1/2-1 theelepel zout
100 g walnoten, gehakt
100 g zwarte olijven, grof gehakt

Bereiding met een automatisch programma

Kneed het meel, de gist, de wijn, de eieren en de olie totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Meng vervolgens de ham, de kaas, de marjolein en het zout en kneed het geheel met de gehakte walnoten door het deeg. Voeg ten slotte de olijven toe.

Doe het zeer zachte deeg in een ingevette, langwerpige vorm (ca. 30 cm) en bak het brood meteen.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Olijvenbrood		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 127		

Bereiding met de ovenfunctie "Professional"

Kneed het meel, de gist, de wijn, de eieren en de olie totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Zet het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 45 minuten rijzen".

Meng vervolgens de ham, de kaas, de marjolein en het zout en kneed het geheel met de gehakte walnoten door het deeg. Voeg ten slotte de olijven toe.

Doe het zeer zachte deeg in een ingevette, langwerpige vorm (ca. 30 cm). Zet het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 45 minuten rijzen". Snijd het brood in lengterichting in en bak het goudbruin.

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	III		
Temperatuur	160–180		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Verwarmingsoort	Boven-Onderwarmte		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
2e stoominjectie	10 minuten later		
Bereidingstijd	60–70		

Amandel-puddinggebak met pijnboompitten (Bienenstich)

Totale bereidingstijd: 135–145 minuten

voor 20 stukken (tussen haakjes H 6x9x: voor 40 stukken)

Ingrediënten deeg

30 (50) g gist
 200 (320) ml melk, lauwwarm
 500 (800) g meel
 80 (130) g suiker
 1 (1 1/2) snufje zout
 80 (130) g boter, zacht
 1 (2) ei(eren)

Ingrediënten beleg

150 (240) g boter
 200 (320) g suiker
 2 (3) eetlepels honing
 3 (5) eetlepels room
 100 (160) g pijnboompitten, gehakt
 100 (160) g amandelschaafsel

Ingrediënten vulling

1 (2) pakje(s) vanillepudding (poeder)
 500 (800) ml melk
 3 (5) eetlepels suiker
 1 (2) snufje(s) zout
 250 (400) g boter, zacht

Bereiding

Los de gist al roerend in de lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door. Rol het uit op de universele bakplaat. Schuif het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Breng voor het beleg de boter, de suiker, de honing en de room aan de kook. Voeg de gehakte pijnboompitten en het amandelschaafsel toe. Druk met de vingertoppen kuiltjes in het deeg en strijk de iets afgekoelde massa op het gerezen deeg. Laat de koek nog eens 10 minuten rijzen en bak de koek goudgeel.

Maak van de vanillepudding (poeder), de melk, de suiker en het zout pudding. Laat de pudding afkoelen. Roer de boter totdat deze gaat schuimen en roer de pudding er in hoeveelheden van een eetlepel doorheen.

Snijd de afgekoelde koek in horizontaal doormidden. Bestrijk het onderste gedeelte van de koek met de crème en leg het andere gedeelte erop. Laat het geheel afkoelen.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☼☼☼		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Automatisch		
Bereidingstijd	25–30		

Bakken

Kwarkbroodjes

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten
voor 10 stuks

Ingrediënten

250 g magere kwark
2 eieren
70 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
1 snufje zout
500 g meel
1 1/2 pakje bakpoeder
100 g walnoten, gehakt

Voor het bestrijken

melk

Voor het bestrooien

suiker

Bereiding

Meng de kwark, de eieren, de suiker, de vanillinesuiker en het zout. Doe geleidelijk het meel erbij, waaraan het bakpoeder en de gehakte walnoten zijn toegevoegd.

Kneed het deeg daarna met de handen totdat het glad en smeug is. Als het deeg kleverig is, moet u nog wat meel toevoegen.

Maak van het deeg 10 gelijk grote ballen. Bestrijk deze met melk en dompel ze in suiker. Leg de ballen op een bakplaat of geperforeerde gourmetbakplaat. Doe de ballen in een voorverwarmde oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	150–170		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Metten na inschuiven product		
Bereidingstijd	25–35		

Roggebrood

Totale bereidingstijd: 105–120 minuten

Ingrediënten

400 g roggemeel, type 1150
 200 g tarwemeel, type 405
 2 1/2 theelepel zout
 2 theelepels honing
 150 g zuurdesem, vloeibaar
 1 blokje gist (42 g)
 400 ml water, lauw
 5 eetlepels lijnzaad
 4 eetlepels zonnebloempitten

Voor het bestrijken

water

Bereiding met een automatisch programma

Meng de meelsoorten en het zout en voeg de honing en de zuurdesem toe.

Voeg de in water opgeloste gist toe en kneed het zware deeg bij voorkeur machinaal gedurende 4 minuten.

Kneed het lijnzaad en de zonnebloempitten door het deeg.

Doe het deeg in een ingevette, langwerpige bakvorm (ca. 30 cm). Strijk het oppervlak glad. Bestrijk het deeg met water en doe het meteen in de oven.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Roggebrood		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 97		

Bakken

Bereiding met de ovenfunctie "Professional"


Meng de meelsoorten en het zout en voeg de honing en de zuurdesem toe.

Voeg de in water opgeloste gist toe en kneed het zware deeg bij voorkeur machinaal gedurende 4 minuten. Zet het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het lijnzaad en de zonnebloempitten door het deeg. Doe het deeg vervolgens in een ingevette, langwerpige bakvorm (ca. 30 cm). Strijk het oppervlak glad. Bestrijk het deeg met water. Doe het in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Bak het brood in de voorverwarmde oven goudbruin. Verlaag de oventemperatuur na 15 minuten.

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	15 minuten: 220 daarna: 200		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Verwarmingssoort	Boven-Onderwarmte		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
2e stoominjectie	10 minuten later		
Bereidingstijd	45-55		

Rozijnenbrood

Totale bereidingstijd: 110–140 minuten

Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)
 240 ml karnemelk, lauw
 500 g meel
 100 g suiker
 1 snufje zout
 20 g boter, vloeibaar
 125 g magere kwark
 250 g rozijnen

Voor het bestrijken

water

Bereiding

Los de gist al roerend in de lauwe karnemelk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en de kwark toe. Kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed de rozijnen in het deeg. Doe het deeg in een ingevette bakvorm (ca. 30 cm). Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Bestrijk het oppervlak met water en bak het brood vervolgens goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Zoet brood		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 60		ca. 52

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	8 III		
Temperatuur	150–160		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
Bereidingstijd	50–60		

Bakken

Zandtaart

Totale bereidingstijd: 85–95 minuten
voor 12 stukken

Ingrediënten

200 g boter
200 g suiker
4 eieren
sap en geraspte citroenschil van 1 citroen
125 g maïzena
125 g meel
1 theelepel bakpoeder

Voor het bestrooien

poedersuiker

Alternatief voor de glazuurlaag van citroen

200 g poedersuiker vermengd met
20 ml citroensap

Bereiding

Roer de boter en de suiker tot er een crèmige massa ontstaat. Voeg de eieren, het citroensap en de geraspte schil toe.

Roer het met maïzena en bakpoeder gemengde meel door de massa heen.




Vet de vorm in en leg er bakpapier in. Doe het deeg erin en snijd het oppervlak met een mes in (ca. 1 cm diep). Bak de taart goudgeel.

Haal de taart na het bakken uit de vorm en verwijder het bakpapier. Bestrooi de taart met poedersuiker of bestrijk het gebak met een glazuurlaag van citroen en suiker.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Zandtaart		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 72	ca. 77	ca. 70

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150–170		140–160
Opwarmfase	Normaal		
Crisp functie	Aan		Uit
Niveau	2		1
Bereidingstijd	60–70		65–75

Tips & meer

Variatie 1: Maak een glazuurlaag van 20 ml sinaasappelsap en suiker en bestrijk de taart daarmee.

Variatie 2: Prik meermaals in de gebakken taart en druppel op die plaatsen Grand Marnier of Cointreau in de taart.

Ham-kaas-broodjes

Totale bereidingstijd: 110–120 minuten
voor 8 stuks

Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)
250 ml water, lauw
500 g meel
30 g boter
1/2 theelepel zout
100 g gekookte ham, kleine blokjes
100 g pikante kaas, geraspt

Voor het bestrijken

water

Bereiding

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, de boter en het zout toe en kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed de gekookte ham en de helft van de kaas door het deeg.

Maak van het deeg 8 broodjes. Leg deze op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Plaats de broodjes in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Bestrijk de broodjes met water. Druk de bovenkant in de resterende kaas en bak de broodjes goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	180–200		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 1 minuut		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	25–30		

Tips & meer

Pikante kaassoorten zijn bijvoorbeeld bergkaas, Emmentaler, gruyèrekaas en belegen Goudse kaas.

Bakken

Chocolademuffins met kersen

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten
voor 12 stuks

Ingrediënten deeg

100 g mokka- of pure chocolade
100 g boter
3 eieren
80 g poedersuiker
10 g cappuccinopoeder
100 g meel
1 theelepel bakpoeder

Ingrediënten vulling

200 g kwark
70 g poedersuiker
1 ei
10 g meel
200 g zure kersen (pot), uitgelekt

Bereiding

Smelt de chocolade (magnetron 450 Watt, 3 minuten).
Roer de boter totdat deze crèmig is.
Voeg achtereenvolgens de eieren en de suiker toe. Goed mengen. Roer nu de iets afgekoelde chocolade, het cappuccinopoeder en het met bakpoeder gemengde meel erdoorheen.


Roer voor de vulling de kwark, de poedersuiker, het ei en het meel dooreen.

Verdeel de helft van het chocoladedeeg in de muffinvormpjes (Ø ca. 7 cm). Doe de helft van de zure kersen in de vormpjes. Verdeel vervolgens de kwarkmassa. Verdeel het resterende chocoladedeeg en de resterende kersen over de vormpjes. Bak de muffins.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Gebak \ Muffins \ Met fruit		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 53	ca. 50	ca. 40

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	160–180		
Voorverwarmen	Nee	Ja	
Opwarmfase	Normaal		
Crisp function	Aan		
Niveau	1	2	
Bereidingstijd	45–55		40–45

Tips & meer

Los het donkere of lichte chocoladeglazuur op en versier de muffins ermee.

H 6x9x: Als u een dubbele hoeveelheid bakt, neemt de bereidingstijd niet toe.

Chocolade-notentaart

Totale bereidingstijd: 70–85 minuten

Voor het serveren 12 uur koelen

Ingrediënten

250 g hazelnoten, gemalen

200 g boter

250 g donkere chocolade

190 g suiker

3 eetlepels espresso

1 theelepel bourbon-vanillearoma

6 eieren

verse bessen

Bereiding

Smelt de boter en de donkere chocolade. Voeg de suiker, de espresso en het bourbon-vanillearoma toe en laat het geheel afkoelen.

Scheid de dooiers en het eiwit van de eieren. Meng de dooiers door de boter-chocolademassa. Klop het eiwit stijf en meng ook het eiwit door de massa.

Doe de massa in een ingevette en met bakpapier bedekte springvorm (Ø 26 cm) en bak de taart. U kunt alternatief ook 24 kleine, ingevette vormpjes (100 ml) gebruiken.

Serveer de taart met verse bessen.

Voor het serveren 12 uur koelen.


Aanbevolen instelling voor een springvorm

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart\cake \ Chocolade-notentaart \ Groot		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 55		

Aanbevolen instelling voor vormpjes

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart\cake \ Chocolade-notentaart \ Meerdere kleine		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 40		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	Springvorm: ca. 55 Vormpjes: ca. 45		

Tips & meer

Bij 12 vormpjes moet u de hoeveelheid met de helft verminderen. De bereidingstijd blijft dezelfde.

Bakken

Zondagsbroodjes

Totale bereidingstijd: 100–115 minuten
voor 8 stuks

Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)
250 ml melk, lauwwarm
500 g meel
40 g suiker
1 snufje zout
60 g boter, zacht
100 g amandelen, gehakt

Voor het bestrijken

melk

Voor het bestrooien

hagelsuiker

Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout en de boter toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed de gehakte amandelen door het deeg. Maak van het deeg 8 broodjes. Leg deze op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Plaats de broodjes in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Bestrijk de broodjes met melk. Bestrooi de bovenkant met hagelsuiker en bak de broodjes goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6][III]		
Temperatuur	150–170		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
Bereidingstijd	35–40		

Zwitsers boerenbrood

Totale bereidingstijd: 180 minuten
voor 1 boerenbrood, ca. 750 g

Ingrediënten

350 g tarwemeel
150 g roggemeel
1 - 1 1/2 theelepel zout
25 g verse gist
300 ml melk, lauw
Een kleine hoeveelheid meel

Bereiding

Los de gist al roerend op in lauwe melk. Voeg de meelsoorten en het zout toe. Kneed het geheel totdat er een zachte, gladde deegmassa ontstaat. Dek het deeg af en laat het in de oven 60 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens door en vorm een rond brood. Leg het brood op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Bestrooi het deeg met wat meel. Snijd het brood aan de bovenkant in de lengte en dwars in (ca. 1 cm diep). Laat het deeg nog eens 30 minuten bij kamertemperatuur rijzen. Als u het brood met het automatische programma bakt, moet u het programma 10 minuten voor het einde van de rijfsfase starten.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Zwitsers boerenbrood		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 50		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	8 III		
Temperatuur	200		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	6 minuten na de start van de bereiding		
2e stoominjectie	6 minuten later		
3e stoominjectie	6 minuten later		
Bereidingstijd	40-50		

Tips & meer

Tijdens het vormen van het brood kunt u eventueel spekblokjes, nootjes en dergelijke toevoegen.

In plaats van boerenmeel kunt u ook speltmeel of half wit meel gebruiken.

Bakken

Spek- of kruidenbrood

Totale bereidingstijd: 80–110 minuten
voor 2 stuks

Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)
250 ml water, lauw
250 g tarwemeel, type 405
250 g tarwevolkorenmeel
1 theelepel suiker
2 theelepels zout
1/2 theelepel peper
3 eetlepels olie
150 g bacon, in kleine blokjes of telkens 1 eetlepel peterselie, dille en bieslook (gehakt)

Voor het bestrijken

melk

Bereiding met een automatisch programma

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg de meelsoorten, de suiker, het zout, de peper en de olie toe en kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Kneed het bacon of de kruiden door het deeg.

Maak van het deeg twee ca. 35 cm lange broden en leg deze op een bakplaat of geperforeerde gourmetbakplaat. Snijd de broden schuin in, bestrijk ze met melk en doe de broden meteen in de oven.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Stokbrood		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 67		

Bereiding met de ovenfunctie "Professional"

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg de meelsoorten, de suiker, het zout, de peper en de olie toe. Kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 45 minuten rijzen".

Kneed het bacon of de kruiden door het deeg. Maak van het deeg twee ca. 35 cm lange broden en leg deze op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat. Snijdt de broden schuin in. Schuif ze in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Bestrijk de broden met melk en bak ze vervolgens in de oven goudbruin.

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☺☺☺		
Temperatuur	190–210		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 1 minuut		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	20–30		

Bakken

Spritsen

Totale bereidingstijd: 35–40 minuten
voor ca. 50 stuks

Ingrediënten

160 g boter
50 g bruine suiker
50 g poedersuiker
1 pakje vanillinesuiker
1 snufje zout
1 eiwit
200 g meel

Bereiding

Bereid niet meer dan de dubbele deeghoeveelheid in een keer, omdat het gebak anders teveel gaat afwijken.

