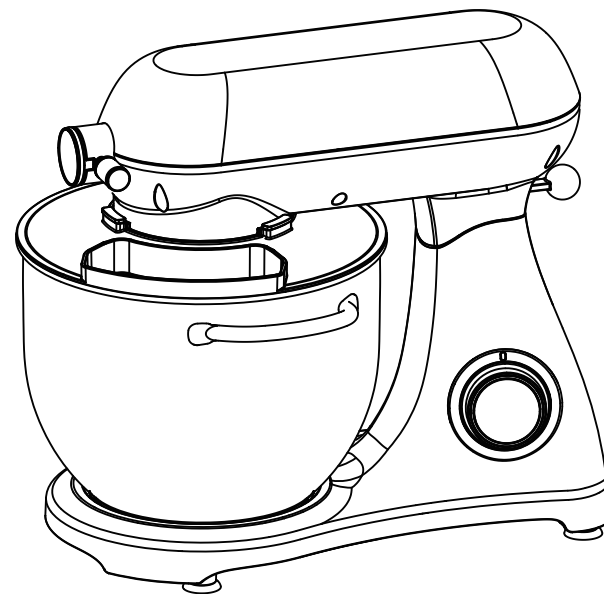




**Stand Mixer
MB-1800-LUX**

Manual de utilizare



**Păstrați cu grijă acest manual de utilizare
pentru referințe ulterioare.**

Date tehnice

Model: **MB-1800-LUX**
Voltaj: 220-240V ~50/60Hz
Putere: 1800W
Clasa de protecție: I
Acest aparat a fost testat și corespunde normelor și reglementărilor CE (LVD și EMC).

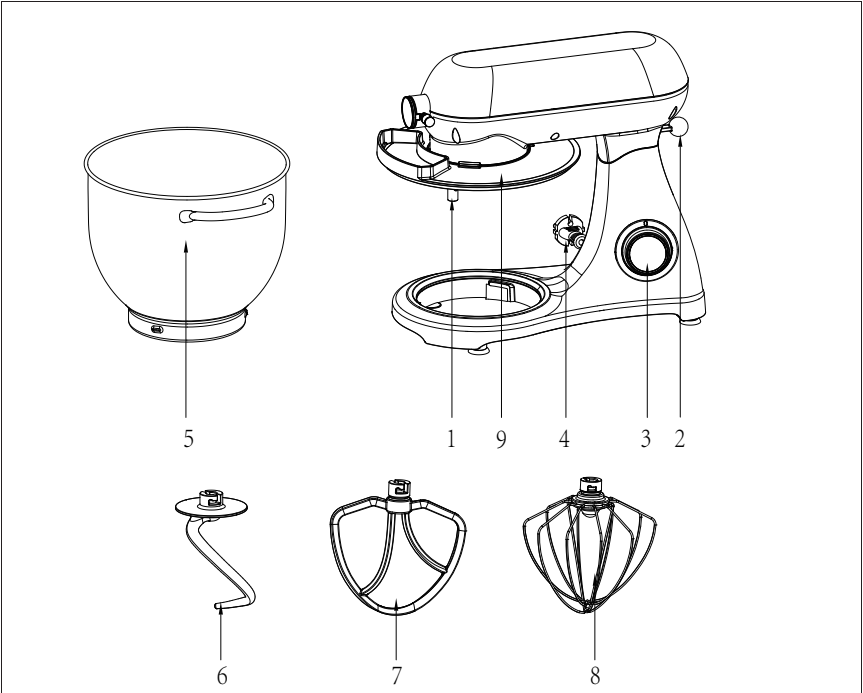
Instrucțiuni de exploatare

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a porni mixerul.
Păstrați cu grijă aceste instrucțiuni deoarece ele conțin și certificatul de garanție.
Este recomandat ca la înstrăinarea acestui mixer să oferiți împreună cu mixerul și aceste instrucțiuni de utilizare.
Aparatul este proiectat pentru uz casnic, nu comercial.
Feriți aparatul de surse de căldură și lumină directă sau umiditate ridicată.
Când curățați, montați sau demontați mixerul, acesta trebuie să fie oprit și scos de sub tensiune.
Dacă mixerul nu mai este folosit, înlăturați accesoriile acestuia.
Mixerul trebuie utilizat doar sub supraveghere.
Verificați periodic aparatul și cablul de alimentare pentru posibile deteriorări.
Nu încercați să reparați aparatul de unul singur. Contactați întotdeauna un tehnician Biovita autorizat.
Nu folosiți mixerul pentru alte scopuri decât cele pentru care a
Păstrați mixerul pe o suprafață dreaptă și stabilă.

