

**AEG**

PODAŻAJ  
ZA SMAKIEM

DZIĘKI PIEKARNIKOM PAROWYM



# SMIAK NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE DZIĘKI GOTOWANIU NA PARZE

Dzięki funkcji gotowania na parze nasze piekarniki sprawiają, że przygotowywane przez Ciebie potrawy są zawsze pyszne i takie, jak lubisz najbardziej.

Para dostarcza ciepło do żywności skuteczniej niż suche, gorące powietrze, dzięki czemu temperatura przyrządzania potrawy może być niższa. Połączenie ciepła i pary sprawia, że mięso będzie chrupiące i złociste na zewnątrz oraz soczyste w środku – za każdym razem. To nieskomplikowany i bardzo skuteczny sposób na zapewnienie maksymalnego smaku wszystkiemu, co gotujesz.

## JAKI POZIOM PARY?



## PORÓWNANIE PROGRAMÓW Z PARĄ



6000 STEAMBAKE



7000 STEAMCRISP®



8000 STEAMBOOST



9000 STEAMPRO

Program	6000 STEAMBAKE	7000 STEAMCRISP®	8000 STEAMBOOST	9000 STEAMPRO
STEAMIFY			○	●
SOUS-VIDE				●
FULL			●	●
HIGH			●	●
MED				●
LOW		●	●	●
SteamBake	●			

**STEAMIFY** **Steamify®**  
Ustaw pożądaną temperaturę, a piekarnik automatycznie dostosuje poziom pary.

**SOUS-VIDE** **Sous-vide**  
Technika, która umożliwi profesjonalnym kucharzom przygotowywanie delikatnego, pysznego, doskonale ugotowanego jedzenia dzięki próżniowemu zamknięciu produktów i gotowaniu bez udziału powietrza.

**FULL** **100% pary**  
Gotowanie na parze idealnie nadaje się do delikatnych ryb, ryżu, kuskusu lub warzyw.

**HIGH** **80% pary\***  
Optymalny poziom pary do duszenia czy odświeżania wczorajszego posiłku.

**MED** **50% pary\***  
Średnia wilgotność jest idealna do przygotowywania delikatnych potraw, takich jak kremy, placki, babeczki, terriny i ryby.

**LOW** **25% pary\***  
Niska wilgotność idealna do mięs, drobiu, dań z piekarnika i zapiekanek. Kombinacja pary i ciepła sprawia, że mięso jest chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.

**SteamBake**  
Para uwalniana ręcznie podczas rozpoczęcia pieczenia.

○ Funkcja dostępna w wybranych modelach.

\*Wartość procentowa jest estymowana i nie należy brać jej za pewnik. Podczas programu gotowania wilgotność może się zmieniać w zależności od fazy i informacji zwrotnych z czujnika.

# AUTOMATYCZNE DOPASOWANIE POZIOMU DZIĘKI STEAMIFY®

Steamify® automatycznie dostosowuje poziom pary, aby zapewnić Ci większą kontrolę.

Dzięki funkcji Steamify® ustawisz pożądaną temperaturę, piekarnik automatycznie dostosuje poziom pary, a Ty – otrzymasz zdrowsze, smaczniejsze jedzenie. Gotowanie na parze wydobywa pełnię smaku, zachowując przy tym wszystkie witaminy i minerały.

## 50 - 95°C

Para do gotowania na parze

## 100 - 125°C

Para do duszenia

## 130 - 145°C

Para do delikatnego przypiekania

## 150 - 230°C

Para do pieczenia i przypiekania

W dowolnym momencie możesz nacisnąć przycisk informacyjny, aby wyświetlić więcej informacji i szczegółów dotyczących tego, co można ugotować w każdym zakresie temperatur.



Discover Steamify®:  
[aeg.com/steamify](http://aeg.com/steamify)



Funkcja Steamify® wyręczy Cię w sterowaniu ustawieniami piekarnika parowego. Wystarczy tylko określić temperaturę, w jakiej przewidziane jest pieczenie. Piekarnik automatycznie dobierze optymalną ilość pary oraz dostosuje pozostałe parametry pracy, aby uzyskać pożądaný rezultat.

Nasza unikalna funkcja Steamify® jest dostępna w piekarniku 9000 SteamPro® i wybranych piekarnikach 8000 SteamBoost.

# REWOLUCJA SOUS-VIDE

Przy gotowaniu sous-vidé składniki potraw wraz z przyprawami zamknięte są próżniowo w woreczku, a następnie gotowane na parze bez udziału powietrza, dla zachowania wilgoci, aromatu, składników odżywczych i smaku każdego składnika, zapewniając wyjątkowe doznania smakowe.



## PRZENOŚNY POJEMNIK NA WODĘ

Jednym ruchem możesz łatwo wyjąć z piekarnika parowego pojemnik na wodę, napełnić go pod kranem i wsunąć z powrotem na miejsce.

## GRUSZKI W CZERWONYM WINIE PRZYRZĄDZANE METODĄ SOUS-VIDE W CZTERECH PROSTYCH KROKACH

### KROK 1

#### Przygotowania

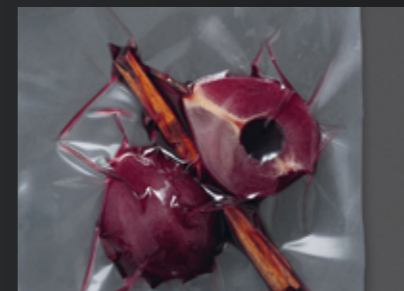
Do rondelka wlej 400 ml czerwonego wina, dodaj łyżeczkę cukru, a następnie odparuj połowę. Obierz dwie gruszki, przekrój na pół i wydrąż.



### KROK 2

#### Pakowanie próżniowe

Wszystkie składniki umieść w torebce sous-vidé, dodaj przyprawy (opcjonalnie). Worek włóż do szuflady zgrzewarki próżniowej.



Zgrzewarkę próżniową AEG znajdziesz w szufladzie, tuż pod piekarnikiem.



### KROK 3

#### Gotowanie

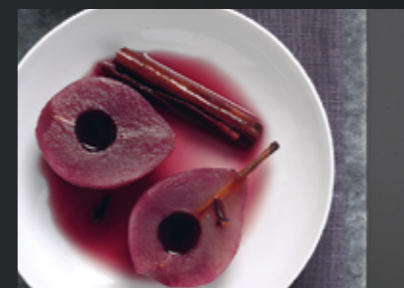
Wlej do pojemnika 400 ml wody. Torebkę umieść na trzecim poziomie, wybierz program sous-vidé i gotuj przez kwadrans w 95°C.



