

FORNEBY

كتاب الطهي

المحتويات

8	أسماك	3	الطهي المساعد
8	مخبوزات حلوة وحلويات	4	لحم بقرى
11	الخضروات / الأطباق الجانبية	5	لحم عجل
12	الجرارات	6	لحم ضان
12	الخبز والبيتزا	6	دواجن
		7	منتجات اللحم الأخرى

عرضة للتغيير بدون إشعار

الطهي المساعد

الإعداد: طهي مساعد

كل طبق في القائمة الفرعية له وظيفة تسخين ودرجة حرارة موصى بها. يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي.

تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا عند انتهاء عمل الوظيفة.

بالنسبة لبعض الأطباق، يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الوزن التلقائي.

1. أدر مقيض وظائف التسخين إلى  للدخول إلى القائمة.
2. حدد  ثم اضغط على OK.
3. أدر مقيض التحكم لتحديد عدد الأطباق. اضغط على OK.
4. ضعي الطعام داخل الجهاز. اضغط على OK.

القائمة: طهي مساعد

لحم بقرى مشوي متوسط النضج في درجة حرارة منخفضة*	P7
لحم بقرى مشوي كامل النضج في درجة حرارة منخفضة*	P8
فيليه نصف مطهي في درجة حرارة منخفضة*	P9
فيليه متوسط النضج في درجة حرارة منخفضة*	P10
فيليه، مستوي تمامًا	P11
لحم عجل مشوي	P12
رجل حمل	P13
دجاجة، كاملة	P14
دجاجة، نصف	P15
صدور الدجاج	P16
أرجل دجاج، طازجة	P17
لحم بطة كاملة	P18
لحم أوزة كاملة	P19
لحم مفروم	P20
سمكة كاملة، مشوية	P21
سمك مخلي	P22

لحم بقرى مشوي نصف مطهي	P1
لحم بقرى مشوي متوسط النضج	P2
لحم بقرى مشوي كامل النضج	P3
شرائح اللحم متوسطة النضج	P4
لحم بقرى مشوي / مطهي ببطء	P5
لحم بقرى مشوي نصف مطهي في درجة حرارة منخفضة*	P6

P33	كروكيت، مجمد
P34	بطاطس مقلية مجمدة
P35	لازانيا باللحم / الخضروات مع أطباق المكرونة الجافة
P36	غراتان البطاطس
P37	بيتزا طازجة ورفيعة
P38	بيتزا طازجة وسميكة
P39	فطائر محشوة
P40	خبز فرنسي / خبز شبانة / خبز أبيض
P41	حبوب كاملة / جبن / الخبز الداكن

P23	تشيز كيك
P24	كعكة التفاح
P25	فطيرة التفاح
P26	فطيرة التفاح
P27	براونيز
P28	مافن الشوكولاتة
P29	كعكة مستطيلة
P30	بطاطس مخبوزة
P31	ودجز
P32	الخضروات المشوية المشكلة

LTC* - الطهي بدرجة حرارة منخفضة

لحم بقري

شرائح اللحم متوسطة النضج - P4

المكونات:

- 180 - 220 جم لكل قطعة؛ شرائح بسُمك 3 سم
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

تبلي اللحم بالملح والفلفل الأسود أو التوابل المفضلة لديك، وقومي بقلي جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

لحم بقري مشوي / مطهي ببطء - P5

مكونات الشواء:

- 1.5 - 2 كجم قطعة من اللحم البقري (أضلاع بريم، مستديرة علوية، كعكة سميكة)

لحم بقري مشوي - P1, P2, P3

المكونات:

- 1 - 1.5 كجم لحم بقري مشوي (4-5 قطع سم سميكة)
- ملح
- فلفل أسود
- نقع
- تحضير الطعام الخام:

تبلي اللحوم لتذوقها، وضعها في طبق مع التوابل (اختياري)؛ يجب تغطية القاع حتى عمق 10-20 مم. قومي بتغطية الجهاز بغطاء واتركه منقوعًا لعدة ساعات في الثلاجة.