Atenție:

Pentru siguranța copiilor, asigurați-vă că nu ați lăsat în preajma lor pungile de plastic cutiile și polistirenul în care a fost împachetat mixerul.
Acest dispozitiv nu este o jucărie și nu trebuie folosit de către copii.

Părțile componente



Componente principale și accesorii

1	Axul principal	6	Cârlig pentru aluat
2	Butonul de rificare	7	Paletă din aluminiu turnat
3	Selectorul de viteză	8	Tei
4	Cablu de alimentare	9	Capac din plastic pentru acoperire
5	Bol de mixare		

Utilizarea mixerului

1. Pentru ridicarea brațului mixerului, apăsați butonul (2) în direcția săgeții. Brațul se va putea ridica acum conform fig. 1.
2. Montați acoperitoarea vasului conform fig. 2.
3. Așezați vasul din inox în suportul mixerului în 2 pași: puneți vasul în suport (Pasul ①) și rotiți în sensul acelor de ceasornic până când acesta se fixează în poziția finală (Pasul ②). (Figura 3)
4. Se montează accesoriul dorit (Telul, cârligul sau paleta), prin introducerea părții superioare în cuplajul blenderului și rotirea în sens invers acelor de ceasornic până la blocare. (Figura 4&5)
5. Umpleți vasul cu ingredientele dorite.
6. Coborâți brațul folosind butonul (2). (Figura 6)
7. Introduceți ștecherul mixerului în priză.
8. Rotiți butonul de selectare a vitezei între pozițiile 1 și 6 în funcție de ingredientele din bol.
9. Pentru funcția pulse (rotire la intervale foarte scurte de timp), comutați butonul pe poziția "PULSE".
- Butonul rămâne în poziția respectivă până în momentul în care este eliberat și revine în poziția "0".
- După frământare/amestecare, rotiți butonul (3) până la poziția "0". Apoi scoateți ștecherul din priză.
- Apăsați siguranța (2) pentru a ridica brațul mixerului.
10. Amestecul poate fi scos acum cu o spatulă din bol.
11. Bolul de mixare poate fi acum înlăturat și curățat conform instrucțiunilor de curățare din acest ghid.



FIG1

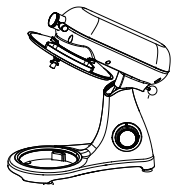


FIG2



FIG3

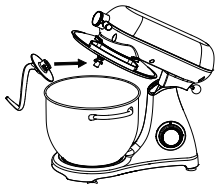


FIG4



FIG5



FIG6

Ajustarea vitezei pentru utilizarea cârligului

Accesoriu	Imagine	Nivel	Timp 3 (Minute)	Cantitate Maxime	Observații
Cârligul pentru aluat		1-3	3	1300 gr făină și 700 ml de apă	Amestecuri cu consistență ridicată (e.g. alut pentru pâine sau paste)
Paletă		2-4	3	800 gr făină și 1 litru de apă	Amestecuri cu consistență medie spre ridicată (ex: material pentru clătite)
Tel		5-6	3	minim 3 albușuri maxim 12 albușuri	Amestecuri ușoare (ex: crème, albușuri)

Probleme și soluții

Nr.	Problemă	Soluție
1	Mixerul nu pornește.	- Verificați dacă ștecherul este în priză. - Verificați dacă butonul de siguranță este revenit înapoi în poziția închisă.
2	Sunet în bolul de mixare când mixerul funcționează. Accesoriiul zgârie bolul.	- Asigurați-vă că bolul este instalat în poziție corectă. - Verificați dacă accesoriul este instalat corect.
3	Capacul de protecție al bolului nu se potrivește corect deasupra bolului de mixare.	- Verificați că elementul de protecție din plastic este montat corect. - Verificați dacă bolul de mixare este instalat corect
4	Mixerul nu funcționează la anumite viteze.	- Verificați dacă viteza selectată corespunde cu cea recomandată pentru ingredientele folosite. - Rotiți butonul la viteza 0 și apoi verificați din nou dacă funcționează corect la viteza recomandată.
5	Mixerul se mișcă pe masa de lucru.	- Verificați dacă piciorușele anti-alunecare sunt poziționate corect pe mixer. - Asigurați-vă că blenderul este poziționat pe o suprafață de lucru dreaptă și tare.
6	Siguranța de deschidere nu își revine înapoi la coborârea brațului mixerului.	Verificați dacă capacul din plastic și bolul mixerului sunt montate corect.