Roer de boter totdat deze crèmig wordt. Voeg de bruine suiker, de poedersuiker, de vanillinesuiker en het zout toe. Roer het geheel totdat er een zachte massa ontstaat. Roer het meel en ten slotte het eiwit erdoorheen.

Doe het deeg in een spuitzak met een getand tuitje (maat 9 of 11). Spuit rozetten of strepen op bakplaten en bak de spritsen goudgeel.


Aanbevolen instelling voor 1 bakplaat

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Gebak \ Spritsen \ 1 bakplaat		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 22	ca. 24	

Aanbevolen instelling voor 2 bakplaten

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Gebak \ Spritsen \ 2 bakplaten		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 30	ca. 24	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	140–150	140–160	
Opwarmfase	Normaal		
Crisp function	Aan		
Niveau (1 plaat)	2	1	
Niveau (2 platen)	1 + 2	1 + 3	
Bereidingstijd	30–40	20–30	20–25

Kruimelkoek

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten
voor 20 stukken (tussen haakjes H 6x9x: voor 40 stukken)

Ingrediënten deeg

1 (1 1/2) blokje gist (42 g dan wel 63 g)
250 (500) ml melk, lauw
500 (900) g meel
50 (100) g suiker
1 (2) snufje(s) zout
50 (100) g boter, vloeibaar
1 (2) ei(eren)

Ingrediënten vulling

125 (250) g boter, zacht
125 (250) g suiker
1 (2) ei(eren)
350 (700) g kwark
1 (2) eetlepel(s) maïzena
3 (6) eetlepels citroensap

Ingrediënten kruimels

350 (700) g meel
200 (400) g suiker
1/2 (1) theelepel kaneel
200 (400) g boter, vloeibaar

Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en het ei toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens kort door en rol het uit op een universele bakplaat.

Roer de boter, de suiker en het ei totdat er een crèmige massa ontstaat. Voeg de kwark, de maïzena en het citroensap toe en roer alles dooreen. Verdeel de kwarkmassa over het gistdeeg.

Meng het meel, de suiker en het kaneel voor de kruimels. Voeg de iets afgekoelde boter toe. Kneed alle ingrediënten en maak hiervan kruimels. Strooi de kruimels op de kwarkvulling.

Met automatisch programma:
Doe de koek in de oven en start het automatische programma.

Zonder automatisch programma:
Laat de koek in de oven ca. 15 minuten rijzen (35 °C, "Boven-Onderwarmte").
Bak de koek vervolgens goudgeel.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Kruimelkoek		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 51	ca. 70	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	160–180	170–190	160–180
Opwarmfase	Normaal		
Crisp function	Aan		
Niveau	2	3	2
Bereidingstijd	35–45		50–60

Bakken

Vanillekipferl

Totale bereidingstijd: 100–120 minuten
voor ca. 90 stuks

Ingrediënten deeg

280 g meel
210 g boter
70 g suiker
100 g amandelpitten, gemalen

Voor het wentelen

ca. 70 g vanillinesuiker

Bereiding

Kneed het meel, de boter, de amandelen en de suiker totdat het deeg glad is. Laat het deeg daarna ca. 30 minuten afkoelen.

Maak van het deeg kleine porties. Maak hiervan rolletjes en vorm daaruit hoorntjes ("Kipferl").

Leg de hoorntjes op bakplaten en bak het geheel lichtgeel.

Wentel de hoorntjes door de vanillinesuiker zolang deze nog warm zijn.


Aanbevolen instelling voor 1 bakplaat

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Gebak \ Vanillekipferl \ 1 bakplaat		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 28	ca. 22	ca. 22

Aanbevolen instelling voor 2 bakplaat

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Gebak \ Vanillekipferl \ 2 bakplaten		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 30	ca. 26	ca. 22

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	130–150		140–160
Opwarmfase	Normaal		
Niveau (1 plaat)	2		1
Niveau (2 platen)	1 + 2	2 + 4	1 + 3
Bereidingstijd	25–35	20–30	20–25

Walnootmuffins

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten
voor 12 stuks

Ingrediënten

100 g rozijnen
50 g rum
150 g boter
150 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
3 eieren
150 g meel
1 theelepel bakpoeder
125 g walnoten, grof gehakt

Bereiding

Leg de rozijnen ca. 30 minuten in rum.




Roer de boter totdat deze crèmig is en voeg achtereenvolgens de suiker, de vanillinesuiker en de eieren toe. Roer het met bakpoeder gemengde meel en de walnoten erdoorheen. Voeg ten slotte de rumrozijnen toe.

Verdeel het deeg met twee eetlepels over de muffinvormpjes (Ø ca. 7 cm). Zet de vormpjes op het rooster en bak de muffins goudgeel.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Gebak \ Muffins \ Zonder fruit		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 42	ca. 40	ca. 37

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150–170	130–150	150–170
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1	2	
Bereidingstijd	35–45		35–40

Tips & meer

H 6x9x: Als u een dubbele hoeveelheid bakt, neemt de bereidingstijd niet toe.

Bakken

Witbrood

Totale bereidingstijd: 80–95 minuten

Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)

250 ml water, lauw

500 g meel

1 1/2 theelepel zout

1 1/2 theelepel suiker

20 g boter, zacht

Voor het bestrijken

water

Bereiding met een automatisch programma

Los de gist roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout, de suiker en de boter toe. Kneed het geheel 4-5 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Vorm van het deeg een bol en laat het deeg afgedekt met vershoudfolie 15 minuten bij kamertemperatuur rijzen.

Kneed het deeg nog eens door. Vorm een ca. 25 cm lang brood en leg het op een bakplaat. Snijd de bovenkant van het brood met een scherp mes meermaals 1 cm diep in (schuin). Doe het deeg meteen in de oven.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Witbrood		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 72		

Bereiding met de ovenfunctie "Professional"

Los de gist roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout, de suiker en de boter toe. Kneed het geheel 4-5 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Vorm van het deeg een bol. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gist-deeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door. Vorm een ca. 25 cm lang brood en leg het op een bakplaat. Snijd de bovenkant van het brood met een scherp mes meermaals 1 cm diep in (schuin). Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gist-deeg \ 15 minuten rijzen".

Bestrijk de bovenkant met water en bak het brood goudbruin.

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6]		
Temperatuur	170–190		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteten na inschuiven product		
Bereidingstijd	30–40		

Soezen

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten
voor 8 stuks

Ingrediënten deeg

200 ml water
40 g boter
1 snufje zout
130 g meel
3 eieren
1 afgestreken theelepels bakpoeder

Ingrediënten vulling

350 ml room
2 pakjes roomversteviger
2 pakjes vanillinesuiker
200 g fruit (bijvoorbeeld frambozen,
aardbeien, kersen of mandarijnen)

Bereiding

Breng het water, de boter en het zout in een pan aan de kook. Voeg het meel toe en roer totdat er een gladde deegbal ontstaat. Zodra op de panbodem een wit laagje verschijnt, doet u de deegbal in een schaal.

Roer er vervolgens zoveel eieren doorheen totdat u uit het deeg punten met een zijdeglans kunt trekken. Voeg ten slotte het bakpoeder toe.

Maak met twee theelepels of met een spuitzak deeghoopjes (ter grootte van een mandarijn) en zet die op een met meel bestrooide bakplaat. Bak het deeg meteen goudgeel.



Knip de nog hete soezen met een schaar horizontaal open. Mocht nog een geringe hoeveelheid vochtig deeg te zien zijn, verwijder het deeg dan. Vul de soezen als deze zijn afgekoeld.

Klop de slagroom met roomversteviger en vanillinesuiker stijf. Vul de soezen met room en fruit.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Gebak \ Soezen \ 1 bakplaat		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 40	ca. 35	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	160–180		160–180
Opwarmfase	Snel		Normaal
Crisp function	Uit		Aan
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/automatisch		–
Waterhoeveelheid	Zie display		–
1e stoominjectie	Automatisch		–
Bereidingstijd	25–35		35–40

Bakken

Kaneel-macadamiakrans

Totale bereidingstijd: 115–125 minuten

Ingrediënten deeg

1 blokje gist (42 g)
100 ml melk, lauwwarm
500 g meel
100 g suiker
1 snufje zout
schil van 1 citroen, geraspt
100 g boter, zacht
1 ei
2 eiwitten

Ingrediënten beleg

2 theelepels gemalen kaneel
2 eetlepels suiker
100 g ongezoeten macadamianoten (gehakt)
2 eidooiers

Voor het bestrijken

melk

Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de citroenschil, de boter, het ei en het eiwit toe. Kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg kort door en maak twee stukken. Maak van elke helft 50–60 cm lange strengen. Vlecht deze strengen door elkaar heen en vorm daarbij een krans.

Leg het deeg op een bakplaat of een geperforeerde gourmet-bakplaat. Schuif het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Meng het kaneel, de suiker, de gehakte noten en de eidooiers. Bestrijk de krans met melk. Verdeel de nootjes erover en laat de krans in de oven nog eens 15–20 minuten rijzen (35 °C, "Boven-Onderwarmte"). Bak de krans vervolgens goudgeel.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	150–170		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	30–35		

Tips & meer

De oorspronkelijk uit Australië afkomstige macadamianoot behoort tot de duurste ter wereld. De koningin van de noten is rijk aan onverzadigde vetzuren. Het hoge vetgehalte geeft de noot een volle, crèmige smaak.

Gevlochten koek

Totale bereidingstijd: 120 minuten

Ingrediënten

1000 g meel
 1 blokje gist (42 g)
 600 ml melk, lauw
 3 theelepels zout
 180 g boter
 1 eidooier
 1 eetlepel koffieroom

Bereiding

Los de gist al roerend op in lauwe melk. Voeg het meel, het zout en de boter toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg in de oven ca. 60 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens door en vorm twee ca. 80 cm lange strengen.

Leg de strengen in het midden kruisvormig over elkaar. Leg de vier uiteinden naast elkaar en vorm een vlecht.

Leg de vlecht op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat en laat het deeg nog eens 30 minuten rijzen. Als u de koek met het automatische programma bakt, moet u het programma 10 minuten voor het einde van de rijfsfase starten.

Bestrijk de vlecht met het mengsel van eidooier en room en bak de koek goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Brood \ Gevlochten koek		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 60		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	6 III		
Temperatuur	190		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	6 minuten na het inschuiven		
2e stoominjectie	6 minuten later		
Bereidingstijd	50-60		60-70

Bakken

Suikerkoek

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten
voor 8 stukken

Ingrediënten deeg

1/2 blokje gist (21 g)
125 ml melk, lauw
250 g meel
10 g suiker
75 g boter, vloeibaar
100 g rozijnen

Ingrediënten beleg

75 g boter
125 g bruine suiker

Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker en de boter toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Kneed ten slotte de rozijnen in het deeg. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gist-deeg \ 15 minuten rijzen".


Kneed het deeg nog eens kort. Rol het vervolgens in een ingevette springvorm (Ø 26 cm) uit. Maak hierbij een klein randje. Laat het deeg in de oven bij 35 °C ("Boven-Onderwarmte") in ca. 15 minuten rijzen.

Verhit de boter en roer de bruine suiker erdoorheen. Druk met uw vingers kuiltjes in het deeg. Verdeel het boter-suikermengsel over het deegoppervlak en bak de suikerkoek meteen goudgeel.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Taart/cake \ Suikerkoek		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 38	ca. 55	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150–170		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	2	1	
Bereidingstijd	35–40		

Uienbrood (plat)

Totale bereidingstijd: 105–110 minuten

Ingrediënten deeg

1 blokje gist (42 g)

200 ml water, lauw

375 g meel

1 theelepel zout

2 eetlepels olie

Ingrediënten beleg

2 kleine rode uien

100 g pikante kaas

tijm

Voor het besprenkelen

2 eetlepels olie

Bereiding

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout en de olie toe en kneed het geheel 3–4 minuten totdat er een gladde massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gist-deeg \ 30 minuten rijzen".

Kneed het deeg nog eens door en rol het uit tot het formaat van een plat brood (Ø ca. 30 cm). Leg het deeg op een bakplaat en laat het afgedekt bij kamertemperatuur nog eens 10 minuten rijzen.

Pel de uien en snijd deze in kleine stukjes. Rasp de kaas.

Beleg het brood met de uien en bestrooi het met de kaas en de tijm. Besprenkel de rand met olie en bak het brood goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 6 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	25–30		

Tips & meer

Pikante kaassoorten zijn bijvoorbeeld bergkaas, Emmentaler, gruyèrekaas en belegen Goudse kaas.

Vis

Bereidingstips en informatie

Vis is een gezond alternatief voor vlees. Zeevis bevat veel jodium, vitaminen, hoogwaardige eiwitten en omega 3-vetzuren. Vis is goed voor de gezondheid en bevat weinig calorieën. Voedingsdeskundigen adviseren twee keer per week vis te eten.

Hoeveelheden

Hele vissen: 250–300 g per persoon

Visfilet: 200–250 g per persoon

"Blauwe" vis

Sommige vissoorten, zoals forel, zeelt, paling en karper, kunnen "blauw" worden gekookt. De huid van deze vissen bevat een kleurstof die in combinatie met azijnwater een blauwe tint oplevert. De vis moet wel vers zijn en het slijm laagje op de huid mag bij het reinigen niet worden beschadigd. De schubben mogen dus niet worden verwijderd. Beschadigde plekken kleuren niet blauw. Giet heet azijnwater over de vis, laat het geheel ca. 10 minuten staan en volg verder de aanwijzingen uit het recept. Zout de vis alleen van binnen.

Schoonmaken

Hele vissen: Verwijder de ingewanden en eventueel de schubben. Reinig de vis onder stromend water en dep de vis met keukenpapier droog.

Visfilet: Reinig de filet onder stromend water en dep het vlees met keukenpapier droog.

Citroensap/azijn

Besprenkel de gereinigde vis of de filet met citroensap of azijn en laat het geheel ca. 10 minuten trekken, voordat u de vis verder verwerkt. Als u de rauwe vis met citroensap of azijn besprenkelt, wordt het vlees extra stevig. De vis valt dan tijdens de bereiding niet zo gemakkelijk uiteen. Het citroensap of de azijn beïnvloedt niet de typische vissmaak.

Zouten

Bestrooi de vis pas vlak voor de bereiding met zout, kruiden of specerijen. Laat de vis nooit lang staan als u er zout op heeft gestrooid. Zout onttrekt vocht aan de vis en daarmee ook waardevolle mineralen. Tijdens de bereiding leidt dit vochtverlies tot uitdrogen.

Koken

Hele vissen zijn gaar als de pupillen wit zijn geworden en u de rugvin er gemakkelijk kunt uittrekken.

Gebakken, gestoofde en gegrilleerde vis is gaar als u het vlees gemakkelijk van de graten kunt halen.

Als u visfilet in een gebonden saus bereidt, moet u de saus met wat minder vocht bereiden, omdat de vis tijdens de bereiding vocht afgeeft.

Aanwijzingen voor de automatische programma's en het gebruik van de Bratometer *)

Als u voor de bereiding van vis de Bratometer (kerntemperatuurvoeler) gebruikt, moet de kerntemperatuur minimaal 70 °C bereiken.

De metalen punt van de Bratometer moet geheel in de vis worden gestoken (midden in het dikste stuk). Het uiteinde van de voeler moet schuin naar boven zijn gericht. U kunt de Bratometer gebruiken voor grote, dikke vissen.