### KROK 4

#### Podawanie

Gruszki z czerwonym winem można podawać na ciepło lub na zimno, np. z Crème Anglaise lub lodami.



# POZNAJ PIEKARNIKI PAROWE AEG

Poznaj różnice między naszymi urządzeniami w oparciu o ich kluczowe technologie. Każde urządzenie stanowi kolejny krok w rozwoju inteligentnej technologii i odpowiedzialnego projektowania. Niezależnie od tego, czy chcesz wymienić piekarnik, czy wzbogacić swoje doznania smakowe, dzięki funkcjom takim jak sous-vide, nasza stylowa i innowacyjna seria piekarników parowych AEG spełni Twoje potrzeby.



#### Sous-vide

Technika, która umożliwia profesjonalnym kucharzom przygotowywanie delikatnego, pysznego, doskonale ugotowanego jedzenia dzięki próżniowemu zamknięciu produktów i gotowaniu bez udziału powietrza.



#### Steamify®\*

Ustaw żadaną temperaturę, a piekarnik automatycznie dostosuje poziom pary.



#### Funkcje parowe

Odpowiednie połączenie wilgoci i ciepła wydobywa pełnię smaku z każdej potrawy.



#### Termosonda\*

Precyzyjnie mierzy temperaturę wewnątrz potrawy i sygnalizuje uzyskanie odpowiedniego stopnia jej wypieczenia.



#### Funkcja Hot Air

Hot Air zapewnia równomierny obieg gorącego powietrza w komorze piekarnika. Dzięki temu piekarnik nagrzewa się szybciej, a temperatura pieczenia może być zmniejszona nawet o 20%.



6000 SteamBake



7000 SteamCrisp®



8000 SteamBoost



9000 SteamPro



PIEKARNIK 9000 STEAMPRO Z FUNKCJĄ STEAMIFY®

# ODKRYJ PEŁNIĘ SMAKU DZIĘKI PARZE

Każdy posiłek powinien być nowym doświadczeniem. Mając to na uwadze, stworzyliśmy piekarnik SteamPro 9000 ze Steamify®. Funkcja Steamify® sprawia, że przyrządzanie pysznych dań jest jeszcze łatwiejsze. Wprowadź temperaturę gotowania, której zwykle używasz, a piekarnik automatycznie dostosuje ustawienia. Oznacza to, że Twoje jedzenie zostanie perfekcyjnie ugotowane na parze!



## Piekarnik 9000 SteamPro z funkcją Steamify®

Dowiedz się więcej: [AEG.PL](http://AEG.PL)

PIĘĆ POZIOMÓW PARY,  
IDEALNE DO:



## KLUCZOWE CECHY



### Gotowanie na parze

Wydajniej dostarcza ciepło, pomagając w uzyskaniu pełni smaku.



### Steamify®\*

Ustaw pożądaną temperaturę, a piekarnik automatycznie dostosuje poziom pary.



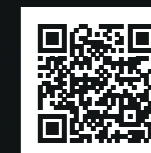
### Sous-vide

Technika, która umożliwia profesjonalnym kucharzom przygotowywanie delikatnego, pysznego, doskonale ugotowanego jedzenia dzięki próżniowemu zamknięciu produktów i gotowaniu bez udziału powietrza.



Technologia CamCook® wykorzystuje aparat w telefonie do rozpoznawania przygotowywanej potrawy i wysyłania preferowanych ustawień gotowania do piekarnika. Pozwala to na osiągnięcie doskonałych rezultatów - za każdym razem.

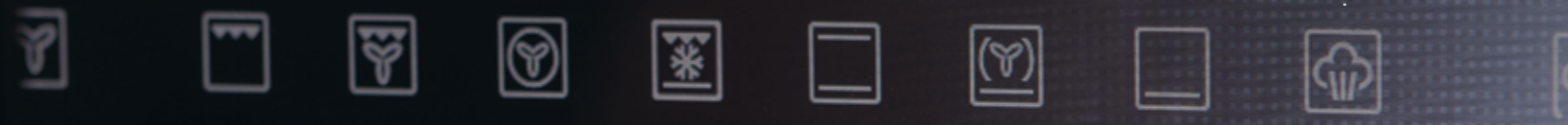
Steamify® sprawia, że tworzenie pysznych dań jest jeszcze łatwiejsze



Odkryj piekarnik SteamPro z funkcją Steamify®:  
[aeg.com/steamprowithsteamify](http://aeg.com/steamprowithsteamify)

## Steamify

Matching the right Steam amount with selected temperature



Piekarnik zawiera funkcję sous-vide. Przy gotowaniu sous-vide składniki potraw wraz z przyprawami zamykane są próżniowo w woreczku, a następnie gotowane na parze bez udziału powietrza, dla zachowania wilgoci, aromatu, składników odżywczych i smaku każdego składnika, zapewniając wyjątkowe doznania smakowe.



### Smart Kitchen\*\*

Kontroluj ustawienia piekarnika ze swojego urządzenia mobilnego. Możesz też pracować bez użycia rąk z Asystentem Google.

\*Funkcja jest dostępna w wybranych wariantach tego urządzenia.

\*\*Funkcje Smart Kitchen, Asystent Google i Connectivity są dostępne w modelach z interfejsem użytkownika (UI) EXCite+. Zapytaj sprzedawcę o dodatkowe informacje. Google jest znakiem towarowym firmy Google LLC.

W przypadku zakupu urządzenia, Electrolux gwarantuje przez co najmniej dwa (2) lata, licząc od daty zakupu, działanie oprogramowania. Electrolux zobowiązuje się do dostarczania aktualizacji, w tym aktualizacji bezpieczeństwa przez ten okres. Po tym okresie dostępność aktualizacji będzie zależeć od ewolucji standardów i bazowego środowiska technologicznego i może wymagać dodatkowej subskrypcji lub uaktualnienia, np. w postaci dodatkowego zakupu.

PIEKARNIK STEAMBOOST 8000 Z FUNKCJĄ STEAMIFY\*

# ŁATWE GOTOWANIE NA PARZE TO PYSZNE SMAKI

Piekarnik SteamBoost 8000 z funkcją Steamify® i możliwością wyboru trzech poziomów pary do 100% pozwala wydobyć pełnię smaku Twoich potraw, niezależnie czy przygotowujesz chleb, mięso, rybę czy warzywa. Zastosowanie pary sprawia, że danie zachowuje naturalną wilgoć, dzięki czemu jest naprawdę soczyste!