Curățarea mixerului

- ☐ Înainte de curățare scoateți aparatul din priză.
- ☐ Nu scufundați niciodată mixerul în apă.
- ☐ Nu folosiți obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru curățarea mixerului.
- ☐ Folosiți doar o cârpă curată pentru a curăța exteriorul mixerului.
- ☐ Bolul și accesoriile pot fi curățate în mașina de spălat vase, sau cu un burete și detergent de vase.
- ☐ Puteți folosi puțin ulei pe accesoriile curățate pentru a le proteja mai bine după uscarea.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

Perioada de garanție: 2 ani

Angajament referitor la garanție

Dacă în perioada de garanție apare o defecțiune, ne angajăm să o reparăm gratuit. Garanția nu acoperă defectele datorate utilizării incorecte ale aparatului. Garanția acoperă defectele de materiale sau de fabricație. Garanția este acordată prin repararea sau înlocuirea aparatului sau a părților defecte, pe baza deciziei departamentului nostru tehnic. Garanția este asigurată în service-ul nostru autorizat, pe baza facturii sau a acestui certificat de garanție. La trimiterea prin curier pentru service, aparatul trebuie ambalat corespunzător pentru a preveni deteriorarea acestuia la transport (de preferat în ambalajul original). În perioada de garanție costul de transport prin curier este suportat de către vânzător. În afara perioadei de garanție costurile de transport sunt suportate de cumpărător. Vă rugăm să specificați pe colet adresa de returnare a produsului, numele și numărul dvs. de telefon și de o scurtă descriere a defectului apărut. Vă rugăm să ne contactați telefonic înainte de a trimite aparatul în service.

Adresa de service:

SC Globus Transport SRL

Str. Făgetului, nr.14F, Cluj-Napoca, 400497, Romania

Tel: 0748 777 222

Website: www.biovita.ro

RECICLARE

o În vederea reciclării, vă rugăm să predați aparatul la un centru specializat de preluare a deșeurilor DEEE.

o Directiva Europeană 2012/19/EC cu privire la reciclarea aparatelor electrice și electronice (WEEE) prevede că aparatele electrocasnice nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer. Acestea trebuie colectate separat, în vederea reciclării acestora și protejării mediului. Pentru detalii referitoare la colectarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, vă rugăm să contactați furnizorul local de servicii pentru colectarea deșeurilor sau alți operatori specializați în preluarea DEEE-urilor.

Lista completa a operatorilor autorizați de ministerul mediului să preia deșeuri electrice o găsiți aici: <https://goo.gl/SARaQD>



Acest aparat electrocasnic respectă următoarele

Directive Europene:

2014/35/EU (LVD - Low Voltage Directive)

2014/30/EU (EMC – Electromagnetic Compatibility)



19 REȚETE SIMPLE ȘI DELICIOASE PREPARATE CU MIXERUL CU BOL

1. Brânzoaice cu brânză și stafide

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 550 gr. făină
- 300 ml. lapte
- 50 gr. zahăr brun
- 50 gr. unt
- 10 gr. drojdie uscată
- 2 gălbenușuri
- puțină sare

Pentru umplutură:

- 150 gr. stafide
- 500 gr. brânză dulce de vaci
- 50 gr. de zahăr brun
- 2 linguri griș
- 2 ouă
- 1 păstaie de vanilie
- puțină zeamă de lămâie

Mod de preparare:

Se fixează cârligul de frământat pe dispozitivul aparatului. Se pune făina în bol, apoi gălbenușurile, untul, zahărul, sarea și drojdia uscată. Se mixează la viteza mică, adăugând laptele puțin câte puțin. După ce se formează aluatul, mixăm timp de 6 minute, la viteza 2. Aluatul se așază într-un bol uns cu ulei și se acoperă cu o folie de plastic pentru a crește (la căldură).

