

felülről és 30 percig sütjük. Végül egy bottal ellenőrizze, hogy a kenyér sütt-e.

HÁZI PIZZA

- ✓ 500 g búzaliszt
- ✓ 300 g meleg víz
- ✓ 5 g só
- ✓ 10 g cukrot
- ✓ 10 g friss élesztő
- ✓ 1 evőkanál olívaolaj



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Szerelje fel a keverőt többkomponensű tömegekhez (horog).
- 2) Külön edényben készítse elő a paszternákot. Öntsön meleg vizet, cukrot és morzsolt élesztőt és keverje össze.
- 3) Öntsünk búzalisztet egy tálba, sózzuk és öntsük az elkészített káposztát. Keverjük össze az 1–3 sebességgel az összetevők kombinálásához. A tészta dagasztása után adjuk hozzá az olívaolajat, és addig folytassa a dagasztást, amíg a tészta rugalmas állagú lesz.
- 4) Állítsa le a robotot, fedje le a tálat egy ruhával, és hagyja, hogy a tészta felemelkedjen. Állítsa a fűtési (fermentációs) funkciót 38° C-ra 30 percig. Ezután ismét alaposan gyúrja meg a tésztát, vegye ki a tálból és ossza meg 2 részre. Húzza ki és hagyja 5 percig pihenni.
- 5) Helyezze a formázott tésztát pizzaformába, nyomja meg kezével a forma köré. Kenje meg a pizzát paradicsomszósszal, és helyezze el kedvenc önteteit. Helyezzük előmelegített sütőbe 200°C-ra felülről alulról, süssük kb. 20 percig.

SPISKÓTA

- ✓ 5 tojás
- ✓ 120 g cukor
- ✓ 100 g búzaliszt
- ✓ 30 g burgonyaliszt
- ✓ 5 g sütőpor
- ✓ egy csipet só



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Szerelje fel a keverőt a könnyű tömegek ostorításához.
- 2) Hajtsa be a tojásokat egy tálba, és öntsön cukrot. Verjük a 11-es sebességgel, amíg boly -

hos nem lesz.

3) Adjunk hozzá búza- és burgonyalisztet, sütőport és egy csipet sót a masszához. Óvatosan keverje össze a saját sebességbeállításai szerint 2, amíg az összetevők össze nem állnak.

4) Helyezze a kész tésztát sütőpapírral bélelt sütőserpenyőbe, és tegye a sütőbe. Állítsa be 180°C-os hőmérsékletet felülről alul, süsse kb. 30 percig. Végül egy bottal ellenőrizze, hogy a piskóta sütt-e.

BURGONYAPÜRÉ

- ✓ 1 kg burgonya
- ✓ 125 g forró tej
- ✓ 25 g vaj
- ✓ 5 g só



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Hámozza meg és forralja fel a burgonyát sós vízben, ügyelve arra, hogy ne legyen túl puha.
- 2) Amikor lisztessé válnak, kezdje el dagasztani őket egy serpenyőben, vagy tegye át a keverőtálba.
- Ezután gyúrja meg az így elkészített burgonyát a robotban közepes sebességgel körülbelül 1 percig.
- 3) Ha kész, kaparja le a burgonyát a tál faláról.
- 4) Keverje össze a forró tejet, a vajat és a sót. Adjuk hozzá a burgonyához, és gyúrjuk a 4. sebességgel simára.

KEVERJE FEL A FEHÉRJÉT

- ✓ 2 tojás
- ✓ egy csipet só



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Tegye a fehéréket egy tálba, adjon hozzá egy csipet sót.
- 2) Verje meg a legnagyobb sebességgel 11, szabályozva a verés mértékét.