

Baka och laga mat med varmluft

Vad är varmluft?

Ringelementet runt fläkten i bakre väggen värmer upp luften, som sedan sprids ut via luftkanaler. Den varma luften cirkulerar i ugnen, avger värme och sugas åter in av fläkten genom fläktgallret.

Skillnaden mellan varmluft och över-/undervärme

Färgsättning sker när en ytas temperatur stiger och fukt försvinner.

- Vid läge över-/undervärme sker färgsättningen genom strålningsvärme från tak- och bottenelement. Släta bullar får till exempel en jämn färg på toppen, medan de längre ner mot plåten får en ljusare färgsättning runt om. En färgbild man är van vid.
- Med varmluftsläget blir färgbilden annorlunda, den varma luften cirkulerar och påverkar ytans temperatur runt om. Vid färgsättning av till exempel bullar, kan sidorna därför få mer färg än toppen.

Ugnstemperaturen ska i regel vara lägre i varmluft än i över-/undervärme, eftersom värmen överförs snabbt med fläktens hjälp. Hur mycket lägre temperatur som skall väljas beror på följande:

- Om det i receptet står en temperatur mellan 160 och 225°C ska sänkningen vara 10–15 procent. Ju högre temperatur desto större sänkning.
- Vid temperaturer över 225°C rekommenderas inte funktionen varmluft. Den höga lufttemperaturen ger en ojämn färgsättning.
- Ju större mängd mat, deg och så vidare som sätts in i ugnen samtidigt, desto mindre sänkning.

När är det lämpligt att använda varmluft?

Glöm inte bort att varmluft är en av flera funktioner i din ugn. Välj gärna varmluft när du vill laga till mycket mat på en gång, som sedan kan frysas in. Du spar tid, energi och pengar. När maten sedan ska serveras kan den med fördel tinas och värmas med varmluftsfunktionen. Att torka svamp, frukt, persilja och andra örter samt en del grönsaker i varmluft är ytterligare ett sätt att använda funktionen.

Tips!

Till hönökakor och andra tunna bröd som ska ha hög temperatur, 250–275°C, och kort gräddningstid, kan du använda varmluftsgratinering. Låt en plåt stå i nedre delen av ugnen och lägg in brödet på plåten vid gräddningen.

Rätt placering av bakplåt, långpanna och ugnsgaller

Med varmluft kan tillagning ske på flera nivåer samtidigt. Du kan även blanda olika maträtter och bakverk som ska ha samma ugnstemperatur, även om tiden i ugnen kan variera. Tänk bara på att:

- Placera inte plåtar/galler så tätt att inte luften kan cirkulera ordentligt.
- Jäsdegår och mjuka kakor måste ha tillräckligt med utrymme för att kunna höja sig.
- De flesta ugnar har stegar med tipskydd. Placera rätt mellan falsarna, så ger de tipskydd för plåt, långpanna eller galler.
- Gräddningstid och resultat kan variera något mellan olika plåtar beroende på var i ugnen de placeras.
- Sätt in och plocka ut plåtar växelvis så kan du i lugn och ro plocka av den varma plåten innan nästa plåt är färdiggräddad.



Vad kan ojämnt bakresultat bero på?

Gräddning i varmluft sker med cirkulationsvärme. Förutom informationen under ovanstående rubriker måste du känna till följande:

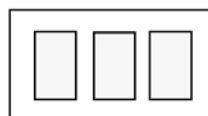
- Bullar och bröd måste vara ordentligt uppjästa. För dåligt jästa bullar blir lätt missformade vid gräddningen och ojämnt färgsatta.

Tips!

Minska något på jästmängden, till en liter vätska räcker 70 g istället för 100 g. Bröd och bullar som jäser långsamt får godare smak än snabbjäst bröd.

- Placera inte bullarna för tätt på plåten. Om bullarna står för nära varandra och jäser ihop kan inte luften cirkulera runt bullen.
- Om bullar och liknande är olika stora kan färgsättningen bli mer ojämn.

- Kontrollera gräddningstiden och ta inte ut plåten för tidigt. Färgsättningen sker olika fort i början av gräddningen. Vissa bullar kan ha fått färg medan andra är ljusa men efterhand sker en viss utjämning.
- Med för hög ugnstemperatur blir färgsättningen ojämn, ytterkanterna brända, höjden dålig på matbröden och sockerkakorna spricker.
- Placera matbröd och sockerkakor i luftens riktning. Se bilden nedan.



RÄTT



FEL

 **Electrolux**
Service