**Piekarnik SteamBoost  
8000 z funkcją Steamify®**  
Dowiedz się więcej: [AEG.PL](http://AEG.PL)

TRZY POZIOMY PARY,  
IDEALNE DO:



KLUCZOWE CECHY



**Gotowanie na parze**  
Wydajniej dostarcza ciepło, pomagając w uzyskaniu pełni smaku.



**Steamify®\***  
Ustaw pożądaną temperaturę, a piekarnik automatycznie dostosuje poziom pary.



**Food Sensor**  
Precyzyjnie mierzy temperaturę wewnątrz potrawy i sygnalizuje uzyskanie odpowiedniego stopnia jej wypieczenia.



Odkryj piekarnik  
SteamBoost z funkcją  
Steamify®:  
[aeg.com/  
steamboostwithsteamify](http://aeg.com/steamboostwithsteamify)



Steamify® sprawia, że tworzenie pysznych dań jest jeszcze łatwiejsze. Wprowadź temperaturę gotowania, której zwykle używasz, a piekarnik automatycznie dostosuje ustawienia, dzięki czemu Twoje jedzenie zostanie perfekcyjnie ugotowane na parze.



**Smart Kitchen\*\***  
Kontroluj ustawienia piekarnika ze swojego urządzenia mobilnego. Możesz też pracować bez użycia rąk z Asystentem Google.

\*Funkcja jest dostępna w wybranych wariantach tego urządzenia.

\*\*Funkcje Smart Kitchen, Asystent Google i Connectivity są dostępne w modelach z interfejsem użytkownika (UI) EXCite+. Zapytaj sprzedawcę o dodatkowe informacje. Google jest znakiem towarowym firmy Google LLC.

W przypadku zakupu urządzenia, Electrolux gwarantuje przez co najmniej dwa (2) lata, licząc od daty zakupu, działanie oprogramowania. Electrolux zobowiązuje się do dostarczania aktualizacji, w tym aktualizacji bezpieczeństwa przez ten okres. Po tym okresie dostępność aktualizacji będzie zależeć od ewolucji standardów i bazowego środowiska technologicznego i może wymagać dodatkowej subskrypcji lub uaktualnienia, np. w postaci dodatkowego zakupu.

PIEKARNIK AEG 7000 STEAMCRISP

# PARA. TWÓJ NOWY STANDARD DLA SMAKÓW

W piekarniku AEG 7000 SteamCrisp® ciepło tradycyjnego piekarnika jest wzmocnione przez wprowadzenie pary. Dzięki temu Twoje potrawy nie tylko stają się chrupiące i złociste na zewnątrz, ale dzięki zastosowaniu delikatnej pary, są również soczyste i niezmiennie smaczne w środku.

Zwykły  
piekarnik

Piekarnik  
AEG 7000 SteamCrisp®



**Piekarnik  
AEG 7000 SteamCrisp**  
Dowiedz się więcej: [AEG.PL](http://AEG.PL)

JEDEN POZIOM PARY,  
IDEALNY DO:



## KLUCZOWE CECHY



**Niski poziom pary**  
Potrawy chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku dzięki połączeniu ciepła i małej ilości pary.



**Termosonda**  
Precyzyjnie mierzy temperaturę wewnątrz potrawy i sygnalizuje uzyskanie odpowiedniego stopnia jej wypieczenia.



**Czyszczenie pirolityczne**  
W procesie pirolizy piekarnik spala w temperaturze 500°C tłuszcz i zanieczyszczenia na drobny pył, które wystarczy usunąć ściereczką. Pozwala to utrzymać idealną czystość komory bez szorowania i używania detergentów.



Odkryj piekarnik AEG  
7000 SteamCrisp:  
[aeg.com/steamcrisp](http://aeg.com/steamcrisp)



**Smart Kitchen\*\***  
Kontroluj ustawienia piekarnika ze swojego urządzenia mobilnego. Możesz też pracować bez użycia rąk z Asystentem Google.

\*Funkcja jest dostępna w wybranych wariantach tego urządzenia.

\*\*Funkcje Smart Kitchen, Asystent Google i Connectivity są dostępne w modelach z interfejsem użytkownika (UI) EXCite+. Zapytaj sprzedawcę o dodatkowe informacje. Google jest znakiem towarowym firmy Google LLC.

W przypadku zakupu urządzenia, Electrolux gwarantuje przez co najmniej dwa (2) lata, licząc od daty zakupu, działanie oprogramowania. Electrolux zobowiązuje się do dostarczania aktualizacji, w tym aktualizacji bezpieczeństwa przez ten okres. Po tym okresie dostępność aktualizacji będzie zależać od ewolucji standardów i bazowego środowiska technologicznego i może wymagać dodatkowej subskrypcji lub uaktualnienia, np. w postaci dodatkowego zakupu.



6000 STEAMBAKE

# DODAJ PARY, ABY UZYSKAĆ CHRUPIĄCE WYPIEKI

Piekarnik wielofunkcyjny 6000 SteamBake, dzięki zastosowaniu pary, umożliwia tworzenie chrupiącego chleba i lekkich, puszystych ciast. Para jest dodawana na początku procesu pieczenia, zapewniając złocistą, smaczną skórkę oraz miękkie i delikatne wnętrze.



## Piekarnik AEG 6000 SteamBake

Dowiedz się więcej: [AEG.PL](http://AEG.PL)

PARA UWALNIANA RĘCZNIE NA  
POCZĄTKU PIECZENIA, IDEALNA DO:



## KLUCZOWE CECHY



### SteamBake

Wzbogaca Twoje wypieki, dodając idealną ilość pary.



### Termosonda

Precyzyjnie mierzy temperaturę wewnątrz potrawy i sygnalizuje uzyskanie odpowiedniego stopnia jej wypieczenia.



### Czyszczenie pirolityczne

W procesie pirolizy piekarnik spala w temperaturze 500°C tłuszcz i zanieczyszczenia na drobny pył, który wystarczy usunąć ściereczką. Pozwala to utrzymać idealną czystość komory bez szorowania i używania detergentów.



Odkryj piekarnik  
SteamBake:  
[aeg.com/steambake](http://aeg.com/steambake)



## Taca Easy2Clean

Dzięki innowacyjnej powłoce ceramicznej taca Easy2Clean nie pozwala na przywieranie tłuszczu i brudu oraz umożliwia gotowanie bez oleju i papieru do pieczenia. Wszystko, czego potrzebujesz do odpowiedniej pielęgnacji, to gorąca woda, wilgotna ściereczka i trochę płynu do naczyń.



# ŚNIADANIA

Słodkie, słone albo wytrawne. Śniadanie to najważniejszy posiłek dnia, a sposobów na jego przygotowanie jest naprawdę sporo. My przygotowaliśmy dla Ciebie kilka inspiracji, dzięki którym jeszcze przyjemniej zaczniesz każdy kolejny dzień.