Kruid de vis naar wens en leg er vlokjes boter op, voordat u de vis in de oven doet.

Als u meerdere vissen of moten vis tegelijk wilt bereiden, neem dan vissen die ongeveer even groot zijn. Steek de Bratometer in de dikste vis.

U kunt vis ook in aluminiumfolie, in braadfolie/braadzakken of met een zoutkorst bereiden. Steek de Bratometer dan gewoon door de folie/korst heen.

Bij gebruik van de Bratometer verschijnt in het display eerst een geschatte tijd die gedurende de bereiding steeds nauwkeuriger wordt.

*) Afhankelijk van het model beschikt de oven over een Bratometer.

Vis

Dorade "Verduras"

Totale bereidingstijd: 65-75 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

4 keukenklare dorades (à ca. 400 g)
800 g kleine aardappelen
2 rode paprika's
2 groene courgettes
2 gele courgettes
4 sjalotten
3 knoflookteentjes
400 g schapenkaas
sap van 1 citroen
zout
citroenpeper
4 takjes tijm
4 takjes rozemarijn
10 eetlepels olijfolie

Bereiding

Kook de aardappelen ongeschild ca. 10 minuten voor.

Halveer de paprika's. Verwijder de ribben en pitten. Snijd de paprika's in grove stukken. Snijd de courgettes in schijfjes. Pel de sjalotten en snijd deze in stukjes. Pel de knoflook en hak deze fijn. Snijd de schapenkaas in blokjes.

Reinig de vis. Dep de vis droog en besprenkel deze met citroensap. Doe er zout en citroenpeper op en leg de vis in een grote gourmet-braadpan of op de universele bakplaat.

Meng de voorgekookte aardappelen, de groente en de kruiden en breng het geheel met zout en citroenpeper op smaak. Verdeel het groentemengsel om de vis. Strooi de schapenkaas over de groente.

Roer zout en peper door de olie. Besprenkel de vis, de aardappelen en de groente met de gekruide olie en bak het geheel in de oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[Ovenfunctie-icoon]		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	30–40		

Tips & meer

Gebruik kleine aardappeltjes met een diameter van 25–40 mm die u met schil kunt koken en eten.

Weense visfilet

Totale bereidingstijd: 60-70 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

600 g zalmfilet (3 stuks)
sap van 1 citroen
125 g crème fraîche
50 g ingelegde augurken
10 g kappertjes
30 g doorregen spek
1 eetlepel mosterd
1 theelepel Parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding


Reinig de filets en dep ze weer droog.
Besprenkel de filets met citroensap.
Leg één visfilet in een ingevette oven-
schaal (20 x 20 cm) en bestrijk de filet
met de helft van de crème fraîche.

Spoel de augurken en de kappertjes
met water af. Snijd het spek en de
augurken klein en meng dit met de
gehakte kappertjes.

Beleg een visfilet met een derde van
het augurkenmengsel. Leg een tweede
visfilet erop. Bestrijk deze met mosterd
en beleg ook deze filet met een derde
van het augurkenmengsel.

Leg de laatste visfilet erop. Bestrijk de
filet met de resterende crème fraîche
en met de resterende hoeveelheid van
het augurkenmengsel. Strooi de Parme-
zaanse kaas erover en bereid het ge-
recht.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveel- heid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	30–35		

Vis

Forel met champignonvulling

Totale bereidingstijd: 60-70 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

4 forellen (à 250 g, keukenklaar)
2 eetlepels citroensap
zout
peper
1/2 ui
1 knoflookteentje
200 g verse champignons
25 g peterselie
50 g boter


Bereiding

Reinig de forellen. Dep de forellen droog en besprenkel ze met citroensap. Bestrooi ze van binnen en buiten met zout en peper.

Hak de ui, het knoflookteentje, de paddenstoelen en de peterselie fijn en meng het geheel.

Vul de forellen met het mengsel. Leg de vissen naast elkaar in een grote gourmet-braadpan of op de universele bakplaat. Leg vlokjes boter op de vis en bereid het gerecht.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	30–40		

Gevulde zalmforel

Totale bereidingstijd: 65-75 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

2 zalmforellen (à 600-700 g)
sap van 1 citroen
zout
2 sjalotten
2 knoflookteentjes
50 g kleine kappertjes
1 eidooier
2 eetlepels olijfolie
2 sneetjes toast
chilipoeder
peper

Bereiding

Reinig de zalmforellen. Dep de vissen weer droog en besprenkel ze met citroensap. Bestrooi ze van binnen en buiten met zout.

Pel de sjalotten en de knoflook en hak ze klein. Snijd de toast in blokjes. Meng de kappertjes, de eidooier, de sjalotten, de knoflook, de olie en het brood. Breng het geheel op smaak met zout, peper en chilipoeder.

Vul de zalmforellen met deze massa en sluit de openingen met kleine houten spiesen.

Leg de vissen op een universele bakplaat en bereid ze in de oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6][III]		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	30–40		

Vis

Zeebaarbeel en papillote

Totale bereidingstijd: 90-100 minuten
voor 6 porties

Ingrediënten

6 kleine zeebarbelen (à 150–200 g)
5 sneetjes witbrood
250 ml melk
2 eetlepels peterselie, gehakt
4 eetlepels ansjovisboter
zout
peper
3 eetlepels olijfolie

Bereiding

Maak de zeebarbelen met water
schoon.

Dompel voor de vulling het brood in de
melk. Prak het brood met een vork en
meng het geheel met peterselie en
ansjovisboter.


Bestrooi de vissen met zout en peper.
Vul de vissen met de vulling en be-
sprengel het geheel met olijfolie. Laat
het gerecht een uurtje op een koele
plek staan.

Bestrijk perkamentpapier met olie en
leg de zeebarbelen erop. Vouw het pa-
pier dicht. Leg de pakketjes op de bak-
plaat en schuif deze in de oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vis \ Zeebaarbeel en papillote \ 4–6 vissen		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 32	ca. 25	ca. 21

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	190–210		160–180
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2		1
Bereidingstijd	30–35	25–30	15–20

Tips & meer

"Zeebaarbeel en papillote" betekent dat
de vis in perkamentpapier is bereid.

Zeebrasem delicioso

Totale bereidingstijd: 60-70 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

750 g zeebrasem
3 uien
40 g boter
500 g tomaten
sap van een 1/2 citroen
zout
peper
100 ml melk
10 g paneermeel
2 eetlepels peterselie, gehakt

Bereiding

Snijd de uien in dunne schijfjes en fruit deze in de helft van de boter. Snijd de tomaten in schijfjes. Reinig de visfilet en dep het vlees vervolgens droog. Besprenkel de visfilet met citroensap. Strooi er zout en peper op.

Doe de uien in een ingevette oven-schaal (Ø 26 cm). Leg de tomaten daar in laagjes op. Voeg zout en peper toe.

Leg de filet erop. Smelt de resterende boter. Giet de boter met de melk over de filet. Bestrooi het geheel met paneermeel en bereid het gerecht. Bestrooi het gerecht na de bereiding met gehakte peterselie.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	30–40		

Tips & meer

U kunt de zeebrasem ook door zeezalm vervangen.

Vis

Stokvisfilet in groene saus

Totale bereidingstijd: 50-60 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

4 stokvisfilets (à 250 g)
250 g venusschelpen
2 knoflookteentjes
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel meel
250 ml visfond
25 g peterselie
zout

Bereiding


Snijd de knoflookteentjes klein en fruit ze in een pan met de olijfolie.

Leg de vis op de universele bakplaat. Verdeel de venusschelpen, de olie en de knoflook over de plaat en zout het geheel. Bepoeder alles met meel, giet de warme visfond erop en bestrooi het geheel met gehakte peterselie.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vis \ Stokvisfilet in groene saus		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 30		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	180–200		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	2	3	1
Bereidingstijd	15–20		25–30

Tips & meer

Stokvisfilet in groene saus – Merluza en salsa verde – is een typisch recept uit de Baskische keuken.

Stokvisbrandade

Totale bereidingstijd: 40-50 minuten (en 24 uur in water)
voor 6 porties

Ingrediënten

1000 g stokvis
250 ml melk
600-700 ml olijfolie
zout
peper

Bereiding

Leg de stokvis ca. 24 uur in water. Ver-
vang het water meermaals. Snijd de vis
in grote stukken en laat het vlees ca. 8
minuten zachtjes koken in een pan met
water. Haal de vis uit de pan, laat het
vlees uitdruppelen en iets afkoelen.
Verwijder de huid en de graten.

Verhit in een platte pan 200 ml olijfolie.
Doe de vis erbij en roer deze om met
een houten lepel, totdat de massa fijn
en goed verdeeld is. Kies een lage ver-
mogensstand.

Haal de pan van de kookzone. Voeg al
roerend 400-500 ml olijfolie toe en ver-
volgens 250 ml kokende melk. Voeg
zout en peper toe. Het mengsel moet
heerlijk zacht zijn.

Doe het mengsel (brandade) in een
vuurvaste vorm en plaats deze in de
oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vis \ Stokvisbrandade		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 10		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	***		
Temperatuur	220		210-230
Niveau	2	4	2
Bereidingstijd	10-15	8-12	8-10

Vis

Savoiekool-zalm-gratin

Totale bereidingstijd: 75-85 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

600 g zalmfilet
1 kleine savoiekool (ca. 600 g)
20 g boter, zacht
500 g aardappelen
peper
zout
300 g crème fraîche met kruiden
2-3 theelepels mierikswortel
80 g bergkaas, geraspt
80 g witbrood

Bereiding

Bereid de savoiekool voor. Snijd de kool in vier stukken. Verwijder de stronk. Snijd de kool in reepjes. Verhit de boter in een pan en voeg de kool toe. Bruineer de kool in ca. 15 minuten (af en toe omscheppen).

Schil de aardappelen. Snijd de aardappelen in schijfjes en laat ze 5 minuten koken.

Reinig de zalm. Dep de vis droog en snijd deze in ca. 2 cm brede reepjes. Kruid de vis met peper en zout. Meng de crème fraîche, de mierikswortel en de kaas.

Meng de kool en de aardappelen. Doe het mengsel in een ovenschaal (ca. 20 x 30 cm) en verdeel de zalmreepjes erover. Snijd het witbrood in blokjes en meng deze met de crème fraîche. Verdeel het brood-kaas-mengsel over de ovenschaal en bereid het gerecht.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6][III]		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
3e stoominjectie	Na 25 minuten		
Bereidingstijd	30–40		

Snoekbaars op kruidenbed

Totale bereidingstijd: 45-55 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

800 g snoekbaarsfilet
sap van 1 citroen
1 bosje peterselie
1 bosje bieslook
1 bosje dille
1 bosje citroenmelisse
zout
50 g boter

Bereiding

Reinig de filets en dep ze weer droog.
Besprenkel de vis met het sap van een
citraen. Laat het geheel ca. 10 minuten
staan. Reinig de kruiden, hak ze fijn en
doe ze gemengd in een platte,
ingevette ovenschaal.

Strooi zout over de filets. Leg de filets
als "dakpannen" op het kruidenbed.
Sprenkel het sap van de tweede citroen
erover. Beleg de filets met vlokjes boter
en bereid het gerecht.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveel- heid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	30–40		

Vlees en gevogelte

Bereidingstips en informatie

Vlees

Aanwijzingen voor de automatische programma's

Braadvlees met een gewicht onder 1000 g is minder geschikt voor bereiding met een automatisch programma, omdat het vlees dan te gemakkelijk uitdroogt.

De automatische programma's zijn optimaal afgestemd op de Miele-gourmet-braadpan. Als u een glazen, keramische of roestvrijstalen braadpan gebruikt, kunt u de toe te voegen vocht-hoeveelheid eventueel verminderen.

De vleessoorten worden in een braadpan met of zonder deksel op de universele bakplaat bereid. Een betreffende aanwijzing verschijnt in het display als u een programma kiest.

Bij sommige programma's moet na enige tijd vocht worden toegevoegd. Soms moet ook het deksel worden verwijderd. Een betreffende aanwijzing verschijnt in het display.

Verwijder voor de bereiding vet, huid en pezen. Kruid het vlees en leg er vlokjes boter op of bij wild plakjes spek. Wild wordt extra mals als u het voor de bereiding een nacht in een marinade (bijvoorbeeld karnemelk) legt.

Aanwijzingen voor het gebruik van de Bratometer *)

Als u de Bratometer moet gebruiken, steek de metalen punt dan helemaal in het vlees en wel in het midden van het dikste stuk. De greep moet schuin naar boven wijzen.

Als u meerdere stukken vlees tegelijk wilt bereiden, gebruik dan stukken die ongeveer even dik zijn. Als u de Bratometer gebruikt, steek deze dan in het dikste stuk.

Bij gebruik van de Bratometer verschijnt in het display eerst een geschatte tijd die gedurende de bereiding steeds nauwkeuriger wordt.

*) Afhankelijk van het model beschikt de oven over een Bratometer.

Gevogelte

Aanwijzingen voor de automatische programma's

Gevogelte met een gewicht onder 900 g is minder geschikt voor bereiding met een automatisch programma, omdat het vlees dan te gemakkelijk uitdroogt.

De automatische programma's zijn optimaal afgestemd op de Miele-gourmetbraadpan. Als u een glazen, keramische of roestvrijstalen braadpan gebruikt, kunt u de toe te voegen vocht-hoeveelheid eventueel verminderen.

Kruid het gevogelte naar wens en bestrijk het met olie voordat u het gevogelte in de oven doet.

Plaats het gevogelte met de borstzijde naar boven in de ovenruimte. Bij sommige programma's moet na enige tijd vocht worden toegevoegd. Soms moet ook het deksel worden verwijderd. Een betreffende aanwijzing verschijnt in het display.

Aanwijzingen voor het gebruik van de Bratometer *)

Steek de Bratometer bij gevogelte in de borst (voor, in het dikste gedeelte). Zorg dat de metalen punt geheel is ingestoken, midden in het dikste stuk. De greep moet schuin naar boven wijzen.

Als u meerdere kippen tegelijk wilt bereiden, neem dan kippen die ongeveer even groot zijn. Steek de Bratometer dan in de grootste kip.

Bij gebruik van de Bratometer verschijnt in het display eerst een geschatte tijd die gedurende de bereiding steeds nauwkeuriger wordt.

*) Afhankelijk van het model beschikt de oven over een Bratometer.

Vlees en gevogelte

Beef Wellington (Australië)

Totale bereidingstijd: 120 minuten
voor 6-8 porties

Ingrediënten

1000 g runderfilet
olie
zout, vers gemalen
peper, vers gemalen
60 g boter
2 sjalotten
2 knoflookteentjes
300 g champignons
80 g leverpaté (kip)
65 g paneermeel
2 eetlepels verse tijm
300 g bladerdeeg
1 eidooier

Bereiding

Pel de sjalotten en de knoflookteentjes en hak deze fijn. Reinig de champignons en snijd ze in schijfjes. Hak de tijm fijn.

Rol de runderfilet op en bind het vlees met garen zo bijeen dat het overal even dik is. Bestrijk het vlees met olie en bestrooi het met peper. Bak het vlees in een hete pan rondom bruin. Laat het vlees in de koelkast afkoelen en verwijder vervolgens het garen.

Smelt de boter in de pan. Fruit de sjalotten, de knoflook en de champignons, totdat alles glazig wordt en het vocht verdampt is. Roer de leverpaté erdoor en laat de massa afkoelen.