Pentru umplutură: se amestecă brânza cu cele două ouă, se adaugă zahărul, zeama de lămâie, stafidele și apoi grișul.

Aluatul se așază pe blatul de lucru, se împarte în două și se întind foile. Se taie câte un pătrat, în care se așază câte o lingură de compoziție, iar apoi se adună colțurile aluatului la un loc și se presează foarte bine. Vor fi unse cu puțin ou bătut și puse la cuptorul pre-încălzit la 180°C pentru aproximativ 25–30 de minute.

2. Pâine cu făină de secară și semințe

Ingrediente:

- 200 gr. făină albă
- 300 gr. făină de secară
- 1 linguriță sare
- 1 plic drojdie uscată
- 150 gr. semințe de in, dovleac și floarea soarelui
- 300 ml. apă caldă
- 3 linguri ulei de măsline
- 1 linguriță de zahăr brun

Mod de preparare:

În bolul mixerului se pun 300 gr. de făină de secară, sarea, semințele și drojdia. Se fixează cârligul pentru frământat aluat și se mixează timp de 1 minut la viteza 2. Apa caldă se amestecă cu zahărul și uleiul și se toarnă în bol. Aluatul se frământă timp de 2 minute, la viteza 2.

Se adaugă 200 gr. de făină albă și se mai frământă timp de 2 minute. Se așază aluatul obținut într-o tavă tapetată cu unt și se presară semințe pe deasupra.

Se lasă timp de 40 de minute să crească (la căldură), iar apoi se pune la cuptor timp de 30 de minute la o temperatură de 180°C.

3. Fursecuri cu lămâie

Ingrediente:

- 100 gr. unt
- 350 gr. făină
- 100 gr. zahăr brun
- 100 gr. zahăr de cocos pudră
- 50 ml. zeamă de lămâie
- 5 gr. praf de copt
- 2 ouă
- coaja de la o lămâie
- puțină sare

Mod de preparare:

Se fixează paleta de amestecare în mixer. Se pune zahărul împreună cu untul la temperatura camerei și se mixează la viteză mică până la omogenizare. Se adaugă ouăle, iar apoi făină, praful de copt, coaja de lămâie, sarea și zeama de lămâie. Se mixează totul la viteza 2, până la omogenizare.

Aluatul se așază pe o folie de plastic, se rulează și se lasă la congelator pentru 30 de minute.

Apoi se scoate de la frigider și se formează cu mâna forme rotunde, care se dau prin zahăr pudră. Se așază într-o tavă tapetată cu hârtie de copt, urmând să fie puse la cuptorul pre-încălzit la 180°C pentru aproximativ 10–15 minute.

4. Fursecuri

Ingrediente:

- 220 gr. făină
- 100 gr. zahăr brun
- 100 gr. unt
- 1 ou
- 1 esență vanilie
- puțină sare

Mod de preparare:

Se fixează paleta pe dispozitivul aparatului și se mixează untul la temperatura camerei împreună cu zahărul până se omogenizează. Apoi se adaugă oul, esența de vanilie și sarea. Se mixează totul la viteza 3, timp de 3 minute. Se adaugă făină și se mixează ușor până se încorporează cu restul ingredientelor.

Aluatul se întinde pe blatul tapetat cu făină și se taie forme rotunde cu ajutorul unui pahar.

Fursecurile se așază într-o tavă cu hârtie de copt și se pun la cuptor pentru 15 minute la o temperatură de 180°C.

5. Brioșe cu fulgi de ciocolată neagră

Ingrediente:

- 250 gr. făină
- 3 ouă
- 150 gr. ciocolată neagră
- 120 gr. zahăr brun
- 100 gr. unt
- 100 ml. de lapte
- 1 esență de vanilie
- 1 plic praf de copt

Mod de preparare:

Se fixează paleta de amestecare la mixer. Amestecăm zahărul cu untul moale și mixăm la viteza 3, timp de 5 minute. Adăugăm ouăle, pe rând. Curățăm marginile bolului, adăugăm esența de vanilie și mixăm 2 minute. Apoi adăugăm făina, puțin câte puțin, laptele treptat, sarea și praful de copt. La sfârșit se adaugă ciocolata.