## SNIADANIE

# ROGALIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z MIGDAŁAMI I MAKIEM

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Domowa masa makowa:  
mak ugotować w mleku. Dopełnić wodą tak, aby przykryć powierzchnię maku. Zmilić, najlepiej dwukrotnie na drobnych oczkach. Orzechy i migdały namoczyć we wrzątku na 15 minut, odsączyć i rozdrobnić mikserem. Rodzynki namoczyć we wrzątku na 15 minut i odsączyć. Masło lekko podgrzać z miodem. Wszystkie składniki połączyć w naczyniu – oprócz białka. Białko należy ubić na sztywno i dodać do ziemnej masy.

Ekspresowa masa makowa:  
rodzynki namoczyć we wrzątku i odsączyć. W naczyniu połączyć gotową masę makową, mielone migdały oraz otartą skórkę cytryny. Całość doprawić do smaku miodem i sokiem z cytryny.

- 2 Ciasto rozwinąć na desce i wyciąć 6 centymetrowe długie trójkąty – nacinając wzdłuż krótszej krawędzi ciasta. Z jednego płata ciasta 20/30cm otrzymamy 12 rogalików.
- 3 Każdy trójkąt wypełnić 1 łyżeczką nadzienia i zwinąć rogalik. Powstałe rogaliki należy delikatnie zawinąć (zaokrąglić), przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, posmarować rozmaconym jajem i posypać płatkami migdałów. Piec w temperaturze 185°C ze średnią parą/medium steam ok 25 minut. Upieczone oprószyć cukrem pudrem.

## SKŁADNIKI

1 prostokątny płat schłodzonego ciasta francuskiego

## Domowa masa makowa

250 g maku niebieskiego

2 łyżki cukru

1/2 szklanki płynnego miodu

1/2 szklanki mleka

Ok 20 g miękkiego masła

30 g mielonych migdałów

30 g orzechów włoskich

100 g rodzynek sułtanek

4 łyżki skórki pomarańczowej smażonej

2 łyżeczki ekstraktu migdałowego

1 jajko

3 białka

## Wersja ekspresowa

200g masy makowej

50g rodzynek

50g mielonych migdałów

Sok i otarta skórka z 1 cytryny

Miód do smaku

## Dekoracja

1 jajko

50g migdałów w płatkach



## ŚNIADANIE

# BAGIETKI ŚNIADANIOWE Z DOMOWĄ KONFITURĄ JABŁKOWĄ

---

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**


---

- 1 W naczyniu połączyć mąki i drożdże. Następnie dodać sól. Zrobić dołek na środku suchych składników i wlać wodę. Drewnianą łyżką lub robotem planetarnym stopniowo wyrabiać ciasto. Ciasto powinno być bardzo miękkie i lepące się. Dużą miskę wysmaruj olejem i przełóż do niej ciasto. Umieścić w piekarniku do wyrośnięcia wykorzystując program wyrastanie ciasta.
- 2 Wyrośnięte ciasto uformować w kulkę i następnie podzielić na 6 równych części. Formować długie bagietki. Ponacinać i pozostawić jeszcze chwile do wyrośnięcia. Piec w 200°C z małą parą - 15 minut.
- 3 Jabłka obrać oczyścić i pokroić w drobną kosteczkę. W rondlu podgrzać cukier z łyżką wody i jabłkami. Doprowadzić do wrzenia, przyprawić do smaku cynamonem, sokiem z cytryny i dodać porzeczki. Całość zagotować i przełożyć do małych słoiczków typu Weck. Ustaw program pasteryzacja, zamknięte słoiki umieścić w piekarniku i pasteryzuj przez 20 minut.

---

**SKŁADNIKI**


---

**Bagietka francuska**

500 g mąki pszennej chlebowej typ 750

70 g mąki pszennej typ 500

6 g suchych drożdży instant

10 g soli

380 g wody o temperaturze 18°C

**Konfitura jabłkowa**

4 kwaśne jabłka

150g czarnych porzeczek

150g cukru

2-3 łyżki soku z cytryny

Szczypta cynamonu

Dodatkowo 2 słoiki 200 ml typu weck



SNIADANIE

# OMLET ZE SZPINAKIEM I TWAROGIEM

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać. Zeszklić na patelni (najlepiej z metalową rączką) na rozgrzanym maśle, dodać opłukany szpinak. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Jaja ubić lekko w misce z dodatkiem soli i pieprzu i wlać na patelnię. Dodaj twaróg formując go łyżką. Upiec w piekarniku z wykorzystaniem średniej pary 180°C - 25 minut. Opcjonalnie gotowy skropić oliwą z oliwek po upieczeniu.

## SKŁADNIKI

7 jaj  
200ml śmietanki 30 %  
250g szpinaku  
2 ząbki czosnku  
1 mała cebula, sól, pieprz  
Masło do smażenia  
200g twarogu śmietankowego

ŚNIADANIE

# ŚNIADANIOWE BUŁECZKI Z PIEKARNIKA

Z PIECZARKAMI, SEREM I SZPINAKIEM  
LUB Z SEREM I SZYNKĄ

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Do ciepłej wody dodać drożdże, odstawić na 3-5 minut, aby zaczęły pracować, a następnie dodać mąkę, oliwę oraz sól, wymieszać łyżką. Całość wstawić do piekarnika, ustawić program wyrastanie ciasta, czas 30 min lub odstawić do samodzielnego wyrośnięcia przez godzinę.
- 2 Po wyrośnięciu ciasto podzielić na 6 równych części o średnicy ok 6-8cm. Każdą z kulek rozpląszczyć w dłoni, wypełnić farszem i szczelnie zamknąć. Gotowe bułki posmarować rozmąconym jajem. Ustawić program średnia para/medium steam 180°C i piec przez 25 minut.

## SKŁADNIKI

### Bułeczki

3 i 1/3 szkl mąki

2 łyżeczki suchych drożdży

1,5 szklanki wody

2 łyżeczki soli

3 łyżki oliwy z oliwek

### Farsz

250g pieczarek

400g szpinaku

150g tartego sera

Sól, pieprz do smaku

## DANIA GŁÓWNE

Zaskocz nie tylko kubki smakowe, ale również swoich gości. Sprawdź wyjątkowe przepisy na dania obiadowe i zamień każdy posiłek w prawdziwą ucztę dla wszystkich zmysłów. Zastługujesz na to!