الطريقة:

أخرجي مفصل اللحم البقري من الخليط وجففه. تبليها بالملح والفلفل، وقلي جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملحق: صينية الخبز

- ملح
- فلفل أسود
- نقع
- مكونات التوابل:

- 1 لتر ماء
- 500 ميليلتر خل النبيذ
- ملعقتان صغيرتان من الملح
- 15 حبة فلفل
- 15 عرعر توت
- 5 أوراق خلجان
- 2 علية من حساء الخضروات (جزر، كراث، كرفس، بقدونس)
- الطريقة:

بالنسبة للماء المتبل، اغلي كل شيء ثم اتركه يبرد. اسكبي المرق فوق اللحم البقري حتى تتم تغطيته، واتركه لعدة ساعات في الثلاجة. أخرجي مفصل اللحم البقري من الخليط وحففه. تبليها بالملح والفلفل الأسود، وقومي بقلي جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي
- الوزن التلقائي متوفر.

لحم بقري مشوي (LTC) - P6, P7, P8

المكونات:

- 1 - 1.5 كجم لحم بقري مشوي (4-5 قطع سم سميكة)
- ملح
- فلفل أسود

لحم عجل

لحم عجل مشوي - P12

المكونات:

- 0.8 - 1.5 كجم (الكتف، 4 قطع سم سميكة)
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

- نقع
- تحضير الطعام الخام:

تبلي اللحم لتذوقها، وضعيها في طبق مع التوابل (اختياري)؛ يجب تغطية القاع حتى عمق 10-20 مم. قومي بتغطية الجهاز بغطاء واتركه منقوعًا لعدة ساعات في الثلاجة.

الطريقة:

أخرجي مفصل اللحم البقري من الخليط وحففه. تبليها بالملح والفلفل الأسود، وقومي بقلي جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: صينية الخبز

فيليه (LTC) - P9, P10, P11

المكونات:

- 0.5 - 1.5 كجم فيليه (5-6 قطع سم سميكة)
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

تبلي اللحم بالملح والفلفل الأسود أو التوابل المفضلة لديك، وقومي بقلي جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: صينية الخبز

تبلي اللحم بالملح والفلفل الأسود أو التوابل المفضلة لديك. قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. ضعي اللحم في طبق الشواء وأضيفي القليل من الماء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي
- الوزن التلقائي متوفر.

لحم ضأن

رجل حمل - P13

المكونات:

- 1.5 - 2 كجم ساق لحم الضأن مع العظام (7-9 سم سُمك)
- ملح
- مكونات صوص الموسم:
- 30 ميليلتر زيت زيتون
- ملح
- فلفل أسود
- 3 فصوص ثوم
- حزمة واحدة من إكليل الجبل الطازج (أو
- ملعقة صغيرة من إكليل الجبل المجفف)
- ماء

الطريقة:

- اغسلي ساق لحم الضأن وجففها. افركيه بزيت الزيتون، ثم اتركي القطع في اللحم. ثم أضيفي الملح والفلفل الأسود. قشري فصوص الثوم، وقطعيها، ثم ادفعيها مع أغصان إكليل الجبل في شرائح اللحم. قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلب اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.
- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على صينية الخبز

دواجن

دجاجة، كاملة - P14

مكونات الشواء:

- 1 - 1.5 كجم دجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- الطريقة:

- فلفل أسود
- الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيدًا. جففيه بعناية من الداخل والخارج. امزجي الملح والزيت، وامزجي الدجاج بزيت برفق. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- ملحق: صينية الخبز

صدر الدجاج - P16

المكونات:

- 180 - 200 جم صدر الدجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيدًا. امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت صدر الدجاج برفق. اقلي اللحم لبضع دقائق في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق طاجن على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