Compoziția se așază în coșulețele pentru brioșe într-o tavă specială, iar apoi se pun în cuptorul pre-încălzit la 180°C, pentru 25 de minute.

6. Sărățele cu brânză telemea

Ingrediente:

- 500 gr. făină
- 300 gr. brânză telemea
- 150 gr. de unt
- 100 gr. smântână
- 2 ouă
- susan
- chimen

Mod de preparare:

Untul rece, de la frigider, împreună cu brânză telemea se vor răzui pe răzătoarea mare.

Cârligul pentru aluat se fixează pe dispozitivul aparatului. Se pune în bol făina, brânză răzuită, untul, ouăle și smântâna. Amestecăm totul timp de 5 minute la viteza 3 până, obținem un aluat omogen. Se întinde aluatul pe blatul de lucru tapetat cu făină, se vor tăia fâșii pentru obținerea sărățelelor. Acestea se vor așeza într-o tavă cu hârtie de copt, se vor unge cu puțin ou bătut, iar apoi se presară susan și chimen. Tava se va așeza la cuptorul pre-încălzit la 180°C, pentru 25 de minute.

7. Cornulețe cu dulceață

Ingrediente:

- 500 gr. făină
- 200 ml. de ulei
- 100 ml. de apă caldă
- 100 gr. zahăr pudră
- puțină sare
- dulceață

Mod de preparare:

Se fixează cârligul pentru frământat în mixer. Adăugăm făina, uleiul, sarea și apa caldă și le mixăm la viteza 3, timp de 5 minute, până se obține un aluat compact.

Aluatul se întinde pe blatul tapetat cu făină până obținem o foaie subțire. Se taie cu cuțitul forme pătrate, în care se așază câte o jumătate de linguriță de dulceață. Apoi se rulează și se așază pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Punem tava la cuptorul pre-încălzit la 180°C, timp de aproximativ 30 de minute.

8. Humus

Ingrediente:

- 250 gr. boabe de năut
- 2 căței de usturoi
- 1 linguriță zeamă de lămâie
- 50 ml. de ulei de măsline
- 50 ml. de ulei de susan
- 50 gr. de chimen

Mod de preparare:

Se fixează paleta pe dispozitivul aparatului, adăugăm boabele de năut împreună cu usturoiul tocat fin și se amestecă totul timp de 1 minut, la viteza 5.

Adăugăm uleiul de măsline, uleiul de susan, zeama de lămâie și chimenul. Mixăm totul timp de un minut, la viteza 2.

9. Brioșe cu dulceață

Ingrediente:

- 300 gr. de făină
- 200 ml. de iaurt
- 2 ouă
- 100 ml. de ulei
- 130 gr. zahăr
- 1 praf de copt (10 gr.)
- 1 vârf cuțit de sare
- 200 gr. dulceață de afine sau mure

Mod de preparare:

Fixăm paleta pe dispozitivul mixerului și amestecăm zahărul, iaurtul, ouăle și uleiul. Mixăm la viteza 2.

Se adaugă făină, praful de copt și sarea, apoi se mixează la viteza 3 toată compoziția, până la omogenizare.

Se umplu formele de briose pe jumătate, se adaugă o linguriță de dulceață și se completează până la 3/4 din formă cu compoziția care a rămas.

Se coc 20–30 de minute la 180°C.

10. Prăjitură cu mere

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 650 gr. făină
- 250 gr. unt
- 200 gr. zahăr de cocos (pudră)
- 200 gr. smântână
- 10 gr. praf de copt
- 2 ouă
- puțină sare

Pentru umplutură:

- 100 gr. zahăr de cocos
- 1 kg mere

Mod de preparare:

Merele se dau prin răzătoarea mare, apoi se pun într-o cratiță să se călească. Se adaugă zahărul până se înmoaie, timp de 10 minute.

Fixăm cârligul pentru frământat aluat. În vasul mixerului punem untul, la temperatura camerei, peste el zahărul pudră și mixăm pentru început la viteză mică (1), ulterior mărim viteza (2) și mixăm timp de trei minute.