DANIE GŁÓWNE

# POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA, PIECZONE OWOCE W TERIYAKI

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Mięso oczyścić z błon i wymasować z przyprawami.
- 2 W piekarniku ustawić program pieczenia ze średnią parą/ medium steam, temperatura 180°C. Termosondę umieścić wewnątrz mięsa w najgrubszym miejscu i ustawić temperaturę pieczenia mięsa 62°C. Połowdwa będzie soczysta, lekko różowa. Po upieczeniu warto poczekać chwilę, aby mięso odpoczęło – soki wewnętrzne się ustabilizują.
- 3 Owoce podzielić na grube plastry podobnej grubości. Umieścić w worku do gotowania sous-vide, dodać oliwę, sos teriyaki i gałązki rozmarynu. Zamknąć worek przy pomocy pakowarki próżniowej i ustawić program sous vide, temperatura 90°C, czas 25 minut. Ugotowane tak owoce podsmażyć na patelni, aby nabrały złotego koloru, sos zachować na później.
- 4 Gotowe mięso pokroić w plastry i podać ze smażonymi owocami oraz powstałym sosem owocowym.

## SKŁADNIKI

1 duża połowdyczna wieprzowa  
 Kilka gałązek tymianku  
 2 łyżki oleju  
 1 łyżka ciemnego sosu sojowego  
 Sól, pieprz do smaku  
 Dodatki  
 1 gruszka  
 1 kwaśne jabłko  
 3 śliwki  
 2 łyżki oliwy z oliwek  
 100ml sosu teriyaki  
 Gałązka rozmarynu





DANIE GŁÓWNE

# PORCHETTA

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Świeże zioła posiekać drobno. Cebulę posiekać, zeszklić i połączyć z namoczoną bułką, ziołami, orzechami, otartą skórką z cytryny. Całość dokładnie doprawić solą, pieprzem i wymieszać.
- 2 Boczek oprószyć solą i pieprzem, odwrócić skóra do dołu i ułożyć na niej masę ziołową.
- 3 Całość zwinąć dość ściśle. Skórę boczku ponacinać.
- 4 W piekarniku ustawić program duża para/full steam, temperatura 180°C.
- 5 W naczyniu ułożyć marchew i na niej roladę mięsną. Dodać wino lub wodę i umieścić w piekarniku. W centralny punkt mięsa wbić termosondę, podłączyć przewód do piekarnik i ustawić temperaturę 85 C wewnątrz rolady. Kiedy rolada osiągnie zadaną temperaturę można opcjonalnie podnieść temperaturę pieczenia do 220 C na 10 minut, aby podpiec mocniej skórę.

## SKŁADNIKI

DLA 6-8 OSÓB

Ok 2,5 kg boczku wieprzowego ze skórą bez kości

1 duża cebula

120g świeżych ziół – mieszanki szalwii, rozmarynu, tymianku

1 kajzerka namoczona w mleku

Otarta skórka z 1 cytryny

30g tartego parmezanu

Garść orzechów włoskich łuskanych

100ml oliwy

Sól, pieprz do smaku

200ml białego wina lub wody

3-4 duże marchewki

Ok 1,5kg młodych ziemniaków

2 cytryny

Sznurek masarski



DANIE GŁÓWNE

# PIEROŻKI NADZIEWANE MIĘSEM

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 W robocie kuchennym wymieszać mąkę z wodą i olejem. Po otrzymaniu gładkiego ciasta zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 30 minut. Zimne ciasto rozwałkować bardzo cienko maksymalnie 2 mm.
- 2 Składniki farszu połączyć na gładką masę i schłodzić. Surowe nadzienie będzie lekko słone, ale po ugotowaniu otrzymamy idealny balans.
- 3 W piekarniku ustawić program duża para/full steam, temperatura 90°C, czas 12 minut.

## SKŁADNIKI

### Ciasto

3 szkl mąki pszennej

 $\frac{3}{4}$  szkl ciepłej wody

2 łyżki oleju

### Farsz

300g mięsa mielonego wieprzowego

1 łyżeczka maki ziemniaczanej

1 łyżka mielonego imbiru

3 łyżki jasnego sosu sojowego

2 łyżki sosu hoisin

2 łyżki siekanej dymki

1 łyżka octu ryżowego lub winnego

1 łyżeczka soli

### Dressing

1 łyżka oleju sezamowego

2 łyżki jasnego sosu sojowego

1 łyżeczka pasty chilli do smaku

1 łyżeczka octu do smaku



DANIE GŁÓWNE

# PIEROŻKI Z NADZIENIEM WEGETARIAŃSKIM

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 W robocie planetarnym wymieszać mąkę z wodą i olejem. Po otrzymaniu gładkiego ciasta zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 30 minut. Zimne ciasto rozwałkować bardzo cienko maksymalnie 1mm.
- 2 Tofu i pieczarki zetrzeć na drobnych oczkach, czosnek posiekać drobno.
- 3 Szpinak opłukać, lekko posiekać.
- 4 Na patelni podsmażyć szpinak, czosnek i grzyby, aby odparować płyn. Doprawić do smaku i wystudzić. Do zimnej masy dodać tarte tofu, jaja, mąkę ziemniaczaną. Całość doprawić do smaku i schłodzić. Zimną masą nadziewać pierożki.
- 5 W piekarniku ustawić program duża para/full steam, temperatura 90°C, czas 12 minut.

## SKŁADNIKI

### Ciasto

3 szkl mąki pszennej

¾ szkl ciepłej wody

2 łyżki oleju

### Farsz

300g szpinaku

Ok 100g pieczarek

2 ząbki czosnku

3 łyżki sosu sojowego

1 łyżka sosu ostrzygowego

100g mielonego tofu

2 jaja

1 łyżka pasty chilli

Sól, pieprz

1 łyżeczka maki ziemniaczanej

### Dressing

1 łyżka oleju sezamowego

2 łyżki jasnego sosu sojowego

1 łyżeczka pasty chilli do smaku

1 łyżeczka octu do smaku



DANIE GŁÓWNE

# IDEALNY KURCZAK PIECZONY W CAŁOŚCI

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Listki tymianku wyskubać, połączyć z olejem, ciemnym sosem sojowym, solą i pieprzem. Kurczaka umieścić w naczyniu i wymasować z marynatą. Pozostawić mięso na 2-3 godziny w chłodnym miejscu. Kurczaka związać sznurkiem masarskim i umieścić na tacy do pieczenia.
- 2 W piekarniku ustawić program pieczenie ze średnią parą/midium steam, temperatura 180°C. Kurczaka upiec 70 minut obracając podczas pieczenia 3 krotnie i kończąc, kiedy kurczak leży na grzbiecie.