اغسلي الدجاجة جيدًا. جففيه بعناية من الداخل والخارج. امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت الدجاجة بالكامل برفق. اربطي الساقين معًا واربطي الأجنحة. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلب اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طاجن على صينية الخبز
- الوزن التلقائي متوفر.
- كمية الماء لوظيفة البخار: 200 ميليلتر

دجاجة، نصف - P15

المكونات:

- 0.5 - 0.8 كجم دجاج
- ملح
- الزيت

أرجل الدجاج - P17

المكونات:

- أرجل الدجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيدًا. امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت اللحم بالكامل. ضعي الطعام داخل الجهاز. في حال تتبيل أرجل الدجاج أولاً، اضبط درجة حرارة أقل واطهيها لفترة أطول.

- موضع الرف: 3
- ملحق: صينية الخبز

لحم بطة كاملة - P18

المكونات:

- 2 - 3 كجم بط
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

اغسلي البطة جيدًا. امزجي الملح والزيت، وامزجي القطعة بأكملها بزيت رقيق.

أوز، كامل - P19

المكونات:

- 4 - 5 كجم أوزة
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

اغسل الأوز جيدًا. امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت اللحم بالكامل. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلبّي اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: مقلاة عميقة
- الوزن التلقائي متوفر.

منتجات اللحم الأخرى

رغيف لحم - P20

المكونات:

- 2 لفائف متقدمة
- 2 مكعب من الخيار المخلل
- 80 جم البصل
- ملعقتا طعام من البقدونس
- 1 ملعقة طعام من عصير الليمون
- 600 جم لحم مفروم
- بيضتان
- 1 ملعقة طعام من مسحوق البابريكا
- 14 جم ملح

- فلفل أسود
- 0.5 ملعقة صغيرة من فلفل كايبين
- الطريقة:

انقعي اللفائف في الماء، ثم اضغطي على السائل. اخلطي جميع المكونات معًا حتى تحصلي على عجينة متجانسة. شكلي رغيفًا. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: رف سلكي

أسماء

سمك مشوي، كامل - P21

المكونات:

- 0.5 - 1 كجم أسماك
- شرائح الليمون
- ملح
- فلفل أسود
- الزيت
- الطريقة:

تبلي السمك حسب المذاق، احش السمك بالزبدة واستخدم التوابل والأعشاب المفضلة لديك. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملحق: صينية الخبز

- P22 سمك مخلي

المكونات:

- 0.3 - 0.5 كجم سمك مخلي
- شرائح الليمون
- 150 جم خبز مبشور
- 250 ميليلتر كريمة

- 50 جم فتات الخبز
- 1 ملعقة شاي من الطرخون
- بقودونس، مفروم
- ملح
- فلفل أسود
- ليمون
- الزيت
- الطريقة:

انثري فيليه السمك بعصير الليمون واتركيه حتى يتبل لفترة من الوقت، ثم انثري العصير الزائد بورق المطبخ. تبلي شرائح السمك على الجانبين بالملح والفلفل الأسود. ضعي شرائح السمك في طبق مقاوم لحرارة الفرن.

اخلطي معًا الجبن المبشور، والقشدة، وبقسماط الخبز، والطرخون، والبقودونس المفروم. وزعي الخليط فورًا على شرائح السمك، وضعي مكعبات صغيرة من الزبدة على الخليط. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: طبق طاجن على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

مخبوزات حلوة وحلويات

تشيز كيك - P23

مكونات العجين:

- 330 جم الدقيق
- 130 جم سكر
- 15 جم مسحوق الخبز
- عبوة واحدة من سكر الفانيلا
- بيضتان
- 130 جم الزيت
- مكونات الحشو:

- 1 كجم الكوارك قليل الدسم
- 300 جم سكر
- 2 عبوة من مسحوق الكاسترد
- 100 ميليلتر زيت طبيعي
- 600 ميليلتر حليب كامل الدسم
- 4 بيضات
- 0.5 عبوة من قشر الليمون
- الطريقة:

ضعي ورق الخبز في إناء الخبز. اصنعي العجين بالمكونات المطلوبة ووزعيه في مقلاة مكونة من 28 سم قطعة، قومي بتحضير الحشو وضبي العجين في العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: 28 سم علب ذات شكل زبركي على رف سلكي

كعكة التفاح - P24

المكونات:

- 125 جم سكر
- صفار واحد
- 1 بيضة
- 75 جم زبدة مذابة
- 55 جم دقيق القويم

قومي بتبريد المعجنات في الثلاجة لمدة 2 ساعة. ضعي المعجنات المبردة في علبة كيش مدهونة، ثم اثقبها بشوكة. قومي بتنظيف الفاكهة، وإزالة اللب أو الأحجار أو الثقب، وضعها في قطع صغيرة أو شرائح على المعجنات. ضعي اللوز المطحون، والبيض، والسكر، والزبدة الناعمة في وعاء، وقوميها معًا. وزعي الخليط على الفاكهة، ودلكيها. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: قالب فطيرة على رف سلكي

فطيرة التفاح - P26

مكونات العجائن:

- 300 جم دقيق القوميح الأبيض
- 175 جم زبدة مملحة
- 75 جم سكر الخبز (الحد الأقصى لحجم الحبوب: 0.3 مم)
- 1 بيضة (50 جم)
- 50 ميليلتر ماء
- مكونات الحشو:

- 400 جم تفاح مقشر
- 25 جم فئات الخبز الأبيض
- 50 جم زبيب بدون بذور
- 75 جم سكر الخبز (الحد الأقصى لحجم الحبوب: 0.3 مم)

الطريقة:

اخلطي الطحين والسكر معًا، وافركيهما في الزبدة. قومي بإضافة البيض المخفوق والماء لربط الخليط بالعجين الناعم. اخلطي حتى تصلي إلى قوام متجانس. اعجني العجين في كرة. قومي بتغطية العجين وتبريده لمدة نصف ساعة على الأقل في الثلاجة على درجة حرارة 3 - 7 °م. قومي بتقشير التفاح وقطعه إلى شرائح حتى 13 مم سمكًا. أخرجي العجين من الثلاجة وقسميه إلى ثلثي وثلث. قومي بتدوير كل جزء إلى سُمك 5 مم دون عجنه مرة أخرى. استخدم الجزء الأكبر لتبطين قاعدة وجوانب علبة الخبز (طبقة غير لاصقة، القطر 187 - 213 مم، الارتفاع 35 - 65 مم). انثري فئات الخبز بالتساوي فوق العجين. اخلطي شرائح التفاح والزبيب والسكر معًا. بعد مزجها مباشرة، ضعي حشوة التفاح بالتساوي

- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة
- كيس بنكهة الفانيليا
- 90 ميليلتر حليب
- 4 تفاح ذهبي
- الطريقة:

قومي بإذابة الزبدة في إناء (قوة الموقد المنخفضة - الوسطى).

في وعاء منفصل، امزجي البيض معًا، صفار، سكر إضافي، كيس نكهة الفانيليا حتى تصلي إلى عجينة متجانسة وناعمة. قومي بإضافة الزبدة المذابة (المبللة) واتركها مدمجة أثناء التحريك. قومي بإضافة الحليب والطحين المنقوع. اخلطي كل شيء معًا.

اغسل وقشر التفاح. قومي بتقطيعها إلى شرائح رقيقة واخلطيها مع المكونات الأخرى. ضعي ورق الخبز في قالب بزنبركي (بقطر 24 سم) وقومي بزبدة الحواف. اسكبي العجين في العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: صينية الخبز
- قومي بالنسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 - 150 ميليلتر

فطيرة التفاح - P25

مكونات العجائن:

- 200 جم دقيق
- 1 قرصة ملح
- 125 جم الزبد
- 1 بيضة
- 50 جم سكر
- 50 ميليلتر المياه الباردة
- مكونات الحشو:

- فواكه حسب الموسم (تفاح، خوخ، كرز حامض، إلخ)
- 90 جم اللوز المطحون
- بيضتان
- الطريقة:

انخلي الطحين في سلطانية خلط، اخلطي الملح واقطعي الزبدة إلى قطع صغيرة في الطحين. ثم أضيفي البيض والسكر والماء البارد، واعجني كل شيء في المعجنات.

