

FORNEBY

ar

كتاب الطهي

المحتويات

8	أسماء	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

طهي مساعد تتألف القائمة الفرعية من مجموعة من الوظائف والأطباق الإضافية مع وظائف الطهي الموصى بها ودرجات الحرارة والأوقات. 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 مقبض وظائف التسخين إلى  للدخول إلى القائمة.
2. حدد  ثم اضغط على OK.
3. أدر مقبض التحكم لتحديد عدد الأطباق. اضغط على OK.
4. ضعي الطعام داخل الجهاز. اضغط على OK.

القائمة: طهي مساعد

P6	لحم بقرى مشوي نصف مطهي في درجة حرارة منخفضة*
P7	لحم بقرى مشوي متوسط النضج في درجة حرارة منخفضة*
P8	لحم بقرى مشوي كامل النضج في درجة حرارة منخفضة*
P9	فيليه نصف مطهي في درجة حرارة منخفضة*
P10	فيليه متوسط النضج في درجة حرارة منخفضة*
P11	فيليه، مستوي تمامًا
P12	لحم عجل مشوي
P13	رجل حمل
P14	دجاجة، كاملة
P15	دجاجة، نصف
P16	صدر الدجاج
P17	أرجل دجاج، طازجة
P18	لحم بطة كاملة
P19	لحم أوزة كاملة
P20	لحم مفروم

P1	لحم بقرى مشوي نصف مطهي
P2	لحم بقرى مشوي متوسط النضج
P3	لحم بقرى مشوي كامل النضج
P4	شرائح اللحم متوسطة النضج
P5	لحم بقرى مشوي / مطهي ببطء

P32	الخضروات المشوية المشكلة
P33	كروكيت، مجمد
P34	بطاطس مقلية مجمدة
P35	لازانيا باللحم/ الخضروات مع أطباق المكرونة الجافة
P36	غرئات 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

P21	سمكة كاملة، مشوية
P22	سمك مخلي
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

LTC* - الطهي بدرجة حرارة منخفضة

لحم بقري

شرائح اللحم متوسطة النضج - P4

المكونات:

- 180 - 220 جم لكل قطعة؛ شرائح بسمك 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: 2
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

لحم بقري مشوي / مطهي ببطء - P5

مكونات الشواء:

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: 1
- ملحق: صينية الخبز

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

- 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 خلدجان
- 2 علية من حساء الخضروات (جزر، كراث، كرفس، بقدونس)
- الطريقة:

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

- موضع الرف: 1
- 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
- نقع
- تحضير الطعام الخام:

تبلي اللحم لتذوقها، وضعها في طبق مع التوابل (اختياري): يجب تغطية القاع حتى عمق 10-20 مم. قومي بتغطية الجهاز بغطاء واطركه منقوعاً لعدة ساعات في الثلاجة.

الطريقة:

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

- موضع الرف: 1
- 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: 1
- ملح: صينية الخبز

لحم عجل

لحم عجل مشوي - P12

المكونات:

- 0.8 - 1.5 كجم (الكثف، 4 قطع سم سميكة)
- ملح
- فلفل أسود
- توابل

الطريقة:

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

- موضع الرف: 1

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

لحم ضان

رجل حمل - P13

المكونات:

- 1.5 - 2 كجم ساق لحم الضأن مع العظام (9-7 سم سمك)
- 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 اتركه 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: 1
- الملحقات: طبق شواء على صينية الخبز

دواجن

دجاجة، كاملة - P14

مكونات الشواء:

- 1 - 1.1 كجم دجاجة
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- الطريقة:

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.

- 0.5 - 0.8 كجم دجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- الطريقة:

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

- موضع الرف: 2
- ملح: 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

- موضع الرف: 1
- الملحقات: طبق طاجن من السيرااميك أو الزجاج على رف سلكي، مناسب للميكروويف
- يعمل بطاقة الميكروويف

دجاجة، نصف - P15

المكونات:

للحصول على نكهة الشواء، ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 1
- الملحقات: طبق طاجن على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

أرجل الدجاج - P17

المكونات:

- 250 - 400 جم أرجل الدجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

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

- موضع الرف: 2
- ملحق: صينية الخبز

لحم بطة كاملة - P18

المكونات:

- 1.5 - 2.5 كجم بط
- ملح
- الزيت

- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

اغسلي البطة جيدًا، امزجي الملح والزيت، وامزجي القطعة بأكملها بزيت رقيق، ضعي الطعام داخل الجهاز، ابدئي بالبطة رأسًا على عقب، قلب اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 1
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي
- الوزن التلقائي متوفر.

أوز، صدر - P19

المكونات:

- 1 كجم أوزة
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

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

- موضع الرف: 1
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي

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: 1
- 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: 1
- 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: 2
- 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 وضبه في العجين في العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 1
- الملحقات: 28 سم علبه 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

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: 1
- الملحقات: قالب فطيرة على رف سلكي

فطيرة التفاح - P26

مكونات العجائن:

- 300 جم دقيق القوميص 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 فتات 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. أعجني 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 وثلاث. 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 فتات الخبز بالتساوي فوق العجين. اخلطي شرائح التفاح والزبيب والسكر معًا. بعد مزجها مباشرة، ضعي حشوة التفاح بالتساوي على فتات الخبز. قومي بتغطية الجزء العلوي بالعجين المتبقي. أغلقي أطراف المعجنات وقومي بتشديدها. قومي بعمل شق في الجزء

- 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) واتركيها 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 بزبركي (بقطر 24 سم) وقومي بزبدة الحواف. اسكي العجين في العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: صينية الخبز

