

# Baka och laga mat med över- och undervärme

## Allmänt

Ingen ugn är den andra lik. Effekterna på ugnarnas element kan vara olika från modell till modell. Utformningen av plåtar och långpannor kan vara olika. Detta innebär att det är viktigt att följa rekommendationerna i bruksanvisningen angående val av temperatur och falsplacering när man köpt en ny spis.

## Rätt placering av bakplåt, långpanna eller ugnsgaller

De i bruksanvisningen rekommenderade falsarna hänvisar till användning av bakplåt eller ugnsgaller. Använder du långpannan bör den placeras så att långpannans botten hamnar i närheten av angiven fals.

## Tänk också på följande:

- De flesta ugnar har stegar med tippskydd. Placera rätt mellan falsarna så ger de tippskydd för plåt, långpanna eller galler.
- Ju närmare takelementet en plåt eller dylikt placeras, desto mörkare och ojämnare kan färgsättningen bli.
- Ju närmare ugnens botten de placeras, desto kraftigare blir undervärmen.
- Om inte plåten skjuts in till sitt stoppläge kan färgen i framkanten, på till exempel en plåt med bullar, bli för ljus.

Bakplåtar och långpanna kan slå sig om de utsätts för stora temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av bakverk. Oftast försvinner skevheten när plåten har svalnat.

- Placera inte en het plåt eller långpanna på ett kallt underlag, till exempel en diskbänk.
- Håll exempelvis inte kall pannkakssmet i en het långpanna.
- Det är bättre att grädda två limpor på en plåt än en stor mitt på plåten.

- En djupfrost pizza, direkt från frysen, innebär stora spänningar i plåten och därmed risk för skevhet.

Ugnsgallret används förutom vid grillning, också för att placera formar på vid bakning eller matlagning.

- Använder du en form av glas går värmen lätt igenom, men det är svårt att få färg på det som ska tillagas. Med en blank aluminiumform reflekteras en stor del av värmen bort. Om du placerar glas- eller aluminiumformen på en plåt absorberar plåten värmen, överför den till formen och ger bättre färg i botten på till exempel en sockerkaka.
- En mörk sockerkaksform ska helst placeras på gallret och dessutom kan temperaturen behöva sänkas 10–15°C.

## Välj rätt ugnstemperatur

Ställer du in termostatvredet på 200°C, ligger medelvärdet på cirka 200°C. Det är fullt normalt att ugnens temperatur kan variera mellan olika modeller beroende på termostaten och dess placering. Även elementens effekt kan påverka termostatsens in- och urkopplingstider, dvs när lampan tänds och släcks.

## Lär känna din nya ugn

- Beroende på varierande medeltemperaturer kan gräddningstiden i din nya ugn bli längre eller kortare än i din gamla på samma temperaturinställning. Justera detta genom att sänka alternativt höja temperaturen något.



- Tänk på att temperaturen är lägst när termostatlampen tänds. Om du till exempel sätter in flera större bröd på en gång, tillförs mycket kyla och temperaturen i ugnen sjunker. Termostaten kommer att var inkopplad längre än normalt och medföra ett bakresultat som inte är tillfredsställande.
- Obs! Vissa ugnar har en manuell snabbuppvärmningsfunktion där endast grillelementet är inkopplat. Glöm inte att vrida från grill till över-/undervärme och efter uppnådd temperatur vänta i cirka 5 minuter innan första plåten sätts in.

#### För hög temperatur

- För mycket färg innan bakverk/maträtt hunnit bli genomgräddat.
- Dåligt uppjäst bröd får ingen höjd.
- Sockerkakan spricker.

#### För låg temperatur

- Bröd och bullar jäser upp och sjunker sedan ihop. Det kan också bli en degrand i botten.
- Mjuka kakor jäser upp, eventuellt pöser de över, och sjunker sedan ihop.
- Ytan kan bli hård (sockrig) och kakan blir inte genomgräddad.
- Gräddningstiden blir för lång och resultatet torrt.

#### **Tips!**

*Grädda hönökakor och tunna bröd som ska ha hög temperatur och kort gräddningstid på gratineringsläget i 250–275°C. Låt en plåt stå på fals 2 och lägg in brödet på plåten vid gräddningen.*