## SKŁADNIKI

1 kurczak 2,5 kg  
Kilka gałązek tymianku  
2 łyżki ciemnego sosu sojowego  
1 łyżka soli  
1 łyżeczka pieprzu  
3 łyżki oleju  
Sznurek masarski

DANIE GŁÓWNE

# ZRAZY WOŁOWE Z PIEKARNIKA

PIECZENIE Z PARĄ

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Mięso podzielić na plastry ok 3 cm grubości i rozbić bardzo cienko na ok 0,5 cm, krawędzie jeszcze cieniej. Cebulę obrać i pokroić w piórka, ogórki pokroić w ćwiartki wzdłuż.
- 2 Boczek posiekać w drobna kostkę.
- 3 Rozbity plaster mięsa oprószyć solą, pieprzem, majerankiem, posmarować 1 łyżką musztardy, ułożyć kilka piórek cebuli, 2 części ogórka i 1 łyżkę boczku. Zwinąć, zaczynając od boków i zrolować dość ciasno. Przygotowane odkładać do naczynia do zapiekania łączeniem mięsa do dołu. Zrazy należy ułożyć ciasno obok siebie. Umieścić naczynie w piekarniku rozgrzanym do 210 C z funkcją turbo grill na ok 20 minut tak, aby się zarumieniły. Do tak przygotowanych dodać bulion i zmienić ustawienie piekarnik na pieczenie ze średnią parą/midium steam, temperatura 170°C przez 90 minut bez przykrycia.

## SKŁADNIKI

800g udźca wołowego – górna zrazowa  
 2 cebule  
 1 łyżka suszonego majeranku  
 4 ogórki kiszzone  
 150g ulubionej musztardy  
 300g boczku wędzonego  
 Sól, pieprz do smaku  
 700ml bulionu



DANIE GŁÓWNE

# ŁOSOŚ PIECZONY Z WARZYWAMI

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Filet ryby oczyścić.
- 2 Ziemniaki umyć, pokroić w cienkie 1 cm plasterki
- 3 Brokuły podzielić w małe floretki.
- 4 Marchew obrać i pokroić w cienkie plasterki.
- 5 Por pokroić w plastry grubości 1-2 cm.
- 6 Przygotowane warzywa połączyć w naczyniu z odrobiną oliwy, solą, pieprzem, ziołami. Przełożyć do brytfanki. Na warzywach ułożyć filet ryby, oprószyć delikatnie solą, pieprzem i oliwą.
- 7 W piekarniku ustawić program pieczenie ze średnią parą/medium steam, temperatura 200 C, łososa wstawić do piekarnika, wbić termosondę w najgrubsze miejsce ryby i ustawić cel pieczenia 60°C, piec 25 minut.

## SKŁADNIKI

1 filet łososa ok 600g  
4 ziemniaki  
2 marchewki  
1 mały brokuł  
1 mały por  
Sól, pieprz, oliwa do skropienia, rozmaryn,  
tymianek

## Dressing

Słodki sos sojowy  
Oliwa  
Sok z cytryny  
Sól, pieprz



DANIE GŁÓWNE

# SCHAB Z DZIKA SOUS-VIDE Z OWOCAMI LEŚNYMI

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 W celu przygotowania 5 % solanki użyj 14 g soli peklowej na 1 l wody. Oczyszczony schab namoczyć w solance przez 2 dni.
- 2 Wyjęty z solanki schab zapakować próżniowo z odrobina oliw z oliwek, rozgniecionymi ziarnami jałowca, pieprzem i odrobina ciemnego sosu sojowego. Zapakowany próżniowo ugotować metodą sous-vide ustawiając temperaturę 56°C przez 60 minut. Ugotowane mięso wykończyć na patelni podsmażając na maśle na złoto.
- 3 Marchew i por umyć, skropić oliwą, oprószyć solą i pieprzem. Upiec w piekarniku ze średnią parą/medium steam w temperaturze 160°C przez 25 minut.
- 4 W rondlu podgrzać cukier z 2 łyżkami wody i kiedy się rozpuści dodać lekko posiekane warzywa oraz owoce leśne. Całość gotować ok 20 minut aż się rozpadną. Sos zmiksować na gładko i finalnie doprawić do smaku.
- 5 Schab podawać razem z sosem warzywno-owocowym.

## SKŁADNIKI

DLA 2 OSÓB

2x 200g Schabu moczonego w solance

1 łyżka ciemnego sosu sojowego

Sól, pieprz, jałowiec

Masło do podsmażenia

Pęczek młodej marchewki

Pęczek młodej pory

30ml oliwy z oliwek

Sól, pieprz do smaku

300 g owoców leśnych, świeżych lub mrożonych

300g owoców – w tym śliwki, jeżyny, borówki, porzeczki

2 łyżki cukru

DANIE GŁÓWNE

# PSTRĄG PIECZONY Z WARZYWAMI

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Ryby oczyścić, wypełnić świeżymi ziołami i oprószyć solą z pieprzem, skropić oliwą.
- 2 Warzywa umyć, podzielić na cząstki 4-5 cm podobnej wielkości, skropić oliwą, oprószyć solą i pieprzem. Tak przygotowane wymieszać i wypełnić dno naczynia do zapiekania. Marchew pokroić w plasterki, kalafior we floretki, ziemniaki w cienkie plasterki, brukselki w ćwiartki lub połówki. Przygotowaną rybę położyć na warzywa. W piekarniku ustawić program średnia para/medium steam, temperatura 200°C, piec przez 25 minut lub z termosondą ustawiając cel pieczenia 62C.

## SKŁADNIKI

DLA 2 OSÓB

2 średnie pstrągi patroszone  
 30g świeżych ziół – koperek, natka pietruszki, kolendra  
 1 marchewka  
 6 brukselki  
 200g ziemniaków  
 Kilka floretek kalafiora  
 70 ml oliwy z oliwek  
 Sok z ½ cytryny  
 Sól, pieprz do smaku  
 Rozmaryn do aromatyzowania







DANIE GŁÓWNE

# KACZKA W STYLU PEKIŃSKIM Z PYZAMI I KAPUSTĄ

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Zamarynować kaczkę z sosem pekińskim, sojowym, tartą cebulą, wodą, otartą skórką, olejem, odrobina soli oraz pieprzu oraz z sokiem z pomarańczy. Idealnie jest marynować kaczkę nawet przez 12 godzin.
- 2 Upiec w piekarniku ze średnią parą/medium steam w temperaturze 170 C przez 80 minut.
- 3 Poszatkować drobno kapuste i podsmażyć w rondlu z odrobina oleju mieszając. Kiedy lekko zmięknie dodać cukier i przyprawy oraz ok 100 ml wody. Kapustę dusić wolno ok 30 minut. Kiedy zmięknie dodać ocet winny, lekko odparować i doprawić finalnie do smaku.
- 4 Drożdże połączyć z ciepłym mlekiem i cukrem, pozostawić na 20 min, następnie połączyć z jajami, roztopionym masłem, solą i mąką. Wyrobić gładkie ciasto i umieścić w piekarniku wykorzystując program wyrastanie ciasta przez 30 minut. Wyrośnięte lekko zagnieść, podzielić oraz uformować małe bułeczki ok 40g umieścić na tacy do gotowania na parze. Ustawić program pełna para/full steam, temperatura 90°C i wstawić pyzzy na 15 minut.