فطيرة التفاح - P25

مكونات العجائن:

- 200 جم الدقيق
- 1 فرصة 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، وأعجني كل شيء في المعجنات. قومي بتبريد المعجنات في الثلاجة لمدة 2 ساعة. ضعي المعجنات المبردة في علبة كيش مدهونة، ثم اثقبها بشوكة. قومي

- 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

كعكة مستطيلة - P29

المكونات:

- 120 جم البيض
- 170 جم سكر
- 50 جم سمن مذاق (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 العلبة. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 1
- الملحقات: مقلاة رغيف على رف سلكي

العلوي من المعجنات للسماح للبخار بالخروج أثناء الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 1
- الملحقات: 22 سم فطيرة على رف سلكي

براونيز - P27

المكونات:

- 425 جم شوكولاتة داكنة
- 100 جم قطرات الشوكولاتة
- 300 ميليلتر من الزيت المحايد
- 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، واخلطيها حتى تصلي إلى مستوى تجانس متجانس. قومي بإضافة البيض واحدًا 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: 2
- الملحقات: مقلاة عميقة

مافن الشوكولاتة - P28

المكونات (لـ 12 مافن):

- 240 جم الدقيق
- 8 جم مسحوق الخبز
- 80 جم سكر
- 80 جم الزبد
- 1 بيضة (55 جم)
- 125 ميليلتر من الحليب كامل الدسم
- 40 جم من مسحوق الكاكاو المر

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: 1
- 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: 2
- الملحقات: صينية خبز مبطنة بورق الخبز

الخضروات المشوية المشكلة - P32

المكونات:

- كوبان من زهور البروكلي
- كوبان من فطر الكريmini
- 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
- ملعقتان 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 والجوز، والكوسة، والقرع، والفلفل الحلو، والبصل في طبقة واحدة على ورق الخبز المعد. قومي بإضافة زيت الزيتون، والخل البلسمي، والثوم، والزعتر، وتبليه بالملح والفلفل الأسود. اقليها بلطف للجمع بينها. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية خبز مبطنة 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: 2
- 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: 2
- 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: 1
- الملحقات: طبق طاجن من السيراميك أو الزجاج على رف سلكي، مناسب للاستخدام في الميكروويف
- يعمل بطاقة الميكروويف

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:

- 750 جم بطاطس غير مقشرة
- 100 جم جبن مقطع (24-30 % دهن)
- 50 جم البيض المخفوق
- 125 جم حليب (3 % دهن)
- 75 جم كريما (40 % دهن)
- 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: 2
- الملحقات: طبق طاجن من السيراميك أو الزجاج على رف سلكي، مناسب للاستخدام في الميكروويف
- يعمل بطاقة الميكروويف

ضعي الخميرة والملح والزيت والماء في وعاء واخليها حتى تذوب الخميرة. ضعي الخليط والدقيق في وعاء الخلاط. اخلطي على أعلى سرعة باستخدام خفاف حتى يصبح العجين صغيرًا ومتجانسًا. قد تكون هناك حاجة إلى طحين إضافي. ضعي العجين في وعاء واتركه ليرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق). لفّي العجين إلى حجم الدرج بالكامل (مشحم) واتركه 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.

- 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 معًا، واخلطيها في معالج طعام سريعًا 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 العلية بما في ذلك الجدران الجانبية. اصنعي بعض الفتحات بشوكة في أسفل المعجنات. رتبي الإضافات أولًا، وقطعيها إلى مكعبات. ثم ضعي الجبن فوق قاعدة العجين. اخفقي البيض، والكريمة فريش، والحليب معًا، اسكبيه على العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 1
- ملحق: علية خبيز على الرف السلكي

خبز فرنسي / خبز شبابة / 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. اعجنِي المكونات بخطاف العجين في معالج الطعام حتى يصبح مرئًا ولا يلتصق بعد ذلك على الوعاء. أخرجي العجين المعجن جيدًا من وعاء الخلط. ووزنه 750 جم خبزًا واحدًا وشكليهِ في

- موضع الرف: 1
- الملحقات: صينية خبز مبطنة بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

بيتزا طازجة وسميكة - P38

مكونات العجين:

- 396 جم الدقيق
- 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 واخلطيها حتى تذوب الخميرة. ضعي الخليط 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 واتركيه ليرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق). لفي 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: 1
- 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 (يُقترح تقديم لحوم)

ورق الخبز) وقومي بتغطيته بغطاء بلاستيكي / وعاء بلاستيكي. دعيه يرتفع إلى حوالي 3 ساعة. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 1
- الملحقات: صينية الخبز مبطنه بورق الخبز على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

كرة مستديرة. ضعيه في وعاء. قومي بتغطية الإناء بطبقة ملصقة وضعيه في وسط فرن مسخن مسبقاً (40 ° م). أوقفي تشغيل الفرن 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. اقلبي 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 فاطمة أو سكين حاد للغاية. لا تضغطي على الخبز أثناء القطع. يجب أن يكون عمق القطع حوالي 5-7 مم. ضعي الطعام داخل الجهاز. يحتاج الخبز الأبيض إلى مزيد من الوقت.

- موضع الرف: 1
- الملحقات: صينية خبز مبطنه بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

حبوب كاملة / حبن / الخبز الداكن - P41

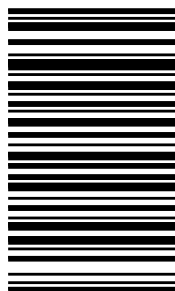
مكونات العجين:

- 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 مبلة لحوالي 15 دقيقة (دقائق) (درجة حرارة الغرفة). اقلبي 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



867380523-A-262023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2410897-1