Voeg het paneermeel en de tijm aan het champignonmengsel toe en hak alles fijn met een mixer.

Rol het bladerdeeg uit. Het deeg moet de filet omhullen en nog voldoende

groot zijn om het omhulsel te kunnen sluiten. Bestrijk het bladerdeeg met de champignonmassa.

Plaats de runderfilet op het bladerdeeg. Klap de zijkanten omhoog en sluit de randen af met geklutste eidooier. Zet het geheel met de afgedichte kant naar beneden op de bakplaat.

Bestrijk de runderfilet met eidooier en laat het product in de koelkast afkoelen, totdat de oven voorverwarmd is.

Laat het vlees voor het aansnijden en serveren 10 minuten rusten. Verwijder de Bratometer, snijd het vlees in plakken en serveer het.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Rund \ Beef Wellington		
Bratometer	Gebruiken		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 60		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	0 III		
Temperatuur	15 minuten: 200 daarna: 180		
Voorverwarmen	Ja		
Bratometer	Gebruiken		
Kerntemperatuur	55–75		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na het inschuiven		
2e stoominjectie	15 minuten later		
Bereidingstijd	ca. 60		

Vlees en gevogelte

Beef Wellington (Groot-Brittannië)

Totale bereidingstijd: 120 minuten
voor 6-8 porties

Ingrediënten

1000 g runderfilet
zwarte peper, vers gemalen
15 ml olie
30 g boter
2 sjalotten
250 g champignons
1 grote tak tijm
100 ml extra droge vermouth of droge witte wijn
150 g fijne leverpaté
15 g verse peterselie
12 plakjes ontbijtspek, niet gerookt
500 g bladerdeeg
1 ei

Bereiding

Kruid de runderfilet met peper. Bestrijk het vlees rondom met olie en zet het vlees op een bakplaat 15 minuten in de voorverwarmde oven. Zet het vlees aan de kant en laat het afkoelen.

Pel de sjalotten en hak ze fijn. Reinig de champignons en hak ze fijn

Laat de boter in een pan smelten. Bak daarin de sjalotten gedurende 3–4 minuten, totdat deze zacht worden. Voeg de champignons en de tijm toe en kook het geheel nog eens 5–6 minuten. Voeg de wijn toe en laat alles zo lang zacht koken, totdat het vocht verdampt is. Laat de massa afkoelen. Verwijder de tijm en roer de leverpaté en de peterselie erdoor. Kruid het geheel en laat het vlees volledig afkoelen.

Leg twee grote stukken vershoudfolie (iets overlappend) op het werkblad.

Maak hierop met het ontbijtspek twee rijtjes, iets overlappend en in twee lagen. Verdeel de helft van het champignonmengsel erover. Leg de runderfilet erop en verdeel het resterende gedeelte van het champignonmengsel erover. Wikkel met behulp van de vershoudfolie het ontbijtspek om de filet, zodanig dat er een strak gewikkelde rol ontstaat. Laat het geheel tot de verdere verwerking in de koelkast liggen.

Bestrooi het werkblad met meel. Rol het bladerdeeg uit tot een 0,5 cm dik vierkant (28 x 28 cm). Haal de vershoudfolie van het vlees en leg de filet midden in het vierkant. Bestrijk de randen van het bladerdeeg met geklutst ei en vouw het deeg om de filet heen.

Leg de runderfilet met de afgedichte kant van het bladerdeeg naar beneden op de bakplaat. Bestrijk het deeg met geklutst ei en decoreer het geheel met restjes bladerdeeg. Zet de runderfilet minimaal 30 minuten (eventueel de hele nacht) in de koelkast.

Steek de Bratometer midden in het vlees.

Laat de filet na afloop van de bereiding nog eens 15 minuten rusten. Snijd het vlees daarna pas aan en serveer het.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Rund \ Beef Wellington		
Bratometer	Gebruiken		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
Programmaduur	ca. 60		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	0 III		
Temperatuur	15 minuten: 200 daarna: 180		
Voorverwarmen	Ja		
Bratometer	Gebruiken		
Kerntemperatuur	55–75		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na het inschuiven		
2e stoominjectie	15 minuten later		
Bereidingstijd	ca. 60		

Vlees en gevogelte

Eend à l'orange

Totale bereidingstijd: 100-120 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

1 eend (tussen 1200 en 1600 g)
4 sinaasappels
2 eetlepels olie
sap van 1 citroen
3 suikerklontjes
2 eetlepels azijn
zout
peper

Bereiding

Snijd 3 sinaasappels in fijne schijfjes en verdeel deze over de bodem van een glazen of keramische vorm. Strooi zout en peper op de eend en bestrijk de eend met olie. Leg de eend op de sinaasappelschijfjes.

Pers de citroen en de sinaasappel uit. Doe de azijn en de suikerklontjes in een pan en verhit het geheel. Zodra de suiker opgelost is, blust u het mengsel af met het sap van de citroen en de sinaasappel.

Giet de saus over de eend en plaats deze in de oven.

Bij gebruik van de Miele-gourmet-braadpan: Doe 200 ml water in de braadpan.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Gevogelte \ Eend à l'orange		
Bratometer	Gebruiken		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 100	ca. 95	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Temperatuur	20 minuten: 200 daarna: 160	150-170	
Kerntemperatuur	93		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Bereidingstijd	90-110		90-100

Gevulde varkensfilet

Totale bereidingstijd: 65-75 minuten
voor 6 porties

Ingrediënten

4 varkensfilets (à 300 g)
zout
peper
20 basilicumblaadjes
250 g pesto rosso
30 g Parmezaanse kaas, vers geraspt
12 plakken parmaham
40 g boter
250 ml room
250 ml vleesbouillon

Bereiding

Snijd de filets in lengterichting open (niet helemaal doorsnijden). Bestrooi beide kanten met zout en peper. Leg de basilicumblaadjes langs de inkeping.

Verdeel de pesto rosso en bestrooi het vlees met Parmezaanse kaas. Klap de filets dicht en wikkel de parmaham om het vlees. Leg de filets in een gourmetbraadpan. Leg er vlokjes boter op en doe het vlees in de oven. Voer tijdig de stoominjecties uit.

Voeg na een bereidingstijd van 15 minuten de room en de bouillon toe. Verlaag de temperatuur tot 140 °C en voer de stoominjectie uit. Bind de saus eventueel met wat voorbereide maïzena.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	15 minuten: 170–190 daarna: 140		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	5 minuten na de start van de bereiding		
2e stoominjectie	10 minuten later		
3e stoominjectie	10 minuten later		
Bereidingstijd	35–45		

Tips & meer

De pesto rosso kunt u eenvoudig zelf maken. Snijd daarvoor 200 g ingelegde, gedroogde tomaten en een knoflookteentje in kleine stukjes. Pureer dit met 50 ml olijfolie, 1 theelepel suiker en 2 eetlepels paneermeel. Breng de pesto met een mespuntje oregano en met sambal oelek op smaak.

Vlees en gevogelte

Gesmoorde Duitse runderrollade

Totale bereidingstijd: 155-165 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

4 plakjes rundvlees voor Duitse rollades
(à 160–200 g)

zout

peper

4 theelepels gemiddeld scherpe mosterd

8 plakken vet spek

8 augurkjes in het zuur (cornichons)

2 wortels

1 dunne prei

150 g selderij

1 ui

olie

1 eetlepel tomatenpuree

250 ml rode wijn

2 takjes tijm

2 takjes rozemarijn

2 laurierblaadjes

1 knoflookteentje

1000 ml runderbouillon

100 ml room

Bereiding

Leg het vlees voor de rollades naast elkaar en spreid het uit. Kruid het vlees met zout en peper. Bestrijk het met mosterd. Beleg het vlees met telkens 2 plakjes spek en in reepjes gesneden augurken. Rol het vlees op tot rollades en gebruik prikkers of keukengaren om het vlees bijeen te houden. Snijd de wortels, de prei, de selderij en de ui in stukjes (1 cm).

Verhit de olie in de gourmet-braadpan en braad de rollades aan alle kanten goed aan. Haal de rollades uit de pan en bak de groente. Voeg de

tomatenpuree toe en bak de puree mee. Blus het geheel af met een derde van de rode wijn en laat de wijn bijna helemaal verdampen. Ga door totdat de wijn helemaal op is.

Doe de kruiden en de knoflook met de bouillon bij de groente. Leg de rollades weer in de braadpan en bereid het vlees verder in de oven (afgedekt, in ca. 60 minuten).

Verwijder na 60 minuten het deksel en voer de eerste stoominjectie uit. Zet de bereiding zonder deksel voort.

Haal de rollades uit het vocht en verwijder de prikkers of het garen. Giet het vocht door een zeef, voeg de room toe en bind de saus eventueel met wat voorbereide maïzena.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	140		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	60 minuten na de start van de bereiding		
2e stoominjectie	20 minuten later		
3e stoominjectie	20 minuten later		
Bereidingstijd	120		

Gesmoord kalfsvlees ("Tafelspitz")

Totale bereidingstijd: 120-130 minuten
voor 8 porties

Ingrediënten

1500 g kalfsvlees
2 wortels
1 dunne prei
150 g selderij
1 ui
1 knoflookteentje
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
4 laurierblaadjes
5 jeneverbessen
zout
peper
500 ml witte wijn
100 g crème fraîche
250 ml vleesbouillon of water

Bereiding

Snijd de wortels, de prei, de selderij en de ui in stukjes (1 cm). Doe dit met de knoflook, de kruiden en de specerijen in de gourmet-braadpan.

Strooi zout en peper op het vlees. Leg het vlees op de groente en bereid het.

Blus het geheel na 20 minuten met witte wijn af. Laat het vlees gaar worden. Voeg wat water toe als de groente droog kookt.

Haal het braadvocht door een zeef. Voeg crème fraîche en bouillon toe. Bind het vocht eventueel met voorbereide maïzena.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	130–150		
Kerntemperatuur	75		
Opwarmfase	Snel		
Verwarmingssoort	Braadautomaat		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 10 minuten		
2e stoominjectie	Na 30 minuten		
3e stoominjectie	Na 1 uur		
Bereidingstijd	90–100		

Vlees en gevogelte

Gehakt

Totale bereidingstijd: 95-100 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

500 g gehakt
70 g paneermeel
200 ml melk
1 ei
1 kleine ui, gehakt
1 eetlepel scherpe mosterd (Dijon-mosterd)
1 theelepel bouillonkorrels
1 theelepel zout
1 snufje peper
140 g bacon in plakjes
500 ml bouillon

Bereiding

Meng het paneermeel en de melk. Laat het mengsel enkele minuten wellen.

Voeg het gehakt, het ei, de ui, de mosterd en de bouillonkorrels toe. Kruid het mengsel met zout en peper.

Vorm van de massa een gehaktbrood, wikkel er bacon omheen en doe het gehaktbrood in een ingevette ovenschaal. Giet 100 ml bouillon in de schaal.


Met automatisch programma:
Voeg het vocht toe volgens de aanwijzingen op het display.

Zonder automatisch programma:
Giet na de helft van de bereidingstijd de rest van de bouillon over het gehakt.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Varken \ Gehakt		
Bratometer	Gebruiken		
Volgens display-aanwijzingen	Vocht toevoegen		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 75	ca. 65	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	200–220	180–200	
Kerntemperatuur	83	80	
Opwarmfase	Snel	Normaal	
Niveau	2	1	
Bereidingstijd 1	20	25	
	Aansluitend vocht toevoegen		
Bereidingstijd 2	50–60	40–45	

Tips & meer

Dit gehaktrecept komt oorspronkelijk uit Noorwegen.

Kip (borststuk), fruitig-pikant

Totale bereidingstijd: 65-75 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

800 g kippenborstfilet
400 g pruimen, zonder pit
40 g verse gember
1 klein bosje lente-uitjes
zout
peper
3 eetlepels olie
40 g boter
100 ml witte wijn
100 ml sinaasappelsap
100 ml bouillon (kip)
1 theelepel honing
50 ml room


Bereiding

Schil de gember en rasp deze fijn.
Snijd de lente-uitjes in 2 cm grote stukken.

Bestrooi het vlees met zout en peper en braad het in de gourmet-braadpan goed aan in olie. Doe boter bij het vlees in de pan en fruit de uitjes en de gember kort.

Blus het geheel af met witte wijn, sinaasappelsap en bouillon. Doe de pruimen en de honing erbij. Besprenkel het vlees met room en bereid het gerecht verder in de oven. Bind de saus eventueel met voorbereide maïzena.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150–170		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Automatisch		
Bereidingstijd	35–45		

Vlees en gevogelte

Kipfilet met kruiden

Totale bereidingstijd: 55-65 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

800 g kippenborstfilet
500 g crème fraîche met kruiden
1/2 theelepel sambal oelek
2 theelepels sojasaus
1 eetlepel 8-kruidenmix of peterselie
100 ml gevogeltebouillon (instant)

Bereiding

Meng de helft van de crème fraîche met sambal oelek, sojasaus en kruiden. Wentel de filets in het mengsel. Leg de filets naast elkaar in een gourmetbraadpan of een platte ovenschaal zonder deksel.

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Meng de massa die na het wentelen is overgebleven met bouillon en giet dit mengsel over de filets. Doe de filets in de voorverwarmde oven en bereid het vlees.

Haal de filets na het automatische programma (na de bereiding) uit de oven. Roer de resterende crème fraîche door de fond en serveer de saus apart bij de gehalveerde filets.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		–
Programma	Gevogelte \ Kipfilet		
Niveau	Zie display		–
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		–
Waterhoeveelheid	Zie display		–
Programmaduur	ca. 48	ca. 56	–

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Grill		
Temperatuur	150–170		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	1	
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	8 minuten na de start van de bereiding		
2e stoominjectie	15 minuten later		
Bereidingstijd	35–45	40–50	

Tips & meer

Om het oppervlak te bruineren, kunt u tegen het einde van de bereidingstijd de ovenfunctie "Grill groot" kiezen (240 °C, 5–10 minuten).

Casselerrib met suiker

Totale bereidingstijd: 85-105 minuten
voor 6 porties

Ingrediënten

1000 g casselerrib
20 g boter, zacht
40 g bruine suiker
2 wortels
1 dunne prei
150 g selderij
1 ui
5 laurierblaadjes
6 kruidnagels
10 jeneverbessen, iets ingedrukt
125 ml rode wijn
250 ml water

Bereiding

Snijd het vlees aan de bovenkant ruitvormig 2-3 mm diep in. Verdeel boter en suiker over het vlees en wrijf beide erin.

Snijd de wortels, de prei, de selderij en de ui in stukjes (1 cm). Meng dit met de kruiden en leg alles in het midden van de universele bakplaat. Leg het vlees erop. Doe de rode wijn en het water erbij en bereid het vlees in de oven. Voeg wat water toe als de groente droogkookt.

Haal het braadvocht door een zeef. Bind het vocht eventueel met voorbereide maïzena en serveer de saus bij het in plakken gesneden vlees.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	150–170		
Kerntemperatuur	70		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 30 minuten		
3e stoominjectie	Na 55 minuten		
Bereidingstijd	70–90		

Vlees en gevogelte

Konijn met knoflook

Totale bereidingstijd: 130 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

1 konijn
zout
peper
4 stelen bleekselderij
2 uien
2 tomaten
4 knoflookteentjes
5 eetlepels olijfolie
125 ml witte wijn
500 ml bouillon (kip)
3 takjes tijm
4 laurierblaadjes
100 g zwarte olijven, in schijfjes

Bereiding

Snijd het konijn in 6 stukken. Bestrooi het vlees met zout en peper. Snijd de bleekselderij, de uien en de tomaten in 1 cm grote stukken.