Curățăm pereții vasului, adăugăm ouăle și continuăm să mixăm. Punem smântână, mărim viteza (3) și mixăm trei minute, adăugăm făina, puțin câte puțin, apoi sarea și praful de copt, amestecând din nou la viteza trei.

Așezăm aluatul pe blatul de lucru, îl frământăm puțin cu făină, să obținem un aluat nelipicios.

Tăiem aluatul în jumătate. Pe blatul presărat cu făină întindem aluatul, îl rulăm pe sucitor și așezăm într-o tavă cu hârtie de copt. Punem umplutura peste foaie, o întindem și așezăm a două foaie peste umplutură.

Punem tava la cuptorul pre-încălzit la 180°C, pentru aproximativ 40 de minute.

11. Prăjitură cu nuci

Ingrediente:

- 200 gr. de făină
- 50 gr. de nuci
- 125 gr. unt
- 150 gr. de zahăr
- 2 ouă
- 2 linguri de smântână
- 1 pachet drojdie uscată
- puțină sare

Mod de preparare:

Cuptorul se încălzește la 180°C.

Se fixează paleta pe dispozitivul aparatului. Ouăle și zahărul de mixează la viteza 3, timp de 1 minut.

Se adaugă untul, care este la temperatura camerei, împreună cu făina, smântâna, drojdia și sarea. Se mixează totul, timp de 2 minute, la viteza 3. La sfârșit se adaugă nuca.

Compoziția obținută se așază într-o tavă tapetată cu unt și făină.

Se va coace la cuptor timp de 45 de minute.

12. Baghete cu semințe de in**Ingrediente:**

- 550 gr. făină de grâu
- 50 gr. semințe de in
- 375 ml. apă
- 1 cub drojdie proaspătă (40 gr.)
- 100 gr. brânză de vaci slabă și bine stoarsă
- 1 linguriță sare
- Pentru glazură: 2 linguri apă caldă

Mod de preparare:

Înmuiiți semințele de in în 125 ml de apă caldă. Puneți apa caldă rămasă (250 ml.) în bolul de amestecare, mărunțiți și adăugați drojdia, brânza de vaci și amestecați cu mixerul pentru aluat, reglat pe nivelul 2. Drojdia trebuie să fie complet dizolvată. Adăugați în bol făina, semințele de in umezite și sarea. Frământați

bine cu mixerul reglat la viteza 1, apoi schimbați pe viteza 3 și continuați frământarea încă 3–5 minute. Acoperiți aluatul și lăsați-l la dospit 45–60 minute, într-un loc calduros. Frământați încă o dată, răsturnați aluatul din bol și formați 16 baghete. Tapetați tava cu hârtie pentru copt. Așezați baghetele pe hârtia de copt și lăsați-le să dospească încă 15 minute. Ungeți baghetele cu apă caldă, cu ajutorul unei pensule, și coaceți-le.

Cuptor tradițional:

Poziția tăvii: 2

Nivelul de căldură: cuptor electric: încălzire inferioară și superioară la 200–220°C (preîncălzit timp de 5 minute), cuptor pe gaz – nivelul 2–3

Timp de coacere: 30–40 minute

13. Aluat pentru pizza**Ingrediente:**

- 400 gr. făină albă
- 250 ml. apă caldă
- 1/2 linguriță zahăr
- 1 pliculeț de drojdie uscată (circa 2½ lingurițe)
- 5 linguri ulei de măsline
- 1 linguriță sare

Mod de preparare:

Turnați făina în bol. Amestecați restul ingredientelor într-un alt bol. Porniți mixerul reglat pe nivelul 1-2 și adăugați, treptat, lichidul. După încorporarea ingredientelor și formarea aluatului, creșteți

viteza mixerului la 3-4. Frământați câteva minute la această viteză, până când aluatul este neted și bine frământat. Scoateți-l din bol și împărțiți în 2-4 părți. Pe o suprafață pudrată cu făină, formați blaturi de pizza (rotunde sau rectangulare), după care așezați-le pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, sau pe tava pentru pizza. Ungeți aluatul de pizza cu sos de tomate și așezați pe ea ingredientele dorite – ciuperci, măsline, tomate uscate, spanac, anghinare etc. Presărați cu ierburi uscate, bucăți de mozzarella și stropiți cu ulei de măsline. Coaceți timp de 15-20 minute într-un cuptor preîncălzit, la 200°C / gaz – nivelul 6, până când ingredientele așezate pe blat s-au copt și au o culoare aurie.