## SKŁADNIKI

4 uda kaczki  
 3 łyżki sosu pekińskiego  
 1 łyżka ciemnego sosu sojowego  
 100ml wody  
 3 łyżki oleju  
 1 tarta cebula  
 Sok i skórka z 1 dużej pomarańczy  
 1 łyżeczka soli  
 1 łyżeczka pieprzu

## Dodatki

½ główki kapusty czerwonej  
 50ml octu winnego  
 3 łyżki cukru  
 2 listki laurowe

## Pyzy

500 g mąki pszennej + dodatkowo do podsypiania  
 250 ml ciepłego mleka  
 3 łyżki stopionego masła  
 2 jajka  
 30 g świeżych drożdży  
 łyżeczka cukru



DANIE GŁÓWNE

# ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z PULPECIKAMI

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Warzywa umyć, pokroić w cząstki wielkości 3-4 cm.
- 2 Na dno naczynia do zapiekania 20cm/20cm wsypać suchy makaron i przykryć przygotowanymi warzywami.
- 3 W rondlu rozpuścić masło i dodać mąkę energicznie mieszając. Powstanie gęsta masa do której należy dodać mleko cały czas mieszając doprowadzić do wrzenia. Gotowy sos połączyć z tartym serem (część parmezanu pozostawić do wykończenia dania) i doprawić do smaku. Powstały sos wlać na warzywa z makaronem.
- 4 Mięso połączyć w naczyniu z przyprawami i dokładnie wymasować. Z masy formować małe kuleczki wielkości piłki do golfa i ułożyć na powierzchni dania.
- 5 Zapiekankę upiec w programie ze średnią para/medium, temperatura 180°C przez 40 minut. Gotowe danie oprószyć tartym parmezanem, skropić oliwą i świeżymi ziołami.

## SKŁADNIKI

DLA 4 OSÓB

300g suchego makaronu  
250g cukinii  
200g pora  
150g groszku

### Beszamel

1 łyżka masła  
1 łyżka mąki  
350 ml mleka  
150g sera – parmezan, cheddar  
Sól, pieprz, chilli do smaku

### Pulpeciki:

400g mielonego mięsa z piersi indyka  
2 łyżki bułki tartej  
1 jajko  
1 łyżka ciemnego sosu sojowego  
1 łyżka słodkiej papryki mielonej  
1 łyżka oregano  
2 siekane ząbki czosnku  
1 mała szalotka - posiekana  
Sól, pieprz do smaku



DANIE GŁÓWNE

# TOFU PIECZONE Z WARZYWAMI

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Warzywa umyć i pokroić pieczarki i kapuste na ćwiartki, marchew w słupki, tofu w cienkie plastry.
- 2 Tak przygotowane umieścić w naczyniu do zapiekania.
- 3 Umieścić w piekarniku, ustawić program pieczenie z dużą wilgotnością/ high steam w temperaturze 120°C przez 20 minut.
- 4 W naczyniu połączyć składniki do dressingu i doprawić finalnie do smaku.
- 5 Gotowe warzywa polać przygotowanym dressingiem i oprószyć siekaną dymką.
- 6 Podawać z makronem jajecznym lub ryżem

## SKŁADNIKI

300g twardego tofu  
150g marchwi  
2 kapusty orientalne bok choy  
250g pieczarek  
Kilka floretek kalafiora  
1 pęczek dymki

## Dressing

1 łyżka sosu z czarnej fasoli  
1 łyżeczka pasty chilli  
2 łyżki japońskiego sosu sojowego  
1 łyżka cukru lub miodu  
1 łyżka soku z limonki lub cytryny  
1 łyżka oleju sezamowego  
2-3 łyżki wody – do kontroli smaku



DANIE GŁÓWNE

# GOŁĄBKI Z KASZĄ I WARZYWAMI

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Czosnek posiekać i zeszklić w rondlu z dodatkiem oleju. Dodać przecier pomidorowy i doprawić do smaku. Całość doprowadzić do wrzenia.
- 2 Liście oddzielić od kapusty i wstawić do piekarniku, ustawiając program gotowanie na parze przez minut. Z liści wyciąć grube i tykowane części liści i rozłożyć na desce.
- 3 Cebulę posiekać i zeszklić na rozgrzanej patelni.
- 4 Kaszę połączyć z tartą marchewką, dolać wodę i ugotować na parze w naczyniu bez dziurek ustawiając program gotowanie na parze/ full steam przez 25 minut.
- 5 Ugotowaną i wystudzoną kaszę połączyć z tartym tofu, jajem, siekaną natką i finalnie doprawić do smaku.
- 6 Liście wypełnić nadzieniem, zwinąć dość ściśle i umieścić w brytfance z przygotowanym sosem pomidorow

## SKŁADNIKI

10 liści z kapusty  
150g kaszy gryczanej  
180ml wody  
1 tarta marchewka  
120g tofu  
1 mała cebula  
Olej do smażenia  
20g natki pietruszki  
1 jajo

## Sos pomidorowy

400ml przecieru pomidorowego  
1 łyżeczka cukru  
2 łyżki oliwy, sól, pieprz, czosnek  
Olej do smażenia

## DESERY

Może stanowić słodkie podsumowanie posiłku albo sam w stanowić niewielki posiłek. Deser, bo o nim mowa, to wspaniały dodatek do kawy i rozmów. Potrafi leczyć złamane serca, potrafi rozpieszczać. Sprawdź, czym Ty rozpieszczysz siebie i swoich bliskich!





DESER

# KOKOSOWY CREME CAMEL Z KARMELEM POMARAŃCZOWYM

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 200g cukru połączyć z 3 łyżkami wody i wolno doprowadzić do karmelizacji. Kiedy się zezłoci po ok 20 minutach dodać skórkę i sok z 1 pomarańczy. Tak przygotowany karmel rozlać do przygotowanych naczyń do zapiekania sufletów.
- 2 W robocie kuchennym ubić cukier z wanilią i jajami. Do lekko podbitych dodać mleko i wymieszać. Tak przygotowaną mieszankę wylać na zastygnięty karmel.
- 3 Przygotowany deser umieścić w piekarniku rozgrzanym do 100°C w programie pieczenie ze średnią parą/medium steam na 30 minut. Przed podaniem deser schłodzić.

