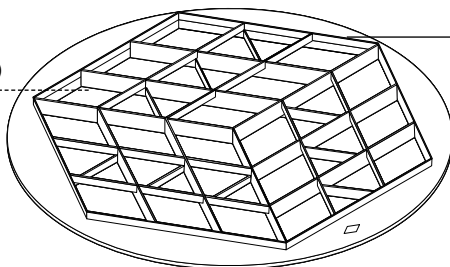


Proffs-bakset för plockmat

Produktinformation och recept

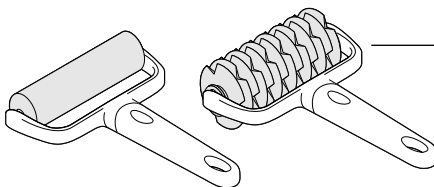


Paralleltrapetsformad
uttagsform (undersidan)



Diamant-uttagsform

Slät degkavel



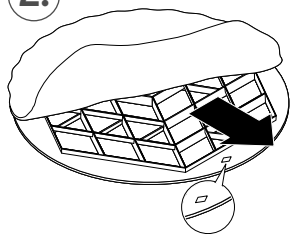
Gallerkavel


Användning

Piroger

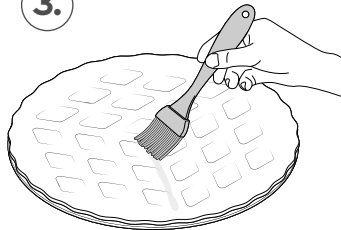
1. Kavla ut två lager deg, t.ex. smördeg, pizzadeg, mördeg eller liknande. Förbered fyllningen. Vispa upp ett ägg.

2.



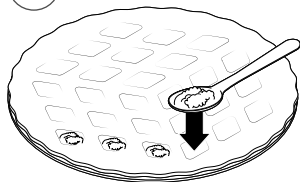
Lägg en degplatta över uttagsformen. Här visas ett exempel med den diamantformade sidan. Du kan också använda den parallelltrapetsformade  sidan. Tryck ned degen lätt i fördjupningarna.

3.



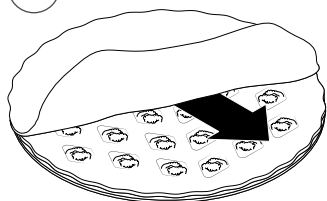
Pensla kanterna med ägg, så att degen fäster bättre.

4.

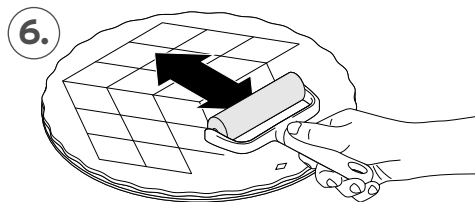


Lägg fyllning i alla fördjupningar.

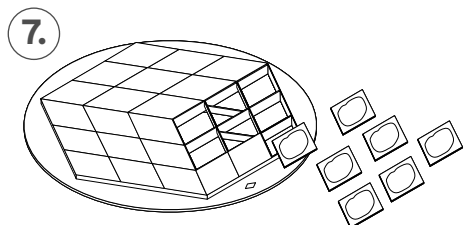
5.



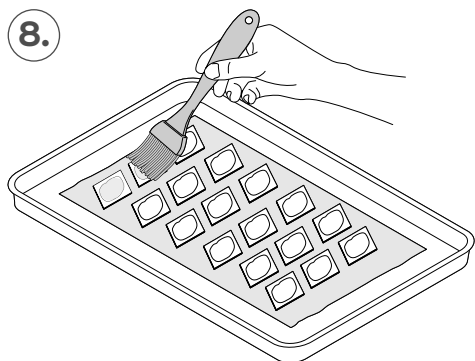
Lägg den andra degplattan ovanpå.



6. Kavla över formen med den släta kaveln, så att pirogerna separeras.



7. Ta upp pirogerna.

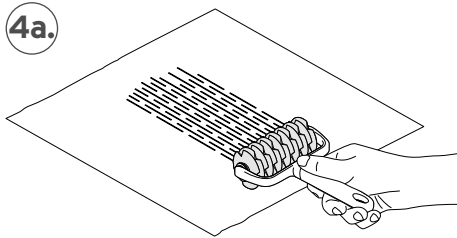


8. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Pensla dem med ägg och dekorera dem om så önskas.

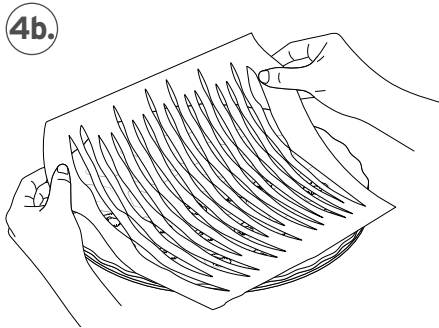
9. Grädda pirogerna i 185 °C i ca. 15 - 20 minuter och låt dem svalna.

Piroger med galler

i Om du hellre vill ha en degyta med hål i kan du kavla ett galler i den övre degplattan. Följ instruktionerna till steg 4 enligt beskrivningen och fortsätt sedan med steg 5.




Kavla ett mönster i den övre degplattan med gallerkaveln.



Dra isär degplattan och lägg den på den nedre degplattan.