14. Pâine obișnuită

Ingrediente:

- 600 gr. făină albă de grâu
- 1 pliculeț de drojdie uscată (circa 2½ lingurițe)
- 350 ml. apă caldă
- 1 lingură ulei de floarea soarelui sau unt
- 1 linguriță zahăr
- 2 lingurițe sare

Mod de preparare:

Folosiți instrucțiunile de preparare a aluatului pentru pizza, după care așezați aluatul într-un bol, acoperiți și lăsați-l într-un loc călduros până când își dublează dimensiunile (30-40 minute). Scoateți bulele din aluat și frământați-l ușor pe o placă de frământat acoperită cu făină, formând pâinea, sau așezați aluatul într-o tavă de copt, acoperiți-l și lăsați-l să dospească încă 30 de minute. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 200°C/gaz – nivelul 6,

timp de 25-30 minute, până devine aurie și scoate un sunet de „gol” în partea inferioară.

15. Baghete moi cu semințe de mac

Ingrediente:

- 570 gr. făină albă de grâu
- 1 pliculeț de drojdie uscată (circa 2½ lingurițe)
- 300 ml. lapte calduț
- 2 ouă
- 1 lingură ulei de floarea soarelui
- 1½ lingurițe zahăr
- 2 lingurițe sare
- 75 gr. semințe de ma

Mod de preparare:

Amestecați laptele, ouăle, uleiul, zahărul, sarea și drojdia într-un bol și lăsați amestecul să se odihnească 5 minute. Turnați făina și semințele de mac în bol și amestecați cu mixerul la viteza 1, adăugând, în mod treptat, lichidul, după care creșteți turația la 2 și amestecați timp de cinci minute.

Turnați aluatul pe o suprafață pudrată cu făină, tăiați-l în 8–10 bucăți, formați baghetele și așezați-le pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Păstrați baghetele într-un loc calduros până își dublează dimensiunile. Ungeți-le cu puțin lapte sau ouă și coaceți-le în cuptorul preîncălzit la 220°C / gaz – nivelul 7, timp de 20–25 minute, până capătă o culoare aurie și scot un sunet de „gol” în partea inferioară.

16. Pâine italiană cu ierburi

Ingrediente:

- 575 gr. făină albă de grâu
- 1 pliculeț de drojdie uscată (circa 2½ lingurițe)
- 300 ml. apă caldă
- 2 linguri ulei de măsline
- 2 lingurițe zahăr
- 2 lingurițe sare
- 4 linguri amestec de ierburi uscate

Mod de preparare:

Amestecați apa, uleiul, zahărul, sarea și drojdia într-un bol și lăsați amestecul să se odihnească 5 minute. Turnați făina, adăugați în bol amestecul de ierburi și amestecați cu mixerul la viteza 1, turnând lichidul, în mod treptat, apoi creșteți viteza la 2 și mai amestecați încă 5 minute. Transferați aluatul într-un alt bol, acoperiți-l și lăsați-l într-un loc calduros până își dublează dimensiunile (20–30 minute). Puneți aluatul pe o suprafață pudrată cu făină, frământați ușor pentru eliminarea bulelor de aer, după care formați pâinea, așezați-o pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și lăsați la cald până își dublează mărimea. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 200°C/gaz – nivelul 6, timp de 25 minute, sau până când capătă o culoare aurie și scoate un sunet de „gol” în partea inferioară.

17. Cozonac cu rahat și cremă de alune

Ingrediente pentru aluat:

- 150 gr zahăr
- 150 gr unt
- 500 ml lapte cald
- 20 gr drojdie uscată
- 1 kg făină
- un vârf de cuțit de sare
- 5 gălbenușuri

Ingrediente pentru umplutură:

- 400 gr rahat
- 100 gr zahăr
- 8 linguri de lapte
- 3 linguri cremă de ciocolată sau alune

În prima fază se pregătește maiaua. Se pune drojdia uscată într-un bol, peste ea se pun două linguri de făină, puțin zahăr (o jumătate de lingură) și puțin lapte cald. Se amesteca până se încorporează ingredientele, se obține un aluat moale și se lasă la dospit pentru 15 minute până își dublează volumul.