- 1 بيضة (55 جم)
- 125 ميليلتر من الحليب كامل الدسم
- 40 جم من مسحوق الكاكاو المر
- 10 جم مسحوق السكر
- 100 جم شوكولاتة داكنة مفرومة
- رشة قرفة
- الطريقة:

امزجي مسحوق الخبز، والكاكاو، والقرفة في وعاء. في وعاء ثانٍ، اخلطي الزبدة والسكر والفانيليا. قومي بإضافة البيض المخفوق وحوالي 100 ميليلتر من الحليب. قومي بإضافة إلى الخليط الجاف الحليب المتبقي والعجين تحت التحريك حتى تصلي إلى قوام لزج. قومي بإضافة الشوكولاتة المفرومة الداكنة باستخدام ملعقة. قومي بتحضير 12 مافن باستخدام أكواب ورق مافن. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية مافن على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 - 150 ميليلتر

كعكة مستطيلة - P29

المكونات:

- 120 جم البيض
- 170 جم سكر
- 50 جم سمن مذاب (80 % دهون)
- 180 جم طحين القوميح (النوع 405)، بدون عامل رفع
- 10 جم مسحوق الخبز
- 3 جم سكر الفانيليا
- 100 ميليلتر المياه الباردة
- الطريقة:

قومي بتشحيم مقلاة رغيف طويلة واحدة ورشها بفتات الخبز. اخفقي البيض والسكر في معالج الطعام بأعلى سرعة لـ 5 دقيقة (دقائق). قومي بإضافة السمن المذاب، وحركيه بعناية باستخدام خلاط يدوي بأقل سرعة. قومي بإضافة الطحين المخلوط بمسحوق الخبز وسكر الفانيليا، وامزجيه ببطء مع الخلاط اليدوي. قومي بإضافة الماء مع المزج المستمر حتى يصبح العجين ناعمًا. اسكبي العجين في العلبه. ضعي الطعام داخل الجهاز.

على فتات الخبز. قومي بتغطية الجزء العلوي بالعجين المتبقي. أغلقي أطراف المعجنات وقومي بتشذيبها. قومي بعمل شق في الجزء العلوي من المعجنات للسماح للبخار بالخروج أثناء الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: 22 سم فطيرة على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 - 150 ميليلتر

براونيز - P27

المكونات:

- 425 جم شوكولاتة داكنة
- 100 جم قطرات الشوكولاتة
- 300 ميليلتر من الزيت المحاذي
- 90 جم مسحوق الكاكاو
- 350 جم سكر
- 126 جم مسحوق سكر
- 2.5 جم ملح
- 45 ميليلتر حليب
- 9 بيضات
- 300 جم الدقيق
- الطريقة:

ضعي ورق الخبز على صينية. أذبي الشوكولاتة الداكنة، وامزجها مع الزيت في وعاء. قومي بإضافة مسحوق الكاكاو، والسكر، والملح، والحليب، واخلطها حتى تصلي إلى مستوى تجانس متجانس. قومي بإضافة البيض وإحدى تلو الآخر، وحركيه جيدًا بعد كل بيض. قومي بإضافة الطحين، وحركيه. أضيفي قطرات الشوكولاتة.