## SKŁADNIKI

DLA 4-6 OSÓB

500ml mleka kokosowego

200ml mleka 30%

6 jaj

120g cukru

1 laska wanilii

Karmel

200g cukru

3 łyżki wody

Sok i skórka z 1 pomarańczy

Sposób przygotowania



DESER

# MINI PĄCZKI Z LUKREM

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 W naczyniu połączyć ciepłe mleko (maksymalnie 40 C) z drożdżami i łyżką cukru. Pozostawić na 15 min, następnie połączyć mąkę z resztą cukru, solą, roztopionym masłem i jajami. Wyrobić gładkie ciasto i umieścić w piekarniku wykorzystując program wrastanie ciasta na 30 minut.
- 2 Wyrośnięte lekko zagnieść, podzielić na małe kulki około 15 sztuk, wielkości piłki do golfa i wstawić do piekarnika na 10 minut korzystając z funkcji wyrastania ciasta lub pozostawić do lekkiego wyrośnięcia przez ok 20 minut w ciepłym miejscu. Pączki piec w piekarniku ustawiając program małej wilgotności/low steam w temperaturze 180°C przez 25 minut.
- 3 Lukier, w naczyniu połączyć cukier puder z sokiem z cytryny. Gotowe pączki maczać w lukrze i pozostawić do wystygnięcia.

## SKŁADNIKI

500 g mąki pszennej np. tortowej  
 100 g masła  
 80 g cukru drobnego  
 40 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży instant  
 200 ml mleka - 4/5 szklanki  
 4 żółtka większych jajek - około 80 g  
 szczypta soli

## Lukier

4 łyżki soku z mandarynki lub cytryny  
 4 czubate łyżki cukru pudru



DESER

# DROŻDŻÓWKI Z OWOCAMI

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Drożdże, cukier i mąkę połączyć z ciepłym mlekiem i odstawić do wyrośnięcia na 15 minut.
- 2 Do miski wsypać przesianą mąkę, resztę cukru i sól oraz podrośnięty zaczyn. Dodaj jajka i żółtka, wymieszaj. Na koniec dodaj roztopione masło i pastę waniliową. Wyrobić w robocie kuchennym przez kilka minut.
- 3 Misę z ciastem umieścić w piekarniku do wyrośnięcia wybierając funkcję wyrastania ciasta na ok 30 minut.
- 4 Wyrośnięte ciasto podzielić na 6 części, z każdej uformuj cienki waleczek, a następnie zwinąć jak ślimak, rozplaszczyc dłonią, ułożyć na blaszce.
- 5 Owoce umyć i oczyścić, rabarbar obrać i podzielić na małe kawałki truskawki podzielić na ćwiartki. Całość połączyć w misce z cukrem i skrobią.
- 6 Kruszonka, zimne masło rozgnieść z mąką i cukrem, wyrobić tylko do momentu aż się połączą składniki.
- 7 Na uformowane drożdżówki ułożyć owoce i posypać kruszonką
- 9 Upiec drożdżówki w programie średnia para/medium steam, w temperaturze 180°C przez 25 minut.

## SKŁADNIKI

### Ciasto

350g mąki pszennej

80g cukru

140ml mleka

50g masła (rozpuszczone)

1 opakowanie drożdży instant

Szczypta soli

2 jaja

3 żółtka w tym 1 żółtko do posmarowania drożdżówek przed pieczeniem

### Owoce

350g świeżych truskawek i rabarbaru

Ok 40g cukru

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

### Kruszonka

50g ziemnego masła

50g cukru

90g mąki

### Dekoracja

Cukier puder do dekoracji

1 laska wanilii





## DESER

# PAIN AU RAISIN – ŚLIMAKI Z BUDYNIEM I RODZYNKAMI

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA****Ciasto**

- 1 W dużej misce połączyć 400 g przesianej mąki, drożdże (a jeśli używamy świeżych, należy wcześniej rozetrzeć je z łyżką mleka), sól i cukier. Dokładnie wymieszać, dodać mleko i jajka. Na początku ciasto będzie suche. W trakcie mieszania stanie się miękkie i lśniące.
- 2 Wyjąć na blat oprószony mąką i dodawać plastyczne masło. Zagniatać do czasu, aż masło połączy się z ciastem. Odstawić do wyrośnięcia, powinno podwoić objętość.
- 3 Wyrośnięte schłodzić, najlepiej przez noc.
- 4 Schłodzone rozwałkować na grubość ok 1 cm, posmarować kremem, zostawiając krawędzie czyste, posypać namoczonymi rodzynkami i zwinąć wzdłuż dłuższego boku. Roladę pokroić na 1,5 cm plastry i ułożyć na pergaminie. Posmarować rozmąconym żółtkiem z wodą. W piekarniku ustawić program mała wilgotność/low steam, temperatura 180°C, piec przez 20 minut.

**Krem**

- 1 Zagotować mleko z wanilią.
- 2 W misce utrzeć żółtka z cukrem na kogel-mogel, następnie dodać skrobię. Połowę mleka powoli wlewać do żółtek, kiedy się połączy, wlać resztę mleka i jeszcze chwilę miksować.
- 3 Wlać z powrotem do garnka i cały czas mieszając, gotować na małym ogniu uważając, by nie zrobiły się grudki
- 4 Krem można zrobić do 24 h przed planowanym pieczeniem bułeczek, przechowywać w lodówce.

**SKŁADNIKI****Ciasto brioche**

420-450g mąki typ 450

15 g świeżych drożdży lub 8 g suchych

4 łyżki mleka

40 g cukru

1 cukier waniliowy

1 łyżeczka soli

3 jaja

150 g masła, miękkiego

**Krem**

500ml mleka

4 żółtka

60 g skrobi kukurydzianej (można zastąpić mąką ziemniaczaną, przyp. L)

100 g cukru drobnego

1 cukier waniliowy lub 1 łyżeczka wanilii w proszku

50 g masła

100g rodzynek - namoczonych we wrzątku

1 żółtko do posmarowania przed pieczeniem.

AEG od ponad 130 lat tworzy pionierskie urządzenia do domu. Podczas gdy inni nadrabiają zaległości, my idziemy dalej, zawsze będą o krok przed konkurencją.

Aby dowiedzieć się więcej, odwiedź: [AEG.PL](http://AEG.PL)