Braad het vlees van alle kanten aan in een gourmet-braadpan met olijfolie. Voeg de tomaten, de bleekselderij, de uien en de knoflook toe.

Met automatisch programma:
Start het automatische programma en laat alles verder smoren, totdat de oven voorverwarmd is. Blus het product af met witte wijn. Voeg de bouillon, de tijm, de laurierblaadjes en de in schijfjes gesneden olijven toe. Plaats de braadpan met deksel in de oven.

Met de ovenfunctie "Professional":
Laat alles ca. 5 minuten smoren. Blus het geheel af met witte wijn. Voeg de bouillon, de tijm, de laurierblaadjes en de in schijfjes gesneden olijven toe. Plaats de braadpan zonder deksel in de oven.

Haal het vlees uit het vocht. Giet het vocht door een zeef en laat het deels verdampen. Bind het vocht eventueel met wat voorbereide maïzena.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Wild \ Konijn		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 77	ca. 110	

Instelling "Professional"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	III		
Temperatuur	130–150		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 10 minuten		
2e stoominjectie	Na 30 minuten		
Bereidingstijd	70–80		

Tips & meer

Het recept is afkomstig uit de Spaanse keuken. U kunt het vlees met plat brood en verse salade serveren.

Lamskoteletten met pistachekorst

Totale bereidingstijd: 40-45 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

2 ribstukken à 400 g (lam)
50 g pistachenootjes, fijn gehakt
50 g boter
30 g paneermeel
1/2 theelepel tijm
zout
peper
2 eetlepels olijfolie

Bereiding

Meng de zeer fijn gehakte nootjes met de boter (op kamertemperatuur) en het paneermeel. Voeg de tijm, het zout en de peper toe.

Bestrooi het lamsvlees met zout en peper. Braad het vlees op een hoge stand aan in een pan met olijfolie. Leg het vlees op een universele bakplaat. De vleeskant moet naar boven gericht zijn. Bestrijk het vlees met de pistachemassa. Doe het vlees in de voorverwarmde oven en voer de stoominjectie meteen uit.

Wikkel het vlees na de bereiding in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten rusten. Snijd ten slotte de koteletten.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6][III]		
Temperatuur	200-220		
Voorverwarmen	Ja		
Kerntemperatuur	50		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteten na inschuiven product		
Bereidingstijd	15		

Vlees en gevogelte

Lamsribstuk met mosterd en groente

Totale bereidingstijd: 60 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

2 theelepels rozemarijn
2 knoflookteentjes, gehakt
30 g olie
80 g Dijon-mosterd
2 theelepels komijn
1 theelepel honing
peper, vers gemalen
1/4 theelepel zout
2 lamsribstukken (met telkens 8 koteletten)
2 wortels
1 zoete aardappel
4 vroege aardappelen
2 kleine rode bieten
2 uien
2 eetlepels olie
zout
peper

Bereiding

Meng de rozemarijn, de knoflook, de Dijon-mosterd, de komijn, de honing, het zout en de peper en bestrijk de lamsribstukken ermee. Leg het vlees op het rooster of de grill- en braadplaat en de universele bakplaat en schuif het geheel in de oven.

Schil de wortels en de zoete aardappel en snijd deze in kleine blokjes. Reinig en halveer de aardappelen. Pel de uien, schil de rode bieten en snijd alles in partjes.

Meng de groente met olie. Doe de groente op een andere bakplaat en voeg zout toe. Schuif de bakplaat met de groente onder het vlees in de oven.

Wikkel de ribstukken na de bereiding in aluminiumfolie en laat het vlees ca. 10 minuten rusten. Snijd het vlees en serveer het met de groente.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Lam \ Lamsribstuk met groente		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 24		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Stap 1: Lamsribstuk met groente			
Ovenfunctie	Auto		
Temperatuur	10 minuten: 220 daarna 5–10 minuten: 180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	Lamsribstuk: 3 Groente: 1		
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na bereiken temperatuur		
2e stoominjectie	10 minuten later		
Bereidingstijd 1	15–20 Lamsribstuk verwijderen		
Stap 2: Groente			
Ovenfunctie	Auto		
Temperatuur	190		
Niveau	3		
Bereidingstijd 2	5-10		

Vlees en gevogelte

Ossobuco

Totale bereidingstijd: 130 minuten
voor 6 porties

Ingrediënten

2 eetlepels olie
1 tomaat, gehakt
1 ui, fijngehakt
4 teentjes knoflook, fijngehakt
80 g wortels, in blokjes
80 g selderij, in blokjes
50 g prei, in ringen
1 eetlepel tomatenpuree
6 schijven kalfsschenkel (à 200–250 g)
zout
peper, vers gemalen
meel
50 g boterolie
200 ml witte wijn
800 ml runderbouillon
1 eetlepel vleesjus-pasta
telkens 1 bosje rozemarijn, salie en tijm,
gehakt
geraspte citroenschil (1 citroen)

Voor het bestrooien

1 eetlepel gehakte peterselie

Bereiding met een automatisch programma

Verwarm de braadpan in de oven
10 minuten voor.

Hak de ui en het knoflookteentje fijn.
Maak blokjes van de tomaat, de wortel
en de selderij.

Doe olie in de gourmet-braadpan. Voeg
de groente en de tomatenpuree toe.
Fruit het geheel gedurende 10 minuten.

Kruid de schijven kalfsschenkel met
zout en peper. Wentel het vlees in meel
en braad het vlees (beide kanten) ge-
durende 3–4 minuten op de kookplaat
aan.

Doe het vlees, de witte wijn, de runder-
bouillon, de vleesjus-pasta en de krui-
den bij de groente in de gourmet-
braadpan. Laat het vlees met deksel
nog eens 90 minuten smoren.

Serveer het vlees met saus, geraspte
citraenschil en gehakte peterselie.

Instelling automatisch programma

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Kalf \ Ossobuco		
Niveau	Zie display		
Aantal/soort stoominjectie(s)	Automatisch		
Waterhoeveel- heid	Zie display		
Programmaduur	ca. 110		

Bereiding met "Hetelucht plus"

Verwarm de braadpan in de oven
10 minuten voor.

Hak de ui en het knoflookteentje fijn.
Maak blokjes van de tomaat, de wortel
en de selderij.


Doe olie in de gourmet-braadpan. Voeg
de groente en de tomatenpuree toe.
Fruit het geheel gedurende 10 minuten.

Kruid de schijven kalfsschenkel met
zout en peper. Wentel het vlees in meel
en braad het vlees (beide kanten) ge-
durende 3–4 minuten op de kookplaat
aan.

Doe het vlees, de witte wijn, de runder-
bouillon, de vleesjus-pasta en de krui-
den bij de groente in de gourmet-
braadpan. Laat het vlees met deksel
nog eens 90 minuten smoren.

Serveer het vlees met saus, geraspte
citroenschil en gehakte peterselie.

Instelling "Hetelucht plus"

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	180		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	110		

Vlees en gevogelte

Kalkoenrollade met spinazie-ricottavulling

Totale bereidingstijd: 120-130 minuten
voor 6 porties

Ingrediënten

1000 g kalkoenborst
1 sjalot
225 g bladspinazie (diepvries)
1 eidooier
16 g paneermeel
125 g ricotta
zout
peper
nootmuskaat
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel rozemarijn
750 ml bouillon (kip)
500 ml room

Bereiding

Hak de sjalot in kleine blokjes en meng deze met de ontdooide spinazie, de eidooier en het paneermeel door de ricotta. Breng het geheel op smaak met zout, peper en wat nootmuskaat.

Snijd het vlees in lengterichting open (niet helemaal doorsnijden). Klap het vlees open en en plateer het tussen vershoudfolie. Voeg zout en peper toe en strijk de spinazie-ricotta-massa erop. Rol het vlees op. Wikkel keukengaren om de rollade.

Bestrooi het vlees met zout en peper en doe het in de gourmet-braadpan. Besprenkel de rollade met olijfolie. Strooi er rozemarijn over. Voeg de bouillon toe en bereid het gerecht in de oven. Voeg na 60 minuten de room toe.

Haal de rollade uit de saus en verwijder het garen. Bind de saus eventueel met wat voorbereide maïzena.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6][3]		
Temperatuur	170–190		
Kerntemperatuur	85		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 10 minuten		
2e stoominjectie	Na 40 minuten		
3e stoominjectie	Na 1 uur en 10 minuten		
Bereidingstijd	90–100		

Varkensbuik met zwoerd en gekruide honingglazuurlaag

Totale bereidingstijd: 210 minuten
voor 6-8 porties

Ingrediënten

1 buikstuk (1500–2000 g, zonder bot)
zout
250 g vloeibare honing
2 eetlepels zoete sojasaus
2 theelepels sojasaus
1 theelepel verse gember
1 theelepel vijf-kruiden-poeder (Five Spice)
1 grote rode chili
1 grote groene chili
2 paksoien of alternatief een Chinese kool

Bereiding

Snijd de huid in met een scherp mes, op een afstand van telkens 1 cm, in lengte- en dwarsrichting. Plaats het vlees met de huid naar boven op het rooster of de grill- en braadplaat en de universele bakplaat. Braad het vlees goudbruin.

Doe de honing, de sojasaus, de fijngemaakte gember en het vijf-kruiden-poeder in een pan. Meng het geheel en laat het op een gemiddelde vermogensstand 10 minuten zachtjes koken. Houd de massa warm en voeg vlak voor het opdienen de fijngesneden chili's toe (verwijder wel eerst de pitten).

Laat de varkensbuik voor het aansnijden 10 minuten rusten. Snijd het vlees in plakken, leg het op de gare groente en serveer het met saus.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Varken \ Varkensbuik		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 190		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Stap 1			
Ovenfunctie	ΔIII		
Temperatuur	130		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	3		
	Voor alle stappen		
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na het inschuiven		
2e stoominjectie	Na 30 minuten		
3e stoominjectie	30 minuten later		
Bereidingstijd 1	170		
Stap 2			
Ovenfunctie	ΔII		
Temperatuur	190		
Bereidingstijd 2	20		

Vlees en gevogelte

Varkensfilet in bladerdeeg

Totale bereidingstijd: 80-90 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

2 varkensfilets (à 300 g)
zout
peper
paprika
50 g boter
75 g doorregen spek, in blokjes
1 ui, in blokjes
400 g champignonschijfjes
4 tomaten, gepeld
1 eetlepel peterselie, gehakt
ca. 450 g bladerdeeg

Voor het bestrijken
1 eidooier
4 eetlepels melk

Bereiding

Kruid de filets met zout, peper en paprika. Braad het vlees kort aan in een pan met boter. Haal het vlees weer uit de pan.

Doe het spek en de uien in het braadvet en bak deze. Voeg de champignonschijfjes en de uitgelekte, kleiner gesneden tomaten toe. Stoof het geheel even en kruid het met zout, peper, peterselie en paprika.

Rol het bladerdeeg tot twee rechthoeken uit (van ca. 30 x 20 cm). Leg hierop een filet. Verdeel de vulling over de filets. Sluit het bladerdeeg om het vlees en de vulling. Druk de randen goed samen. Maak van de deegrestjes decoraties en leg die op de pakketjes.


Leg de pakketjes op een universele bakplaat en bestrijk het deeg met het geklutste ei-melk-mengsel. Bak de pakketjes goudbruin.

Serveer de filets gehalveerd of in plakken gesneden.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Varken \ Filet in deeg		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 46	ca. 45	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	180-200		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel	Normaal	
Crisp function	Aan		
Niveau	2	1	
Bereidingstijd	40-50		

Varkensfilet met appels

Totale bereidingstijd: 60-70 minuten
voor 6-8 porties

Ingrediënten

1200 g varkensfilet
4 appels
400 ml room
150 g tomatenketchup
4 eetlepels kerrie
3 eetlepels maïzena
zout
peper

Voor bruineren.

150 g Gouda, geraspt

Bereiding

Snijd de varkensfilets in 3 cm dikke plakken. Bestrooi het vlees met zout en peper. Schil de appels, snijd ze in vier stukken en verwijder de klokhuisen.

Leg de plakken vlees en de appelpartjes (afwisselend) in een gourmet-braadpan of een platte oven-schaal zonder deksel.

Meng voor de saus de room, de ketchup, de kerrie, het zetmeel, het zout en de peper.



Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Giet de saus over het vlees en de appels. Bestrooi het geheel met Goudse kaas en plaats het in de voorverwarmde oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Varken \ Varkensfilet		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 44	ca. 50	ca. 45

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	30 minuten: 180-200 daarna: 240 °C		170
Voorverwarmen	Ja		Nee
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2		1
Bereidingstijd	35-45	40-50	

Vlees en gevogelte

Chinese biefstuk

Totale bereidingstijd: 60 minuten, plus 3 tot 4 uur marineren voor 6 porties

Ingrediënten

1500 g varkensvlees (nekstuk)
3-4 knoflookteentjes
2 walnootgrote stukjes gember
3 theelepels zout
3 eetlepels sojasaus
3 eetlepels honing
2 eetlepels sherry
1 theelepel vijf-kruiden-poeder (Five Spice)
2 eetlepels Hoi Sin-saus
sambal oelek

Bereiding

Hak de knoflookteentjes fijn. Schil en rasp de gember. Meng alles met het zout, de sojasaus, de honing, de sherry, de Five Spice en de Hoi Sin-saus. Maak de marinade lekker pittig met sambal oelek.

Snijd het vlees in ca. 3 cm dikke plakken en leg deze in een afsluitbare schaal. Giet de marinade over het vlees en sluit de schaal goed af. Laat de marinade 3-4 uur intrekken (in de koelkast). Keer het vlees af en toe om.

Haal het vlees uit de marinade en leg het op een rooster met eronder de universele bakplaat. Doe het vlees in de voorverwarmde oven en voer meteen de stoominjectie uit.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6][III]		
Temperatuur	170–190		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/handmatig		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Meteen na inschuiven product		
Bereidingstijd	20–30		

Kersthram

Totale bereidingstijd: 320-330 minuten (en 4 tot 6 uur in water)
voor 10-15 porties

Ingrediënten

3000-4000 g gepekelde ham met
zwaard
2 eidooiers
2 eetlepels zetmeel
2 eetlepels scherpe mosterd
2 eetlepels zoete mosterd
1 eetlepel paneermeel

Bereiding

Leg de ham 4-6 uur in water, zodat de ham niet te zout wordt. (Dit is niet nodig als de ham niet al te zout is.)

Snijd met een scherp mes een kruis in het zwaard. Wikkel de ham in aluminiumfolie en leg het vlees op de bakplaat of in een braadpan. Steek de Bratometer door de folie heen in de ham. Plaats het vlees in de oven.

Haal de ham uit de oven en laat het vlees iets afkoelen. Verwijder de folie en snijd het bovenste gedeelte van het zwaard eraf.