وزعي العجين بالتساوي على الصينية. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: مقلاة عميقة

مافن الشوكولاتة - P28

المكونات (لـ 12 مافن):

- 240 جم الدقيق
- 8 جم مسحوق الخبز
- 80 جم سكر
- 80 جم الزبد

- الملحقات: مقلاة رغيف على رف سلكي

- موضع الرف: 2

الخضروات / الأطباق الجانبية

بطاطس مخبوزة - P30

المكونات:

- حوالي 1 كجم من البطاطس
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

اغسلي البطاطس غير المقشرة جيدًا وقطعيها إلى قطع متساوية (مكعبات أو أنصاف).
اخلطيها بالزيت والتوابل المفضلة لديك. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: صينية الخبز

شرائح بطاطس - P31

المكونات:

- حوالي 1 كجم من البطاطس
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

بطاطس غير مقشرة اغسلي البطاطس غير المقشرة جيدًا وقطعيها إلى قطع متساوية (مكعبات أو أنصاف). اخلطيها بالزيت والتوابل المفضلة لديك. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: صينية خبز مبطن بورق الخبز

الخضروات المشوية المشكلة - P32

المكونات:

- كوبان من زهور البروكلي
- كوبان من فطر الكريمني
- كوبان من القرع المفروم
- 1 كوسة، مقطعة إلى شرائح ومقطعة إلى أرباع
- 1 أسكواش أصفر، مقطع إلى شرائح ومقسم إلى أرباع

- حبة فلفل أحمر، مفروم
- 1 بصلة حمراء، مفرومة
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملعقتا طعام من الخل البلسمي
- 4 فصوص ثوم، مفروم
- 1.5 ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف
- ملح الكوشر والفلفل الأسود المطحون
- الطازج
- الطريقة:

زهور البروكلي والدانتيل، والفطر، والقرع بالجوز، والكوسة، والقرع، والفلفل الحلو، والبصل في طبقة واحدة على ورق الخبز الممدد. قومي بإضافة زيت الزيتون، والخل البلسمي، والثوم، والزعتر؛ وتبليه بالملح والفلفل الأسود. اقليها بلطف للجمع بينها. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: صينية خبز مبطن بورق الخبز

كروكيت البطاطس، مجمد - P33

المكونات:

- 0.5 كجم من كعك البطاطس المجمد
- الطريقة:

أخرجي الطعام من العبوة. ضعي كروكيت البطاطس المجمدة في صينية الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- ملح: صينية الخبز

بطاطس مقليه مجمدة - P34

المكونات:

- 0.75 كجم من شرائح البطاطس المجمدة
- الطريقة:

أخرجي الطعام من العبوة. ضع البطاطس المجمدة في صينية الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- ملح: صينية الخبز

الجراتان

طاجن لازانيا / مكرونة P35

المكونات:

- 700 جم طاجن مطهو مسبقًا
- 700 جم الشاميل المطهو مسبقًا
- عبوة واحدة من معكرونة لازانيا
- جبن مبشور
- زبدة/زيت لتشحيم طبق الطاجن

الطريقة:

قومي بتشحيم طبق الطاجن. ابدئي بنشر حوالي 200 جم من الراجو في الأسفل، ثم الشاميل والطبقة الأولى من المعكرونة، بحيث تغطي الأبعاد الكاملة لطبق الطاجن. كرري هذه الخطوات حتى تملأ طبق الطاجن بالكامل. قومي بإضافة الجبن المبشور في الأعلى. ضعي طبق الطاجن على الرف السلكي. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق طاجن على الرف السلكي

غراتان البطاطس - P36

المكونات:

الخبز والبيتزا

بيتزا طازجة ورفيعة - P37

مكونات العجين:

- 165 جم الدقيق
- 15 جم خميرة طازجة
- 100 جم ماء
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من الزيت

مكونات الإضافات:

- 100 جم صوص الطماطم
- 150 جم الإضافات المفضلة
- 100 جم جبن الموتزاريلا
- الأوريغانو

الطريقة:

ضعي الخميرة والملح والزيت والماء في وعاء واخلطيهما حتى تذوب الخميرة. ضعي الخليط

- 750 جم بطاطس غير مقشرة
- 100 جم جبن مقطع (24-30 % دهن)
- 50 جم البيض المخفوق
- 125 جم حليب (3 % دهون)
- 75 جم كريما (40 % دهون)
- 5 جم ملح

الطريقة:

اقطعي البطاطس المقشرة إلى شرائح من 3 مم إلى 4 مم سمكات. املاي الطبق غير المشوي (علبة زجاجية مستديرة) بنصف كمية البطاطس تقريبًا، وغطيه بنصف الجبن تقريبًا. قومي بإضافة البطاطس المتبقية، وتغطيتها بالجبن المتبقي. امزجي البيض والقشدة والملح معًا، وصبي الخليط على البطاطس. ضعي العلبة على الرف السلكي. ضعي الطعام داخل الجهاز. أدر الطبق بعد مرور نصف مدة الطهي.

- موضع الرف: 1
- الملحقات: طبق طاجن على الرف السلكي

والدقيق في وعاء الخلاط. اخلطي على أعلى سرعة باستخدام خطاف حتى يصبح العجين صغيرًا ومتجانسًا. قد تكون هناك حاجة إلى طحين إضافي. ضعي العجين في وعاء وأتركه ليرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق). لف العجين إلى حجم الدرج بالكامل (مشحم) وأتركه يرتفع مرة أخرى لمدة 30 دقيقة (دقائق). قومي بإضافة صوص الطماطم إلى العجين. انثري الأوريغانو على صوص الطماطم. افردى بقية الإضافات ثم جبن الموتزاريلا. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية خبز مبطنه بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 ميليلتر

بيتزا طازجة وسميكة - P38

مكونات العجين:

- 396 جم دقيق
- 36 جم خميرة طازجة
- 240 جم ماء
- 0.5 ملعقة صغيرة من الملح
- 2.5 ملعقة صغيرة من الزيت
- مكونات الإضافات:
- 240 جم صوص الطماطم
- 360 جم الإضافات المفضلة
- 240 جم جبن الموتزاريلا
- الأوريغانو
- الطريقة:

ضعي الخميرة والملح والزيت والماء في وعاء واخليها حتى تذوب الخميرة. ضعي الخليط والدقيق في وعاء الخلاط. اخلطي على أعلى سرعة باستخدام خطاف حتى يصبح العجين صغيراً ومتجانساً. قد تكون هناك حاجة إلى طحين إضافي. ضعي العجين في وعاء واتركيه ليرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق). لفّي العجين إلى حجم الدرج بالكامل (مشحم) واتركيه يرتفع مرة أخرى لمدة 30 دقيقة (دقائق). قومي بإضافة صوص الطماطم إلى العجين. انثري الأوريغانو على صوص الطماطم. افردي بقية الإضافات ثم جبن الموتزاريلا. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية خبز مبطنة بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

فطائر محشوة - P39

مكونات العجين:

- 200 جم دقيق القوميح
- 100 جم السمن (مبشور)
- 3 جم ملح
- 80 ميليلتر ماء (بارد)
- مكونات الإضافات:

- 200 جم الإضافات المفضلة (يُتَرحَظ تقديم لحوم)
- 3 بيضات (60 - 65 جم)
- 100 جم الجبن المبشور (الجبن المغمور أو الجبن المخملي)

- 70 ميليلتر حليب كامل الدسم (3 - 3.5 % دسم)
- 200 جم كريم فريش إباس (30-35 % دهن)
- الطريقة:

قطعي السمن إلى قطع لتسهيل عملية الخلط. ضعي جميع المكونات معاً، واخليها في معالج طعام سريعاً حتى تصلي إلى العجين المتجانس. قومي بلفه في رقائق بلاستيكية واتركيه في الثلاجة لمدة لا تقل عن 2 ساعة. قومي بتدوير المعجنات (حوالي 0.5 سم سمك) ثم قومي بتوزيعها في العلبة بما في ذلك الجدران الجانبية. اصنعي بعض الفتحات بشوكة في أسفل المعجنات. رتبي الإضافات أولاً، وقطعيها إلى مكعبات. ثم ضعي الجبن فوق قاعدة العجين. اخفقي البيض، والكريمة فريش، والحليب معاً، اسكبيه على العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: علبة خببز على الرف السلبي