Rullar

- 1.** Kavla ut degen, t.ex. smördeg, pizzadeg, mördeg eller liknande. Förbered fyllningen. Vispa upp ett ägg.
- 2.** Lägg formen på degen med den parallelltrapetsformade sidan  nedåt och tryck ner den i degplattan.
- 3.** Lägg degknytana på en plåt med bakplåtspapper. Lämna lite plats mellan dem. Lägg sedan lite fyllning mitt på varje degknyte.
- 4.** Rulla ihop degknytana, pensla dem med ägg och dekorera.
- 5.** Grädda i 185 °C i ca. 15 - 20 minuter och låt svalna.

Viktig information

Baksetet är perfekt när du vill göra fyllda piroger eller rullar.

Det kan användas till exempelvis smördeg, mördeg eller pizzadeg, strudeldeg etc.

- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel och inte heller hårda borstar etc.
- Inga delar får komma i kontakt med värmekällor, t.ex. spisplattor eller gaslågor.

Rengöring

- ▷ Diska alla delar innan du använder produkten för första gången. Diska dem sedan efter varje användningstillfälle. Använd hett vatten och lite diskmedel. Uttagsformen kan även diskas i diskmaskin. Placera den dock inte direkt över värmestavarna. Den släta degkaveln och gallerkaveln får **inte** diskas i diskmaskin! Ta bort handtagen innan du diskar dem för hand och låt dem torka helt innan du sätter tillbaka dem på produkten.
- ▷ Degrester i uttagsformens hörn kan avlägsnas med en mjuk diskborste.


Recept

Rullar med fikon och Serrano-skinka

Ingredienser

7 fikon, 7 skivor Serrano-skinka,
1 paket smördeg (prefabricerad), 1 ägg

Tillagning

1. Värm ugnen till 185 °C.
2. Skär varje fikon i fyra delar och ställ dem åt sidan.
3. Skär varje skinkskiva i fyra delar och ställ det åt sidan.
4. Kavla ut smördegen och dela upp den i 27 delar  med diamant-uttagsformen.
5. Lägg skink- och fikonbitar mitt på varje degplatta och rulla ihop dem.
6. Pensla dem med uppvispat ägg och grädda i ca. 15 till 20 minuter.


Piroger med nötter och honung

Ingredienser

50 g mandel, 50 g hasselnötter, 50 g valnötter,
50 g jordnötter, 5 g kanel, 50 g honung, 10 g rivet
apelsinskal, 1 paket smördeg (prefabricerad).

Garnering: Nötter, socker och honung

Tillagning

1. Värm ugnen till 185 °C.
2. Kavla ut smördegen till två plattor.
3. Hacka nötter och mandel. Spara lite av de hackade nöterna och mandeln till garnering.
4. Blanda alla de övriga ingredienserna tills det bildas en jämn massa.
5. Lägg den ena utkavlade smördegsplattan på diamantformen  och tryck försiktigt ner degen i fördjupningarna.
6. Lägg fyllning i fördjupningarna och täck formen med den andra degplattan.
7. Kavla över formen med den släta kaveln för att separera pirogerna.
8. Dekorera med socker och nötter.
9. Grädda kakorna i ca. 15 till 20 minuter.
10. Låt de färdiggräddade kakorna svalna och ringla sedan lite honung över dem.

Grönsaksrullar


Ingredienser

18 gröna sparrisar, 3 morötter,
1 paket smördeg (prefabricerad), 1 ägg

Till såsen: 1 paket yoghurt naturell, en dillkvist,
1 tsk olivolja

Tillagning

1. Värm ugnen till 185 °C.
2. Skär julienne-strimlor av morötterna, 4 cm långa och ½ cm breda.
3. Skär av de översta 4 cm av sparristopparna. Dela sedan sparristopparna på längden.
4. Salta och peppra och ställ dem åt sidan.



- Riv av dillruskorna på dillkvisten.
- Dela upp smördegen i 18 delar  med den parallelltrapetsformade uttagsformen.
- Lägg en morot och två sparrisbitar på varje degbit och vik upp degbitarnas båda ändar över varandra.
- Pensla rullarna med uppvispat ägg och grädda i ca. 15 till 20 minuter.
- Blanda yoghurt, hackad dill och olivolja och servera som sås till rullarna.

Minipajer med kvittengelé

Ingredienser

500 g kvittengelé, 1 paket smördeg (prefabricerad), socker, 1 ägg

Tillagning

- Värm ugnen till 185 °C.
- Kavla ut smördegen till två plattor.
- Lägg den ena smördegspattan på parallelltrapetsformen  eller diamantformen  och tryck försiktigt ner degen i fördjupningarna.
- Pensla kanterna med uppvispat ägg.
- Fördela kvittengelén i fördjupningarna.
- Kavla ett galler i den andra degplattan med gallerkaveln, dra isär degplattan och lägg den på formen.
- Kavla över formen med den släta kaveln för att separera minipajerna.
- Pensla med uppvispat ägg.
- Grädda kakorna i ca. 15 till 20 minuter.
- Strö lite socker över pajerna när de har svalnat efter gräddningen.

Tips

Bearbeta degen direkt ifrån kylan. Låt hemgjord deg vila i minst en halvtimme i kylan.

Du kan använda bakplåtspappret till den prefabricerade degen som hjälpmedel när du lägger degplattan på formen.

Strö lite mjöl över degen om den fastnar på en av de båda kavlarna.

Kavla ut den återstående degen igen och använd den till ytterligare plockmat.

Till pensling kan du använda mjölk i stället för ägg.

Artikelnummer: 381 801



www.tchibo.se/bruksanvisningar