

UGN PÅ SPISEN

Omnia är en finurlig uppfinning som gör det möjligt att baka och laga ugnsmat på spisen. Praktiskt taget allt som går att göra i en fast ugn går också att göra i Omnia. Betrakta den som vilken ugn som helst. Använd egna favoritrecept eller prova dem här intill. Fler läckra recept finns på www.omniasweden.com. Den 64-sidiga boken *Receptsamling för Omnia* innehåller både recept och en del tips.

Enkelt och bekvämt

Alla "bake off"-bröd typ baguetter och croissanter, liksom de flesta mixer, passar utmärkt i Omnia. Följ bruksanvisningen på respektive paket.

Tre delar

Omnia består av tre delar som tillsammans ger både över- och undervärme. Specialutformat underrede av rostfri plåt. Bakform av aluminium, ett litet veck gör att formen vilar på underredets ovankant. Lackerat lock med hål.

WARNING! Se upp för vassa kanter! Oförsiktig hantering kan ge skärsår.

BRUKSANVISNING

Formen ska vara väl smord och vid bakning även bröad. Omnia placeras på spisen mitt över lågan eller mitt på plattan. Första gången ugnen används kan det ryka lite. Detta är helt ofarligt och påverkar varken miljön eller maten i formen.

Fyll bara bakformen till hälften när bröd, kakor och annat som jäser ska tillagas. Mat som inte jäser kan fyllas lite mer, men aldrig mer än till 2,5 cm från överkanten. I en för full bakform kan nederdelen bli bränd innan överdelen är klar.

Om värmen i Omnia blir för hög (på grund av för högt effektläge, lång tillagningstid och/eller lite innehåll i formen) kan lockets röda färg förändras. Detta påverkar inte funktionen, enbart utseendet. Diska bakformen för hand. Diskmedel, speciellt maskindiskmedel, kan missfärga ytan.

WARNING: Alla delar blir varma, använd alltid grytlapp eller motsvarande.

Samma tider som i fasta ugnen

När värmen är korrekt inställd är tillagningstiden i Omnia samma som i en fast ugn. Men kolla gärna fem minuter före beräknad tid för säkerhets skull. När det är klart; ta av bakformen från underredet och lyft av locket. Annars fortsätter gräddningen. Bakverk och gratänger kan få lite färg. Men räkna inte med samma omfattning som i den fasta ugnen. OBS: Använd inte skarpa knivar eller redskap i aluminiumformen.

Hitta rätt värme. Inte för mycket, inte för lite.

Att använda en ugn utan termometer/termostat känns konstigt i början. Spisar har olika effekt och behovet av värme varierar. Det gäller helt enkelt att prova sig fram.

TIPS! Från användare som gör det enklare att komma igång och få bästa resultat:

- Hjälp att hitta rätt värme: På portabel elplatta 1500 W => använd högsta värme. På spritkök (typ Origo/Cookmate) med effekt 2000 W => lite mindre än halv effekt brukar bli bra. På gasolhäll 2500 W => börja testa precis ovanför sparlåga.
- Vid korta tillagningstider (totalt 10-20 minuter), och alltid på elplatta, ska den rostfria underdelen förvärmas på hög värme under ca 3 min innan bakform med lock sätts på plats och värmen skruvas ner.
- En del bröd och kakor behöver "kickstartas" med förvärmad underdel och sedan ugnen på högsta värme under 1 minut, exakt.

RIS- OCH KYCKLINGGRATÄNG

1 gul lök	GRATÄNGSÅS
1 msk olja	1 ½ dl vispgrädde
1 ½ dl basmatiris	3 msk lättmajonnäs
1 tsk salt	3 msk chilisås
½ kycklingbuljongtärning	curry
+ 3 ½ dl vatten	
½ grillad kyckling	
ev. cashewnötter	

TILL SERVERING

Sallad och eventuellt vitlöksbröd

Smörj formen. Hacka löken och fräs i oljan. Tillsätt riset och rör om. Håll i salt och buljongtärningen upplöst i vattnet. Låt sjuda under lock i ca 10 minuter. Lägg över riset i formen. Ta bort skinnet från kycklingen och dela den i mindre bitar. Lägg bitarna på riset och strö ev. över lite cashewnötter. Vispa grädden lätt. Rör ihop majonnäs och chilisås. Blanda ner grädden och smaka av med curry. Bred ut gratängsåsen i formen och gratinera i ca 25 minuter.

ÄDELOST- OCH SKINKPAJ

DEG	FYLLNING
150 g smör	1 röd paprika
3 dl mjöl	60-70 g rökt skinka
en nypa salt	minst 6 stora basilikablåd
1 msk vatten	150 g ädelost
	3 ägg
	2 ½ dl matlagningsgrädde
	kajennpeppar

Finfördela smöret i mjölet och saltet. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Lägg degen i en plastpåse och låt den vila så kallt som möjligt minst 1 timme (har man inte tålamod att vänta blir det gott ändå). Smörj formen. Forma degen till en rulle. Lägg rullen i formen och tryck ut den tunt längs kanterna. Finhacka paprika och skinka och lägg i formen – skinkan överst. Strimla basilikan. Smula ner osten i formen och toppa med basilikan. Vispa ihop ägg, grädde och kajennpeppar och håll försiktigt över pajen. Grädda tills smeten stannat, ca 1 timme.

BACON- OCH OSTFYLLD FLÄSKFILÉ

1 fläskfilé, ca 500 g
4-6 skivor bacon
ädelost eller vitlöksost, ca 70 g
2-3 dl grädde
1 msk soja
salt och peppar
4-5 tandpetare

TILL SERVERING

Ris eller färskpotatis och grönsaker

Smörj formen. Putsa fläskfilén och snitta den på längden. Lägg i baconskivor längs båda sidor och fyll på med ost. "Stäng" fläskfilén med tandpetare, lägg den i formen och ställ Omnia på spisen i ca 15 minuter, eller tills fläskfilén börjat få färg. Blanda grädde och soja, häll över filén och baka i ytterligare ca 15 minuter. Tillagningstiden kan variera en aning beroende på hur tjock filén är.

TIMJANBRÖD

2 ½ dl vatten, ca 35°
8 g torrjäst
2 tsk salt
1 tsk strösocker
8 dl vetemjöl
4 g torkad timjan
sesamfrö

Mät upp samtliga ingredienser och blanda till en blank och smidig deg. Degen är klar när man kan dra i den utan att den brister. Låt vila i ca 15 minuter. Forma degen efter egen fantasi, t.ex. till en fläta. Pensla formen med margarin (flytande fungerar bra) och strö sedan i sesamfrö (eller något annat) så att det täcker formens insida. Lägg i degen och låt jäsa ca 1 timme. Grädda i ca 1 timme.