Meng de eidooier, het zetmeel en de mosterd en verdeel het mengsel over de ham. Strooi het paneermeel erover en bak de warme ham nog 12-15 minuten op een temperatuur van 225 °C, totdat de korst een mooie, goudgele kleur krijgt.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Varken \ Kersthram		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 300		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	170-180		
Voorverwarmen	Ja		
Bratometer	Gebruiken		
Kerntemperatuur	85		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	ca. 300		

Vlees en gevogelte

Yorkshire Pudding

Totale bereidingstijd: 30 minuten
voor 12 stuks

Ingrediënten

190 g meel
3 g zout
3 eieren
225 ml melk
olie voor het bakken

Bereiding

Doe in elke muffinvorm (muffinplaat met 12 muffinvormpjes) een theelepel olie. Plaats het geheel op een rooster in de oven.


Meng het meel en het zout. Vorm in het midden een kuiltje. Doe de eieren hierin. Mix alles en meng het meel er langzaam doorheen. Voeg de melk toe en roer het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, verdeelt u het deeg gelijkmatig over de muffinvormpjes. Bak het product goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Vlees \ Rund \ Yorkshire Pudding		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 25		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	210		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	15-20	20-25	

Moussaka met aubergines

Totale bereidingstijd: 95-105 minuten
voor 6 porties

Ingrediënten

1250 g aubergines
50 ml olijfolie
1 ui, in blokjes
30 g boter
750 g gehakt
125 ml witte wijn
1 blik tomaten (uitlekgewicht 480 g)
2 eetlepels peterselie, gehakt
zout
peper
3 eetlepels paneermeel
2 eiwitten
500 ml béchamelsaus (kant-en-klaar)
2 eidooiers

Voor bruinen.

100 g Gouda, geraspt

Bereiding

Snijd de aubergines in ca. 1 cm dikke schijven. Bestrooi deze met zout en laat dit ca. 20 minuten trekken.

Fruit de uien in boter, voeg het gehakt toe en braad het vlees terwijl u het steeds keert. Voeg de iets kleiner gemaakte tomaten, de peterselie en de wijn toe. Kruid het geheel met voldoende zout en peper en laat het ca. 15 minuten licht koken. Voeg het paneermeel en het eiwit toe.


Spoel de aubergineschijfjes met water af. Dep de groente weer droog en bak de schijfjes in olijfolie goudgeel.

Leg de helft van de aubergines in een ovenschaal (32 x 22 cm). Verdeel het vlees-tomaten-mengsel erover. Leg de resterende aubergineschijfjes erop. Roer de eidooiers en ca. 2/3 van de kaas door de béchamelsaus. Strijk de saus op de aubergines. Strooi de resterende kaas erop en bak het gerecht goudgeel (zonder deksel).

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Moussaka		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 46	ca. 45	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170-190		
Opwarmfase	Snel	Normaal	
Niveau	2	1	
Bereidingstijd	45-55		

Hartig

Lentepasteitje

Totale bereidingstijd: 100-110 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

300 g bladerdeeg
1 rode paprika
1 gele paprika
3 lente-uitjes
1000 g gehakt
1 teentje knoflook, fijngehakt
100 g paneermeel
2 eieren
zout
peper, vers gemalen
paprikapoeder
2 theelepels gemiddeld scherpe mosterd

Voor het bestrijken

1 eidooier
water

Bereiding

Snijd de paprika's in kleine blokjes.
Snijd de lente-uitjes in ringen.


Meng het gehakt met de groente, de knoflook, het paneermeel, de eieren, de kruiden en de mosterd.

Vet een langwerpige bakvorm in (ca. 30 cm) en leg daarin bakpapier. Rol het bladerdeeg uit (ca. 45 x 50 cm). Spreid het deeg in de vorm uit. Doe dat zo dat aan de zijkanten zoveel deeg "overhangt" dat het pasteitje ermee kan worden afgedekt. Doe de gehaktmassa erin en druk deze stevig aan. Sluit het pasteitje met het overhangende deeg. Bestrijk daarbij de onderste deegranden met water. Stevig drukken.

Snijd uit het deegdeksel 3 ca. 3 x 3 cm grote ruitjes. Versier de bovenkant van het pasteitje met het deeg.

Meng de eidooier met wat water. Bestrijk het bladerdeeg hiermee en bereid het pasteitje.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	180–200		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 20 minuten		
2e stoominjectie	Na 40 minuten		
Bereidingstijd	50–60		

Janssons Verleiding

Totale bereidingstijd: 90-100 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

800–850 g geschilde aardappelen
1 ui, in dunne schijfjes
1 eetlepel boter
125 g (Zweedse) ansjovisfilets
200 ml room
2 eetlepels paneermeel

Bereiding

Snijd de aardappelen in zeer fijne reepjes of gebruik een grove rasp. Vet een ovenschaal (ca. 30 cm) met boter in.

Maak laagjes in de schaal van aardappelen, afgewisseld met ansjovisfilets en uienringen. Begin en eindig daarbij met een laag aardappelen. Giet de room erover en bestrooi het geheel met paneermeel.


Plaats de schaal in de oven en bereid het gerecht.

Dek de schaal na 30 minuten met aluminiumfolie af, zodat de bovenkant niet te donker wordt.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Janssons Verleiding		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 67	ca. 60	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170–190	160–180	
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	2	1	
Bereidingstijd	60–70	55–65	

Tips & meer

"Janssons Verleiding" is een Zweeds recept.

Hartig

Hartige kaas- of groentequiche

Totale bereidingstijd: 70 minuten
voor 8–10 stukken

Ingrediënten

230 g bladerdeeg

Ingrediënten groentevulling

500–600 g groente (bijvoorbeeld prei,
wortels, broccoli, spinazie)
kleine hoeveelheid boter

50 g pikante kaas, geraspt

Ingrediënten kaasvulling

70 g spekblokjes

280-300 g pikante kaas, geraspt

Ingrediënten bovenlaag

2 eieren, grootte M

200 ml room

zout

peper

nootmuskaat

Bereiding

Beleg een ronde bakvorm (Ø 27 cm)
met bladerdeeg.

Bereiding groentequiche:

Reinig de groente en snijd deze fijn.

Stoof de groente kort in boter en laat de
massa afkoelen. Verdeel de massa
over het deeg en strooi er kaas over.

Bereiding kaasquiche:

Bak de spekblokjes en laat deze afkoe-
len. Verdeel de massa over het deeg
en strooi er kaas over.

Meng voor de bovenlaag de eieren, de
room, het zout, de peper en de
nootmuskaat. Giet dit mengsel over de
kaas- of groentequiche. Bak de quiche
goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Pizza, quiche en dergelijke \ Hartige taart/quiche		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 47		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	230		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1		
Bereidingstijd	35–40		

Tips & meer

Pikante kaassoorten zijn bijvoorbeeld
gruyèrekaas, sbrinz en Emmentaler.

Kaassoufflé

Totale bereidingstijd: 60-80 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

40 g boter
40 g meel
375 ml melk
100 g gruyère
3 eieren
zout
peper

Bereiding

Laat de boter in een pan smelten en voeg het meel toe. Voeg al roerend en opkokend de melk toe (300 ml). Bereid zo een zeer dikke béchamelsaus

Breng de rest van de melk aan de kook. Voeg de béchamelsaus toe en laat het geheel een paar minuten indikken (al roerend).

Voeg de geraspte gruyère toe.

Scheid de dooiers en het eiwit van de eieren. Meng de dooiers door de iets afgekoelde massa. Klop het eiwit stijf en meng ook het eiwit door de massa.

Vet een soufflévorm (Ø 20 cm) of 2-8 vormpjes (Ø 8-12 cm) in. Verdeel de massa. Plaats de vorm of de vormpjes op de universele bakplaat vul ca. 1 l (H 6x9x: ca. 2 l) water in de universele bakplaat.



Aanbevolen instelling voor een soufflévorm

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Kaassoufflé \ 1 grote bakvorm		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 54	ca. 45	

Aanbevolen instelling voor kleine vormpjes

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		-
Programma	Ovenschotels en gratins \ Kaassoufflé \ 2-8 bakvormpjes		-
Niveau	Zie display		-
Programmaduur	ca. 30		-

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	160-180		170-180
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		Normaal
Niveau	2		1
Bereidingstijd grote vorm:	ca. 45		40-45
Bereidingstijd vormpjes	ca. 32		-

Tips & meer

Het recept "Kaassoufflé" is afkomstig uit de Franse keuken.

Gruyère is een harde kaassoort uit Zwitserland.

Hartig

Ovenschotel met aardappelen in mosterdsaus

Totale bereidingstijd: 100-110 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

800 g aardappelen
1 ui, in kleine blokjes
1 teentje knoflook, fijnggehakt
30 g boter
2 eetlepels grove mosterd
250 ml groentebouillon (instant)
1 snufje saffraan
125 ml room
zout
peper

Voor bruineren.

100 g Gouda, geraspt

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes. Kook de schijfjes in gezout water ca. 5 minuten voor. Giet de aardappelen af en doe de schijfjes in een ingevette ovenschaal (Ø 28 cm).

Fruit de ui- en knoflookstukjes in boter. Voeg de mosterd, de bouillon, de saffraan en de room toe. Laat het geheel opkoken. Kruid het mengsel met zout en peper.

Giet de saus over de aardappelschijfjes. Bestrooi het geheel met kaas en zet het gerecht onafgedekt in de oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Aardappelgratin \ Aardappelen, gekookt		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 55	ca. 53	ca. 60

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	180-200		160-180
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	2		1
Bereidingstijd	50-60		55-65

Gegratineerde aardappelen met kaas

Totale bereidingstijd: 85-95 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

500 g kruimige aardappelen, geschild
250 ml room
125 g crème fraîche
150 g Gouda, geraspt
1 knoflookteentje
zout
zwarte peper
nootmuskaat

Bereiding

Snijd de aardappelen in dunne schijfjes. Meng de schijfjes met ca. 2/3 van de kaas.

Doe de massa in een ingevette, met het knoflookteentje ingewreven ovenschaal (Ø 30 cm).

Kluts de room, de crème fraîche, het zout, de peper en de nootmuskaat door elkaar. Verdeel de massa gelijkmatig over de aardappelen. Strooi de resterende kaas erover en zet de schaal zonder deksel in de oven. Het gerecht moet goudgeel worden.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Aardappelgratin \ Aardappelen, rauw		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 66	ca. 62	ca. 65

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	170–190	180–200	
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1		
Bereidingstijd	60–70	60–70	

Tips & meer

Een variatie met minder calorieën:
Doe 750 g aardappelen (in schijfjes) in een ingevette ovenschaal. Kruid de schijfjes met zout en peper. Giet er 250 ml groentebouillon overheen en bereid het gerecht zoals hierboven is beschreven. Strooi ca. 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd ca. 3 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas over het gerecht.

Hartig

Knoflooksoep

Totale bereidingstijd: 75-85 minuten
voor 4-6 porties

Ingrediënten

250 g stokbrood
4-6 knoflookteentjes
40 g olijfolie
2 laurierblaadjes
2 eetlepels tomatenpuree
1 theelepel paprika, edelzoet
4 eieren
zout
2 l bouillon
1 chorizo (knoflook-paprikaworst)
1 scherpe peperoni

Bereiding

Snijd de knoflookteentjes in schijfjes en bak deze bruin in een pan met olijfolie. Snijd het brood in stukjes, doe deze in de pan en rooster kort beide kanten. Leg de licht geroosterde stukjes naast elkaar in een ovenschaal of in de gourmet-braadpan van Miele.

Doe de tomatenpuree, de laurierblaadjes, de paprika en ten slotte de bouillon bij de knoflookteentjes. Meng het geheel al roerend. Giet het mengsel over het brood.


Voeg de peperoni en de in plakjes gesneden paprikaworst toe en zet de schaal in de oven.

Pocheer enkele minuten voor het einde van de bereiding de eieren in de soep.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Knoflooksoep		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 53	ca. 40	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150-170		
Opwarmfase	Snel	Normaal	
Niveau	2	1	
Bereidingstijd	50-60	40-50	

Tips & meer

Het recept voor deze knoflooksoep ("Sopa Castellana") is afkomstig uit de Spaanse keuken.

Pocheren:

Kluts de eieren voorzichtig en giet de massa zonder te roeren rustig in de hete bouillon.

Lasagne

Totale bereidingstijd: 120-130 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

10-12 lasagnebladen (niet voorkoken)

Ingrediënten tomaten-gehaktsaus

50 g gerookt, doorregen spek, kleine blokjes

150 g uien

375 g gehakt

zout

zwarte peper

1 theelepel tijm

1 theelepel oregano

1 theelepel basilicum

500 g gepelde tomaten

30 g tomatenpuree

125 ml bouillon

Ingrediënten champignonsaus

20 g boter

150 g verse champignons

2 eetlepels meel

250 ml room

250 ml melk

zout

nootmuskaat

2 eetlepels peterselie, gehakt

Voor bruineren.

200 g Gouda, geraspt

Bereiding

Braad de spekblokjes aan. Voeg 2/3e van de uien toe en fruit deze. Voeg het gehakt toe en braad het al roerend bruin. Breng het geheel met zout, peper en de kruiden op smaak. Snijd de tomaten kleiner en voeg deze met de tomatenpuree en de bouillon bij het vlees. Laat het geheel ca. 5 minuten smoren.


Fruit voor de saus de resterende uien in boter (goudgeel). Voeg de in schijfjes gesneden champignons toe. Voeg het meel al roerend toe. Voeg de room en de melk toe. Kruid het geheel en laat het ca. 5 minuten koken. Voeg de peterselie toe.

Doe de lasagnebladen en de sauzen in een ingevette ovenschaal (20 x 35 cm). Houd daarbij deze volgorde aan:



- 1/3 van de tomaten-gehaktsaus,
- 5–6 lasagnebladen,
- 1/3 van de tomaten-gehaktsaus,
- de helft van de champignons,
- 5–6 lasagnebladen,
- de resterende hoeveelheid tomaten-gehaktsaus,
- de resterende champignonsaus.

Bestrooi het geheel met kaas en bereid het gerecht onafgedekt.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Programma	Ovenschotels en gratins \ Lasagne \ 8–19 bladen		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 68	ca. 45	

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170–190		160–180
Opwarmfase	Snel		Normaal
Niveau	1		
Bereidingstijd	65–75		45–55

Pasta-zalm-spinazie-schotel

Totale bereidingstijd: 60-70 minuten

Ingrediënten

450 g bladspinazie (vers of diepvries)
 1 knoflookteentje
 zout
 nootmuskaat
 500 g groene pasta (lintmacaroni)
 400 g zalmfilet
 10–20 ml citroensap
 peper, vers gemalen
 200 ml room
 250 g zure room
 20 g kruidenmix
 20 g amandelschaafsel

Bereiding

Blancheer verse spinazie 1 minuut in kokend water. Laat de groente daarna uitlekken en afkoelen. Laat diepvriesspinazie ontdooien en uitdruppelen. Pers het vocht er zoveel mogelijk met de hand uit.

Snijd de spinazie vervolgens met een mes in stukken (grof). Voeg zout en nootmuskaat toe.

Kook de pasta "al dente" (beetbaar).

Reinig de vis en dep deze weer droog. Snijd de vis in grote blokken en besprenkel deze met citroensap. Voeg zout en peper toe.

Meng de room, de zure room en de kruiden. Voeg zout en peper toe.