Laptele se amestecă cu zahărul până acesta se topește. Se fixează cârligul pe dispozitivul aparatului, mixerului cu bol, se pune făină în bol, apoi maiaua crescută, gălbenușurile și se mixează totul la viteză mică. Se adaugă laptele puțin câte puțin în timp ce se amestecă aluatul. Se mărește puțin viteza și se adaugă lapte la nevoie pentru ca aluatul să fie moale. Se adaugă sarea împreună cu untul, câte un cubuleț în timp ce aluatul se mixează în continuare pentru încă zece minute la viteza trei. Se va scoate apoi bolul din mixer și se lasă la dospit până își dublează volumul.

Se va scoate aluatul din bol, se împarte în două părți egale pentru cozonac. Fiecare parte se va împărți în alte trei bucăți egale și se va întinde ușor cu mâinile. Cu o linguriță se va pune peste aluatul de cozonac crema de alune sau ciocolată, iar apoi se va presăra bucăți mici de rahat. Se rulează fiecare bucată în parte, iar apoi se vor împleti în trei.

Se așază într-o tavă pentru cozonaci, tapată cu hârtie de copt. Se lasă sa crească pentru încă 15 minute.

Pe deasupra se vor unge cu puțin ou bătut, urmând să se presare mac pe deasupra. Apoi se vor așeza în cuptorul preîncălzit la 150°C pentru 40-45 de minute.

18. Cozonac cu mac

Ingrediente pentru aluat:

- 150 gr zahăr
- 150 gr unt
- 500 ml lapte cald
- 20 gr drojdie uscată
- 1 kg făină
- un vârf de cuțit de sare
- 5 gălbenușuri

Ingrediente pentru umplutură:

- 400 gr mac
- 100 gr zahăr
- 8 linguri de lapte

Crema de mac:

Laptele se așază într-o cratița pe foc, împreună cu zahărul. După ce se topește se adaugă și macul, omogenizam și se lasă sa fiarbă 5 minute până se obține o cremă. Ulterior se lasă la răcit.

În prima fază se pregătește maiaua. Se pune drojdia uscată într-un bol, peste ea se pun doua linguri de făină, puțin zahăr (o jumătate de lingură) și puțin lapte cald. Se amestecă până se încorporează ingredientele, se obține un aluat moale și se lasă la dospit pentru 15 minute până își dublează volumul. Laptele se amestecă cu zahărul până acesta se topește.

Se fixează cârligul pe dispozitivul aparatului, mixerului cu bol, se pune făină în bol, apoi maiaua crescută, gălbenușurile și se mixează totul la viteza mică. Se adaugă laptele puțin cate puțin în timp ce se amestecă aluatul. Se mărește puțin viteza și se adaugă lapte la nevoie pentru ca aluatul sa fie moale. Se adaugă sarea împreună cu untul, câte un cubuleț în timp ce aluatul se mixează în continuare pentru zece minute la viteza trei. Se va scoate apoi bolul din mixer și se lasă la dospit până își dublează volumul.

Aluatul se scote din bol și se împarte în două părți egale pentru doi cozonaci. Fiecare parte se împarte în alte trei părți egale și se întinde ușor cu mâinile. Peste acesta se pune umplutură de mac, se rulează fiecare parte și se vor împleti în trei.

Se așază într-o tavă pentru cozonaci, tapetată cu hârtie de copt. Se lasă să crească pentru încă 15 minute.

Pe deasupra se vor unge cu puțin ou bătut, urmând să se presare mac pe deasupra. Se vor așeza în cuptorul preîncălzit la 150°C pentru 40-45 de minute.

19. Maioneză (10 gălbenușuri)

Ingrediente:

- 7 gălbenușuri de ou crude
- 3 gălbenușuri de ou fierte
- 1 cană de ulei de floarea soarelui
- 2 lingurițe de muștar
- 1 linguriță de sare

Mod de preparare:

Se mixează ușor gălbenușurile crude în mixerul cu bol la viteza 2. Se adaugă galbenușurile fierte, crescând treptat viteza până la 6. Se adaugă sarea și muștarul. Apoi se toarnă în bol, treptat, câte puțin uleiul. Se mixează până la omogenizare și obținerea consistenței dorite.