

Hvor i ovnen skal maten stå?

Det er ikke tilfeldig hvor i ovnen du setter en tung formkake eller ei ribbe som skal få sprø og fin svor. Er du usikker på hvor i ovnen sjokoladekaken eller kringla bør stå får du god hjelp av å lese MatPrat sin stekeovnsguide.

Det er ikke tilfeldig hvor i ovnen du setter en tung formkake eller ei ribbe som skal få sprø og fin svor. Er du usikker på hvor i ovnen sjokoladekaken eller kringla bør stå får du god hjelp av å lese MatPrat sin stekeovnsguide.

Baking

Formkaker trenger som hovedregel god undervarme for å heve seg godt og bli gjennomstekt samtidig som den ser passe brun og gyllen ut på oversiden. Lettere formkaker, som sukkerbrød, blir som regel vellykket enten de plasseres midt i eller nederst i ovnen, selv om nest nederst antagelig er den mest optimale plasseringen. Da vil sukkerbrødet heve seg godt uten at det blir for mørkt på oversiden.

Pavlova og pikekyss lages av luftig marengs som stort sett bare skal tørke ved lav temperatur i stekeovnen. Setter man disse kakene for høyt i ovnen er det lett for at marengsen tar for mye farge, i stedet for å bli så lyse som mulig.

En paibunn er tett og kompakt, og når den er fylt tar det lengst tid før den er stekt langs kanten i bunnen. Paien bør derfor plasseres nederst eller nest nederst i ovnen for at paibunnen skal bli stekt før fyllet blir overstekt.

Gratinerings

Retter som skal gratineres trenger god overvarme. Ostesmørbrød og lignende, med kort steketid, kan stå høyt i ovnen, slik at osten smelter og blir gyllen raskt. Ovnsretter som moussaka og lasagne skal også ha et gyllent ostelag på toppen når de er ferdige, men siden steketiden er på 30-40 minutter kan de ikke plasseres for høyt i ovnen. Da vil osten bli brent før innholdet i ovnsretten er ferdig stekt. Midt i ovnen er derfor best.

Stek, kalkun og ribbe

Kjøtt stekes som hovedregel midt i ovnen, men dersom det er snakk om en hel kalkun må den antagelig plasseres på nederste rille for at den skal være midt i ovnen.

For å få sprø og fin svor på juleribba er det viktig at svoren får god overvarme, slik at fettene under svoren skal få høy nok temperatur til at svoren blåser seg opp og blir knasende sprø. Ribbe stekes midt i ovnen, men hvis det mot slutten av steketiden fortsatt ikke er blitt sprø svor, så kan det være et smart trekk å flytte ribba en rille opp i stekeovnen, og eventuelt skru opp temperaturen noe. Da bør svoren bli sprø!

Stekeovnsguide

	Temperatur	Plassering i ovn
Gjærbakst		
Brød	ca. 200°C	Nederst
Focaccia	200 °C	Nederst
Kringle, julekake og waleskringle	200 °C	Nederst
Hveteboller, horn, rundstykker, pizzasnurrer	225-250 °C	Midten
Pizza (tykk bunn)	225 °C	Nederst
Pizza (tynn bunn)	250 °C eller max.	Nederst
Kakebakst		
Langpannekaker	ca. 180 °C	Nederst
Rullekake	200 °C	Midten
Sukkerbrød	160 °C	Midten – nederst
Sjokoladecake, eplekake, plommekake og andre formkaker	160-180 °C	Nederst (eller nest nederst)
Muffins	175-180 °C	Midten
Brownies	150-175 °C	Midten
Vannbakkels	200 °C	Midten
Småkaker og kjeks	ca. 200 °C	Midten
Sandkaker	175 °C	Nederst
Marvposteier	200 °C	Nederst
Marengs (pikekyss)	60-70 °C	Midten
Pavlova (marengsbunn)	120 °C	Nederst
Kjøtt og fugl		
Steker, inkl. skinkestek u/svor	125 °C	Midten
Skinkestek m/svor	230 + 175 °C	Midten
Ribbe	230 + 200 °C	Midten

Fileter	125 °C	Midten
Bacon	200 °C	Midten
Kalkun (hel)	180 °C	Midten
Kylling (hel)	180 °C	Midten
Lasagne, moussaka	225 °C	Midten
Eggeretter		
Grateng	200-225 °C	Nederst
Sufflé	180-200 °C	Nederst
Quiche Lorriane og andre paier med eggestand	200 + 180 °C	Nederst
Desserter		
Karamellpudding	120 °C	Nederst (i vannbad)
Pai med frukt-/bærfyll og gresskarpai	180-200 °C	Nederst
Smuldrepai	200 - 225 °C	Midten
Clafoutis	190 °C	Midten
Sjokoladefondant	180 °C	Nederst