Doe de pasta in een ingevette oven-schaal (ca. 20 x 30 cm). Leg de spinazie erop en verdeel de zalmblokjes erover. Giet de saus erover en bestrooi het geheel met het amandelschaafsel. Bereid het gerecht onafgedekt.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
3e stoominjectie	Na 25 minuten		
Bereidingstijd	30–40		

Hartig

Pastaschotel

Totale bereidingstijd: 80-90 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

150 g macaroni
15 g boter
2 uien, in blokjes
1 rode paprika, in blokjes
100 g wortels in schijfjes
100 ml groentebouillon
150 g crème fraîche
75 ml melk
peper
knoflookzout
300 g vleestomaten, grof gesneden
100 g ham, rauw of gekookt, in blokjes
100 g schapenkaas met kruiden, in blokjes

Voor bruineren.

100 g Gouda, geraspt

Bereiding

Kook de macaroni in water met zout (niet te gaar koken). Daarna afgieten en goed laten uitdruppelen.

Fruit de uien in boter. Voeg de paprika en de wortels toe en bak ook deze kort aan. Voeg de bouillon toe.


Meng de crème fraîche met melk, peper en knoflookzout. Voeg het geheel bij de groente en laat alles kort opkoken.

Doe de macaroni en de tomaten-, ham- en kaasblokjes in een ovenschaal (ca. 30 cm). Meng deze massa met de groentesaus. Bestrooi het geheel met kaas en bereid het gerecht onafgedekt (goudgeel).

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Pastaschotel		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 55	ca. 45	

Alternatieve instelling

	H 6x6x	H 6x0x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	160–180		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	2	1	
Bereidingstijd	50–60	40–50	

Pikante ovenknoedels

Totale bereidingstijd: 125-135 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

125 g aardappelen
1/2 blokje gist (21 g)
80 ml melk, lauwwarm
1/2 theelepel zout
250 g meel
20 g boter, zacht
1 ei
200 g kruidenkaas (zuivelspread)

Voor het bestrijken

melk

Bereiding

Schil en kook de aardappelen. Pers de aardappelen nog in hete toestand door een aardappelpers. Laat de aardappelen iets afkoelen.

Los de gist al roerend in melk op. Voeg de aardappelen, het zout, het meel, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een smeelige massa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Maak van het deeg 12 bolletjes. Trek deze iets open en vul alle bolletjes met telkens 1 theelepel kruidenkaas. Sluit de bolletjes weer.

Leg de knoedels met de afgedichte kant naar beneden in een ingevette ovenschaal (ca. 20 x 30 cm). Plaats de schaal in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Bestrijk de knoedels met melk en bak ze goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6][III]		
Temperatuur	150–170		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	35–45		

Tips & meer

De ovenknoedels zijn heerlijk als bijgerecht bij vleesreepjes en salade.

Hartig

Cannelloni met paddenstoelen

Totale bereidingstijd: 75-85 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

16 cannelloni

Ingrediënten vulling

1 ui

150 g gekookte ham

350 g champignons

2 eetlepels olie

75 g schapenkaas

100 g mozzarella

150 g kwark

zout

peper

300 ml bouillon

100 g zure room

Voor bruineren

100 g Gouda, geraspt

Bereiding

Snijd de ui, de ham en de champignons in kleine blokjes. Fruit de ui in olie in een pan. Voeg de ham toe en laat het geheel nog heel even bakken. Voeg de champignons toe en stoof het geheel totdat het vrijkomende water is verdamt.

Snijd de schapenkaas en de mozzarella in kleine blokjes. Meng beide met het afgekoelde champignon-ham-mengsel en met de kwark. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Vul de cannelloni met de massa en doe de cannelloni in een ingevette oven-schaal (ca. 25 x 30 cm).

Meng de bouillon met de zure room en giet deze saus over de cannelloni.

Bestrooi het gerecht met de kaas en bak het goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	170–190		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 10 minuten		
2e stoominjectie	Na 20 minuten		
Bereidingstijd	45–55		

Tips & meer

U kunt de cannelloni gemakkelijker vullen als u de vulling met een spuitzak (zonder tuitje) in de pastabuisjes spuit.

Pizzavariaties

Totale bereidingstijd: 70-100 minuten
voor 1 bakplaat (tussen haakjes H 6x9x: voor 1 bakplaat)

Ingrediënten basisrecept gistdeeg

30 (60) g gist
170–180 (340–360) ml water, lauw
320 (640) g meel
1 (2) theelepel(s) zout
30 (60) g olie

Ingrediënten basisrecept kwark-olie-deeg

180 (240) g kwark
60 (80) ml melk
60 (80) g olie
1 (2) theelepel(s) zout
3 (4) eidooiers
375 (500) g meel
3 (5) theelepels bakpoeder

Ingrediënten basisrecept beleg

300 (500) g gepureerde tomaat per pizza

Ingrediënten beleg pizza Margherita

600 (1200) g tomaten, in schijfjes
300 (600) g mozzarella, in plakjes
olijfolie
oregano

Ingrediënten beleg Apulische pizza

650 (1300) g uien, in dunne schijfjes
zout
rozemarijn
4 (8) eetlepels olijfolie

Ingrediënten beleg pizza Vegetaria

300 (600) g voorgekookte broccoliroosjes
300 (600) g champignonschijfjes
120 (240) g preiringen, voorgekookt
300 (600) g mozzarella, in kleine stukjes

Ingrediënten beleg pizza prei-gorgonzola

800 (1600) g preiringen, fruiten in
2 (4) eetlepels walnootolie
zout
peper
200 (400) ml witte wijn toevoegen
300 (600) g mozzarella, in kleine stukjes

Ingrediënten beleg pizza ricotta-basilicum

60 (120) g ricotta of kwark met
100 (200) ml room mengen
4 (8) eieren
2 (4) eetlepels walnootolie
zout
peper
2 (4) eetlepels basilicum toevoegen en op het deeg strijken
4 (8) tomaten, in blokjes
200 (400) g gorgonzola, blokjes

Bereiding

Bereiding gistdeeg:

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout en de olie toe en kneed het geheel totdat er een gladde massa ontstaat. Laat het deeg ca. 30 minuten bij kamertemperatuur rijzen.

Bereiding kwark-oliedeeg:

Meng de kwark met de melk, de olie, het zout en de eidooier. Roer de helft van het met bakpoeder gemengde meel erdoorheen. Voeg de rest van het meel knedend toe.

Kneed het deeg nog eens kort en rol het op een bakplaat uit.

Bestrijk de pizzabodem met gepureerde tomaten en kruid de bodem met zout, peper en oregano.

Beleg de bodem met de gewenste ingrediënten en bak de pizza meteen.



Aanbevolen instelling voor gistdeeg

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Pizza, quiche en dergelijke \ Pizza, vers \ Gistdeeg		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 48	ca. 52	ca. 45


Aanbevolen instelling voor kwark-oliedeeg

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		–
Programma	Pizza, quiche en dergelijke \ Pizza, vers \ Kwark-oliedeeg		–
Niveau	Zie display		–
Programmaduur	ca. 42	ca. 39	–

Alternatieve instelling voor gistdeeg

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170–190		200–220
Opwarmfase	Snel		Normaal
Verwarmingssoort	Intensief bakken		–
Niveau	1	2	2
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		–
Waterhoeveelheid	Zie display		–
1e stoominjectie	Na 4 minuten		–
2e stoominjectie	Na 12 minuten		–
Bereidingstijd	25–35		35–45

Alternatieve instelling voor kwarkoliedeeg

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			–
Temperatuur	190		–
Voorverwarmen	Ja		–
Opwarmfase	Snel		–
Crisp function	Aan		–
Niveau	2	3	–
Bereidingstijd	40–50	30–40	–

Tips & meer

Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Hartig

Quiche lorraine

Totale bereidingstijd: 85-95 minuten
voor 4 porties

Ingrediënten

300 g bladerdeeg of gezouten kneeddeeg (kant-en-klaardeeg)
400 g spekblokjes
10 g boter
4 eieren
300 g crème fraîche
zout
peper
nootmuskaat

Bereiding

Blancheer de spekblokjes 5 minuten in een pan met een beetje water. Laat de blokjes afkoelen en maak ze weer droog. Bak de spekblokjes vervolgens in boter aan.

Rol het deeg uit tot een taartvorm. Verdeel de spekblokjes over het deeg.


Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Kluts de eieren. Voeg vervolgens de crème fraîche toe, alsmede het zout, de peper en de nootmuskaat. Verdeel de massa over de spekblokjes en plaats de schaal in de oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x
Ovenfunctie	Auto	
Programma	Ovenschotels en gratins \ Quiche lorraine	
Niveau	Zie display	
Programmaduur	ca. 71	ca. 67

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x
Ovenfunctie		
Temperatuur	170–190	
Voorverwarmen	Ja	
Opwarmfase	Normaal	
Niveau	1	
Bereidingstijd	50–60	

Tips & meer

U kunt gezouten kneeddeeg ook zelf bereiden. Meng 200 g meel, 100 g boter, 50 ml water en 3 g zout. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Kaaspasteitje

Totale bereidingstijd: 120-130 minuten
voor 8 porties

Ingrediënten deeg

1 blokje gist (42 g)
150 ml melk, lauw
150 g roggemeel, type 1150
200 g tarwemeel, type 405
30 g boter
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel suiker

Ingrediënten vulling

300 g rode schimmelkaas
2 kleine rode paprika's
2 kleine rode uien
20 g bieslook, gehakt
zout
peper, grof
chilipoeder

Voor het bestrooien

4 eetlepels pompoenpitten

Bereiding

Los de gist al roerend in de melk op. Voeg de overige ingrediënten toe. Kneed het geheel totdat er een smeelige deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven ca. 45 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C).

Snijd de kaas in kleine blokjes. Snijd de paprika en de uien in blokjes en voeg het geheel met het bieslook bij de kaas. Breng het mengsel op smaak met zout, peper en chilipoeder.

Rol het deeg uit op een met meel bestrooid oppervlak. Vorm daarbij een vierkant (ca. 40 x 40 cm) en leg het deeg gedraaid in een vierkante, ingevette vorm (ca. 20 x 20 cm).

Doe de vulling in het deeg. Klap de overhangende deeghoeken boven de vulling dicht. Druk het deeg lichtjes vast.

Snijd uit het deegdeksel 5 ca. 3 x 3 cm grote ruitjes. Versier de bovenkant van het pasteitje met het deeg.

Bestrijk het deeg met water en strooi er pompoenpitten op. Bak het pasteitje goudbruin. Laat het pasteitje ca. 30 minuten rusten, voordat u het serveert.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☺☺☺		
Temperatuur	170–190		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	3/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
3e stoominjectie	Na 25 minuten		
Bereidingstijd	50–60		

Tips & meer

Het pasteitje is ideaal als voorgerecht. Met een salade is het ook een heerlijk hoofdgerecht.

Hartig

Ratatouille

Totale bereidingstijd: 50-95 minuten
voor 6-8 porties

Ingrediënten

5 eetlepels olie
2 uien, in blokjes
1 teentje knoflook, fijnggehakt
2 rode, 2 groene en 2 gele paprika's
6 tomaten
750 g courgettes
zout
peper
1 theelepel rozemarijn, fijngewreven
1 theelepel basilicum, fijngewreven


Bereiding

Verwijder de ribben en pitten van de paprika's en snijd de paprika's in grove blokjes. Vierendeel de tomaten. Snijd de courgettes ongeschild in ca. 1 cm dikke schijfjes.


Fruit de uien en de knoflook in olie. Voeg de groente erbij en stooft het geheel kort. Kruid het mengsel goed met zout, peper en kruiden. Doe het mengsel in een ovenschaal (ca. 30 cm) met deksel.

Bereid het gerecht met deksel in de oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Programma	Ovenschotels en gratins \ Ratatouille		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 40	ca. 37	ca. 30

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170-190		
Opwarmfase	Snel	Normaal	
Niveau	2	1	
Bereidingstijd	35-45	30-40	

Zwitserse aardappelgratin

Totale bereidingstijd: 70 minuten
voor 4-6 porties

Ingrediënten

kleine hoeveelheid boter
1000 g vastkokende aardappelen
400 ml room
zout
peper
nootmuskaat
50 g kaas, geraspt

Bereiding


Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes. Doe deze in een ingevette ovenschaal (3 liter inhoud).

Kruid de room en meng deze met de aardappelschijfjes. Strooi er geraspte kaas over en bak de gratin in de voorverwarmde oven goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Zwitserse aardappelgratin		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 50		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	180		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	45-60		

Tips & meer

Voor een lichtere gratin kunt u een mengsel van room en melk gebruiken.

Hartig

Shepherd's Pie

Totale bereidingstijd: 100 minuten
voor 6-8 porties

Ingrediënten

25 g boter
2 uien
2 wortels
2 stelen selderij
1000 g lamsgehakt
1/2 theelepel verse tijm
1/2 theelepel verse tijm
1 1/2 theelepel tomatenpuree
200 ml rode wijn
1 eetlepel meel
250 ml kippenbouillon
1 eetlepel worcestershire-saus
zout
peper
1500 g kruimige aardappelen
25 g boter
5 eetlepels melk

Bereiding

Hak de uien, de tijm en de rozemarijn fijn. Snijd de wortels en de aardappelen in kleine blokjes en de selderij in kleine stukjes.

Fruit de uien in 2–3 minuten in boter op de kookplaat. Voeg de wortels en de selderij toe en stooft het geheel gedurende nog eens 8–10 minuten. Voeg het gehakt toe en braad het vlees (af en toe keren). Giet het vet weg. Voeg de tijm, de rozemarijn, de tomatenpuree en de rode wijn toe.

Laat de saus op een gemiddelde vermogensstand tot ongeveer 1/4 van de hoeveelheid indikken. Voeg het meel voorzichtig toe en laat het geheel nog eens 2–3 minuten zachtjes doorkoken.


Voeg de kippenbouillon en de worcestershire-saus toe en laat alles 45–50 minuten zachtjes koken. Breng het geheel met zout en peper op smaak. Kook in de tussentijd de aardappelen. Maak hiermee en met de boter en de melk aardappelpuree.

Doe het gehaktmengsel in een ovenschaal (2 liter inhoud). Verdeel de aardappelpuree erover en bak het gerecht in de voorverwarmde oven goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Shepherd's Pie		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 50		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	180		
Niveau	1	2	1
Bereidingstijd	50		

Tips & meer

In plaats van lamsgehakt kunt u ook rundergehakt gebruiken.

Spinazie in bladerdeeg

Totale bereidingstijd: 100-110 minuten
voor ca. 20 stukken

Ingrediënten

1200 g spinazie (vers of diepvries)
5 uien
100 g prei
2 eieren
200 g geitenkaas
100 ml spijsolie voor de vulling
50 g dille, fijngehakt
zout
peper
900 g bladerdeeg en 50 ml spijsolie
voor het bestrijken
of 900 g fillodeeg en 200 ml spijsolie
voor het bestrijken

Bereiding

Blancheer verse spinazie 1 minuut in kokend water. Laat de groente daarna uitlekken. Laat diepvriesspinazie ontdooien en uitdruppelen. Pers het vocht zoveel mogelijk (met de hand) uit de spinazie. Snijd de spinazie vervolgens met een mes in stukken (grof).

Snijd de prei en de uien in ringen en meng deze door de spinazie. Voeg de eieren, de verbrokkelde kaas, de dille, het zout, de peper en 100 ml plantaardige olie bij de spinazie en meng het geheel goed.