خبز فرنسي / خبز شباعة / خبز أبيض - P40

مكونات العجين:

- 500 جم دقيق القوميح الأبيض، النوع 0
- 10 جم ملح
- 10 جم زبدة في درجة حرارة الغرفة
- 270 جم الماء (درجة الحرارة بين 36 - 38 °م)
- 3 جم سكر
- 20 جم خميرة طازجة
- الطريقة:

قومي بوزن الطحين والملح والزبدة المنعمة في وعاء خلط معالج الطعام. أذيبي السكر والخميرة الطازجة في ماء دافئ. أضيفي السائل إلى المكونات المتبقية في وعاء الخلط. اعجني المكونات بخطاف العجين في معالج الطعام حتى يصبح مرناً ولا يلتصق بعد ذلك على الوعاء. أخرجي العجين المعجن جيداً من وعاء الخلط، ووزنه 750 جم خبزاً واحداً وشكله في كرة مستديرة. ضعيه في وعاء. قومي بتغطية الإناء بطبقة ملصقة وضعيه في وسط فرن مسخن مسبقاً (40 °م). أوقفي تشغيل الفرن

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية الخبز مبطنه بورق الخبز على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 150 ميليلتر

واترك العجين يرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق).
اتركي باب الفرن مفتوحاً لنصفه لتجنب ارتفاع درجة الحرارة بدرجة كبيرة جداً. درجة الحرارة المستهدفة بين 35 - 37 °م. أخرجي اللحم من الجهاز. اقليبي العجين على سطح العمل واعجنه بعد قليل. لا تعجني العجين أكثر من اللازم. قومي بتشكيل خبز طويل، وضعيه في الصينية (إذا كان صينية مطلية بالمينا، ضعي بعض الزبدة عليه لتجنب التصاقه أو استخدام ورق الخبز) وقومي بتغطيته بغطاء بلاستيكي / وعاء بلاستيكي. ضعيه في وسط الفرن الذي لا يزال دافئاً واترك الخبز يرتفع لمدة 25 مرة أخرى دقيقة (دقائق)، مع ترك باب الفرن مفتوحاً في منتصفه. قومي بعمل خمس قطع قطرية على السطح بحذر باستخدام شفرة قاطعة أو سكين حاد للغاية. لا تغطي على الخبز أثناء القطع. يجب أن يكون عمق القطع حوالي 7-5 مم. ضعي الطعام داخل الجهاز. يحتاج الخبز الأبيض إلى مزيد من الوقت.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية خبز مبطنه بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 150 ميليلتر

حبوب كاملة / حين / الخبز الداكن - P41

مكونات العجين:

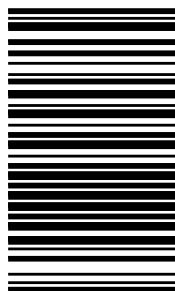
- 500 جم دقيق القوميح الأسود
- ملعقتا طعام من زيت الزيتون
- 280 جم الماء (درجة الحرارة بين 36 - 38 °م)

الطريقة:

قومي بوزن الطحين وزيت الزيتون والماء في وعاء الخلط. اخلطي جميع المكونات مع الخطاف حتى تصلي إلى عجينة متجانسة. قومي بتغطية الإناء بقطعة قومياش مبللة لحوالي 15 دقيقة (دقائق) (درجة حرارة الغرفة). اقليبي العجين على سطح العمل واعجنه بعد قليل. لا تعجني العجين أكثر من اللازم. قومي بتشكيل خبز طويل، وضعيه في الصينية (إذا كان صينية مطلية بالمينا، ضعي بعض الزبدة عليه لتجنب التصاق أو استخدام ورق الخبز) وقومي بتغطيته بغطاء بلاستيكي / وعاء بلاستيكي. دعيه يرتفع إلى حوالي 3 ساعة. ضعي الطعام داخل الجهاز.



867377441-A-262023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2410878-1