Bereiding met bladerdeeg:

Bestrijk de bodem van de universele bakplaat met wat olie en verdeel de helft van de deegblaadjes. Druk de blaadjes langs de randen in elkaar, zodat er één grote deegplaat ontstaat. Verdeel het spinaziemengsel gelijkmatig over het deeg. Vorm met de resterende deegblaadjes een groot deksel

op het spinaziemengsel. Sluit het deeg bij de randen af. Bestrijk het geheel met 50 ml olie.

Bereiding met fillodeeg/yufkadeeg:
Bestrijk de bodem van de universele bakplaat met wat olie en verdeel de helft van de deegblaadjes. Bestrijk elk blaadje met olie. Verdeel het spinaziemengsel gelijkmatig over de blaadjes. Leg hier vervolgens de resterende deegblaadjes op. Bestrijk ook nu elk blaadje met olie (totaal 200 ml voor alle bladen).

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Spinazie in bladerdeeg		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 62	ca. 60	ca. 62

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	↓		
Temperatuur	50 minuten: 170 daarna: 200		160-180
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	2		1
Bereidingstijd	60-65		60-70

Tips & meer

Spinazie in bladerdeeg ("Spanakopita") is een klassiek Grieks gerecht.

Hartig

Tortellini-rucola-ham-schotel

Totale bereidingstijd: 50-60 minuten
voor 6 porties

Ingrediënten

125 g rucola
100 g gedroogde ham
300 ml room
400 g zure room
zout
peper
800 g verse tortellini
300 g kerstomaten, gehalveerd
4 eetlepels pijnboompitten, geroosterd
50 g Parmezaanse kaas, vers geraspt
50 g Emmentaler, geraspt

Bereiding

Was de rucola. Dep de rucola droog en snijd deze met de ham in reepjes. Meng de room en de zure room. Voeg het zout en de peper toe.

Meng de tortellini met de halve tomaten, de rucola en de ham. Doe het geheel in een ingevette ovenschaal (ca. 20 x 30 cm) en giet de saus erover.

Bestrooi het geheel met de pijnboompitten en de kaas. Bak het gerecht goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170–190		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 10 minuten		
2e stoominjectie	Na 20 minuten		
Bereidingstijd	30–40		

Tonijnpaté

Totale bereidingstijd: 90-100 minuten
voor 8-12 porties

Ingrediënten

1 groot blik tonijn (500 g)
2 grote uien
40 g olijfolie
1 eetlepel paprika, edelzoet
600 g bladerdeeg
250 g tomatenpuree
1 blik piquillo-paprika (eventueel
ingemaakte paprikareepjes)
2 eieren, hardgekookt

Voor het bestrijken

1 ei

Bereiding

Hak de uien en fruit deze in een pan met olijfolie totdat de uien lichtgeel zijn. Doe de paprika erbij, haal de pan van de kookplaat en laat de massa afkoelen.

Rol de helft van het bladerdeeg uit (rond). Doe het deeg in een ronde bakvorm (Ø 27 cm). Het deeg moet iets over de rand uitsteken. Verdeel de gefruite uien, de tomatenpuree, de in reepjes gesneden paprika, de kleingemaakte tonijn en de fijngehakte, hardgekookte eieren over het deeg.

Rol ook het resterende bladerdeeg uit (rond). Leg het deeg in de bakvorm en sluit de randen af. Bestrijk het pasteitje met het geklutste ei en plaats het in de oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Ovenschotels en gratins \ Tonijnpaté		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 49	ca. 57	ca. 45

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		☒
Temperatuur	210-230		170-190
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1		
Programmaduur	35-45		

Tips & meer

Tonijnpaté ("Empanada gallega") is een klassiek Spaans gerecht. "Empanadas" komen oorspronkelijk uit de regio Gallië.

Desserts

Baiser (schuimgebak)

Totale bereidingstijd: 130 minuten
voor 6-8 porties

Ingrediënten

5 eiwitten
275 g suiker
1 theelepel vanillearoma
1 theelepel witte azijn
600 ml room
1 eetlepel poedersuiker
500 g blauwe bessen
500 g aardbeien
500 g frambozen

Bereiding

Klop het eiwit stijf en voeg de suiker er al roerend en geleidelijk aan toe. Voeg aan het eind het vanillearoma en de azijn toe.

Vet voor één groot stuk schuimgebak één bakplaat in en voor meerdere kleine gebakjes twee bakplaten. Leg er bakpapier op. Doe de eiwitmassa op de bakplaat en vorm één stuk gebak met een hoogte van ca. 3–4 cm dan wel meerdere kleine gebakjes met een diameter van ca. 8 cm. Bak het geheel in de oven en laat het gebak daarna afkoelen.

Klop de room met de poedersuiker stijf. Verdeel de massa gelijkmatig over het gebak en garneer het gebak met vruchtjes.

Aanbevolen instelling voor een groot stuk schuimgebak

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Dessert \ Baiser \ Een grote		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 100		

Aanbevolen instelling voor meerdere kleine schuimgebakjes

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Dessert \ Baiser \ Meerdere kleine		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 60		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	110		
Opwarmfase	Normaal		
Crisp function	Aan		
Niveau (1 plaat)	1	2	1
Niveau (2 platen)	1 + 2	1 + 3	–
Bereidingstijd	Een grote: 80 Meerdere kleine: 40		
Nakooftijd bij uitgeschakelde oven en open deur	Een grote: 20 Meerdere kleine: 20		

Flan

Totale bereidingstijd: 60-80 minuten
voor 6-8 porties

Ingrediënten

80–100 g karamelstroop (Spaans kant-en-klaar-product voor het bestrijken van de puddingvorm.)

500 ml melk

4 eieren

2 eidooiers

80 g suiker

schil van een 1/2 citroen, geraspt

Bereiding

Bedek de bodem en de wanden van de puddingvorm/-vormpjes met karamel.

Verhit de melk met de citroenschil (niet koken) en haal dit mengsel door een zeef. Klop de eieren met de eidooiers en de suiker in een schaal en voeg de melk toe.

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Doe de massa in een grote puddingvorm (Ø ca. 24 cm) of in 8–10 vormpjes (Ø 7–8 cm). Plaats deze op een universele bakplaat en schuif de plaat in de voorverwarmde oven.

Doe ca. 1 l (H 6x9x: ca. 2 l) warm water in de universele bakplaat en bereid de flan in het waterbad.


Aanbevolen instelling voor een grote vorm

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Dessert \ Flan \ 1 grote bakvorm		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 41	ca. 43	ca. 36

Aanbevolen instelling voor kleine vormpjes

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Dessert \ Flan \ 2–8 bakvormpjes		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 32	ca. 34	ca. 25

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	150–170		160
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	2		1
Bereidingstijd grote vorm:	40–45		35–40
Bereidingstijd kleine vormpjes:	30–35		22–26

Desserts

Tips & meer

Een zoete flan is een dessert uit Spanje en Portugal. In de Franse keuken heet het dessert "Crème caramel".

Zo maakt u zelf karamelstroop: Doe 80 g suiker en 30 ml water in een pan. Karamelliseer de suiker al roerend op de kookplaat op een hoge stand (goudgeel, maar niet te donker, anders wordt de smaak bitter). Verdeel de massa over de vorm/vormpjes.

Karamelpudding

Totale bereidingstijd: 160-170 minuten
voor 8 porties

Ingrediënten pudding

1 vanillestokje
600 ml melk
300 ml room
85 g suiker
6 eieren

Ingrediënten karamel

100 g suiker

Bereiding

Snijd het vanillestokje in de lengte door en haal het merg er met een mes uit. Breng de melk, de room, de suiker, het vanillestokje en het merg aan de kook. Laat het geheel afkoelen en verwijder het vanillestokje.

Doe 100 g suiker in een pan op de kookplaat op een hoge stand en karamelliseer de suiker (goudgeel). Zorg dat de karamel niet te donker wordt, omdat de karamel anders bitter wordt. Doe de karamel in een broodvorm (ca. 30 x 12 cm).

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Klop de eieren op. Roer de afgekoelde melkmasa er al roerend doorheen. Zeef de massa in de bakvorm.



Zet de bakvorm op een universele bakplaat en plaats deze in de voorverwarmde oven. Doe ca. 1 l (H 6x9x: ca. 2 l) warm water in de universele bakplaat en bereid de pudding in het waterbad.

Stort de pudding en serveer deze met slagroom. Voor de garnering kunt u bessen of seizoensfruit gebruiken.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Dessert \ Karamelpudding		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 118	ca. 133	ca. 130

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Voorverwarmen	Ja,  /130 °C		
Ovenfunctie			
Temperatuur	120-140		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1		
Bereidingstijd	105-115	120-130	125-135

Desserts

Lemon Meringue Pie

Totale bereidingstijd: 80 minuten
voor 8–10 stukken

Ingrediënten deeg

275 g meel
150 g boter
25 g suiker
2 eidooiers
20–30 g koud water

Ingrediënten vulling

sap en geraspte schil van 4 grote
citroenen

75 g maïszetmeel
500 ml water

5 eidooiers
175 g suiker

Ingrediënten eiwitschuim

5 eiwitten
275 g suiker

Bereiding

Kneed het meel, de boter, de suiker, het water en de eidooiers totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Zet het deeg vervolgens 30 minuten in de koelkast.

Meng voor de vulling de citroenschil, het citroensap en het maïszetmeel. Breng het water in een pan aan de kook. Voeg het citroen-zetmeelmengsel toe en laat het geheel al roerend zachtjes doorkoken, totdat er een dikvloeibare saus ontstaat. Voeg de suiker en de eidooiers toe en breng het geheel zachtjes aan de kook. Haal het mengsel vervolgens van de kookplaat en laat het afkoelen.


Rol het deeg uit en doe het in de taartvorm (Ø 25 cm, hoogte 3,25 cm). Vul de vorm met de citroencrème en strijk de massa glad.

Verdeel het met suiker stijfgeklopte eiwit gelijkmatig over de citroencrème en bak de taart goudbruin.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Dessert \ Lemon Meringue Pie		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 55		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	180		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmen	Snel		
Crisp function	Aan		
Niveau	1		
Bereidingstijd	ca. 45		

Ovenknoedels met pruimenmoes

Totale bereidingstijd: 105-115 minuten
voor 12 stuks

Ingrediënten

500 g meel
1 blokje gist (42 g)
50 g suiker
250 ml melk, lauw
1 theelepel kaneel, gemalen
1 snufje zout
100 g boter, zacht
1 ei
120 g pruimenmoes

Voor het bestrooien

40 g poedersuiker

Bereiding

Meng het meel, de verbrokkelde gist, de suiker, de melk, het kaneel, het zout, de boter en het ei. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Doe het deeg in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 30 minuten rijzen".

Maak van het deeg 12 bollen en trek deze iets open. Vul de bollen met telkens 1 eetlepel pruimenmoes. Sluit de bollen en zet ze met de afgedichte kant naar beneden in een ingevette oven-schaal (ca. 20 x 30 cm).

Doe de knoedels in de oven en kies het automatische programma "Taart/cake \ Gistdeeg \ 15 minuten rijzen".

Bestrooi de knoedels met poedersuiker en serveer ze eventueel met vanillesaus.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	150–170		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	2/tijdgestuurd		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Na 5 minuten		
2e stoominjectie	Na 15 minuten		
Bereidingstijd	35–45		

Tips & meer

In plaats van pruimenmoes kunt u ook twee halve pruimen in de knoedels doen. Bestrooi de pruimen dan voordat u de bollen sluit met wat suiker.

Desserts

Chocoladedessert

Totale bereidingstijd: 55-60 minuten
voor 6 porties

Ingrediënten

200 g pure chocolade
200 g boter
200 g suiker
3 eidooiers
3 eiwitten

Bereiding

Doe de chocolade en de boter in een pan en laat het geheel op een lage stand smelten. Laat het mengsel iets afkoelen en roer vervolgens de suiker en de eidooiers erdoor.

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.


Klop het eiwit stijf en voeg het aan de massa toe.

Doe het deeg in 6–8 ingevette vormpjes (Ø 10 cm) en plaats deze in de oven.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Dessert \ Chocoladedessert		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 25		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie			
Temperatuur	170–190		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	2		1
Bereidingstijd	15–20		

Tips & meer

Het recept voor dit chocoladedessert is afkomstig uit de Franse keuken.

Als de cakejes van buiten knapperig en van binnen nog vloeibaar zijn, is de consistentie perfect.

Chocoladegebak

Totale bereidingstijd: 65-90 minuten
voor 7 porties

Ingrediënten

70 g boter
70 g suiker
4 eidooiers
70 g donkere chocolade
70 g amandelpitten, gemalen
20 g paneermeel
4 eiwitten
500 ml vanillesaus
200 ml room

Voor het bestrooien

40 g poedersuiker

Bereiding

Doe de chocolade in een pan en laat de chocolade op een lage stand smelten. Laat de chocolade iets afkoelen.

Roer de boter, de suiker en de eidooiers totdat er een crèmige massa ontstaat. Roer de chocolade, de amandelen en het paneermeel erdoorheen.

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Klop het eiwit stijf en roer het door de chocolademassa.

Doe de massa in 7 ingevette vormpjes (Ø 6 cm). Zet deze op een universele bakplaat en schuif deze in de voorverwarmde oven. Doe ca. 1 l (H 6x9x: ca. 2 l) warm water in de universele bakplaat en bereid het chocoladegebak in het waterbad.

Klop de room stijf en meng deze door de vanillesaus.

Haal de cakejes met een mes los van de vormrand. Doe telkens een cakeje op een met vanillesaus voorbereid bordje. Serveer de chocoladecakejes lauwwarm en met poedersuiker bestrooid.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	Auto		
Programma	Dessert \ Chocoladegebak		
Niveau	Zie display		
Programmaduur	ca. 52		

Alternatieve instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	☐		
Temperatuur	150-170		
Voorverwarmen	Ja		
Opwarmfase	Normaal		
Niveau	1		
Bereidingstijd	35-45	30-35	

Desserts

Zoete kersensoufflé

Totale bereidingstijd: 40-50 minuten
voor 8 porties

Ingrediënten

Boter

50 g gemalen noten

200 g zure kersen

2 eidooiers

80 g poedersuiker

merg van een vanillestokje

250 g kwark

20 g maïzena

2 eiwitten

Voor het bestrooien

40 g poedersuiker

Bereiding

Vet de vormpjes met boter in en strooi de nootjes erin.

Laat de zure kersen goed uitlekken en verdeel ze over de vormpjes.

Roer de eidooiers met 60 g poedersuiker totdat de massa gaat schuimen. Roer de vanille, de kwark en het zetmeel erdoor. Klop het eiwit met de resterende poedersuiker stijf en roer het door de massa.

Doe de massa in 8 vormpjes (Ø 7–8 cm). Zet deze op een universele bakplaat en schuif deze in de voorverwarmde oven. Doe ca. 1 l (H 6x9x: ca. 2 l) warm water in de universele bakplaat en bereid de soufflés in het waterbad.

Bestrooi het product voor het opdienen met poedersuiker.

Aanbevolen instelling

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Ovenfunctie	[6 III]		
Temperatuur	170–190		
Opwarmfase	Snel		
Niveau	1	2	1
Aantal/soort stoominjectie(s)	1/automatisch		
Waterhoeveelheid	Zie display		
1e stoominjectie	Automatisch		
Bereidingstijd	20–30		

**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op www.miele.nl ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

**Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88**

**Bezoek het Miele Inspirience Centre:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN**

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



Receptenboek voor H63xx/H64xx/H65xx/H66xx/H67xx/H68xx

M.-Nr. 09 610 080 / 00

nl - NL