
Číslo výrobku: 658 557

Vážení zákazníci!

Dobré podmienky kysnutia kysnutého cesta zlepšujú chuť chleba. Dobré podmienky kysnutia sú vytvorené v ošatke, pretože dokáže akumulovať teplo a rovnomerne ho uvoľňovať. Materiál navyše bráni tomu, aby sa cesto potilo. Ošatka takisto chráni cesto pred prievanom a dodáva bochníku svoj tvar, svoj vzor a svoju typickú konzistenciu. Želáme vám veľa radosti pri pečení a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia!

Ošatka je určená výlučne na kysnutie kysnutého cesta. Nie je vhodná na pečenie. Neukladajte ju, okrem sterilizovania, do horúcej rúry. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!

Ošatka sa nesmie natierať olejom alebo pod. a umývať vodou, prostriedkom na umývanie riadu a pod.

Dôkladne poprášate cesto vytvarované do podlhovastého tvaru zo všetkých strán a veľkoryso posypte múkou aj ošatku skôr, ako do nej vložíte cesto. Ak sa cesto prilepí na stenu ošatky, bolo cesto príliš vlhké a ošatka nebola dostatočne poprášaná múkou.

Položte pripravené cesto do ošatky a vyhrňte vloženú látku ponad ošatku alebo ju zakryte čistou kuchynskou utierkou. Nechajte cesto približne 1 hodinu a 30 minút odpočívať. Optimálna je pritom teplota asi 35 °C.

Na vyklopenie cesta po odpočívaní z ošatky zakryte cesto papierom na pečenie a pevne ho podržte rukou, preklopte ošatku a položte cesto spolu s papierom na pečenie na plech. Potom ošatku odoberte. Tým zabránite tomu, aby cesto spadlo na plech. Nárazom by mohlo znova splásnúť.

Plech na pečenie zasuňte rýchlo do rúry, aby sa cesto nemohlo roztečť.

Ošatku nechajte po použití úplne vyschnúť, aby sa netvorila pleseň. Môžete na to využiť zvyškové teplo rúry na pečenie.

Ak je ošatka úplne suchá, odstráňte zvyšky múky a suché zvyšky cesta mäkkou kefkou a ošatku vyklepte.

Ošatku pravidelne sterilizujte tým, že ju dáte nenaplnenú do rúry na približne 30 - 40 minút pri max. 120 °C.

Textilná vložka je vyrobená zo 100 % bavlny. Môžete ju prať v práčke pri 30 °C. Dodržujte aj pokyny na ošetrovanie uvedené na našitej etikete.

Recepty

Svetlý vidiecky ovsený chlieb

12 g čerstvého droždia	10 g soli
100 ml vlažnej vody	1 PL ovocného balzamikového octu
650 g bezgluténovej ovsenej múky z kontrolovanej výroby	trocha bezgluténovej ovsenej múky do ošatky a na poprášenie
550 ml vlažnej vody	

1. Rozmrvené droždie zmiešajte v malej miske so 100 ml vlažnej vody, kým sa droždie nerozpustí. Tento kvas poprášte trochou bezgluténovej ovsenej múky a nechajte približne 15 minút kysnúť.
2. Medzitým vo veľkej miske zmiešajte bezlepkovú ovsenú múku so soľou, 550 ml vlažnej vody a balzamikovým octom. Pridajte kvas a rukami alebo kuchynským mixérom intenzívne vymieste na hladké cesto.

3. Zakryte kuchynskou utierkou a nechajte približne 1 hodinu 30 minút odpočívať. Medzitým cesto po každých 30 minútach preložte. Na to nadvihnite cesto s mierne navlhčenými rukami z misky, po preložení na polovicu položte naspäť, znova zakryte a nechajte ďalej kysnúť.
4. Následne dajte cesto do veľkej vzduchotesne uzatvárateľnej nádoby a nechajte 24 hodín odpočívať v chladničke.
5. Ošatku **poriadne** poprášte múkou, vyberte cesto z chladničky, vytvarujte do podlhovastého tvaru do veľkosti ošatky a takisto poprášte múkou. Položte do ošatky hladkou stranou nadol a po zakrytí kuchynskou utierkou nechajte približne 1 hodinu 30 minút odpočívať.
6. Zatiaľ si predhrejte rúru na 220 °C (horný/spodný ohrev) a na spodok rúry položte plochú misku vhodnú do rúry naplnenú vodou.
7. Chlieb vyklopte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte na strednej kolajničke približne 1 hodinu 30 minút. Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Doba prípravy: asi 30 minút

(plus čas kysnutia, tepelnej úpravy a pečenia)

Chrumkavý špaldový chlieb

15 g čerstvého droždia	100 g tekutého prírodného kvásku
100 ml teplej vody	10 g soli
1 štipka cukru	350 ml teplej vody
100 g pšeničnej múky (T 1050)	pšeničná múka (T 1050) do ošatky
650 g celozrnej špaldovej múky	

1. V malej miske zmiešajte rozmrvené droždie s 1 štipkou cukru v 100 ml vlažnej vody, kým sa nerozpustí. Tento kvas poprášte trochou pšeničnej múky a zakryté nechajte približne 15 minút kysnúť.
2. Zatiaľ si vo veľkej miske zmiešajte oba druhy múky s prírodným kváskom, soľou a 350 ml vlažnej vody. Pridajte kvas a cesto pomocou kuchynského mixéra alebo rukami intenzívne vymiešajte na hladké cesto.
3. Následne nechajte zakryté kuchynskou utierkou približne 1 hodinu 30 minút odpočívať. Medzitým cesto po každých 30 minútach preložte. Na to nadvihnite cesto s mierne navlhčenými rukami z misky, po preložení na polovicu položte naspäť, znova zakryte a nechajte ďalej kysnúť.

- Ošatku **poriadne** poprášte pšeničnou múkou. Cesto vyberte z misky, vytvarujte do podlhovastého tvaru a takisto poprášte múkou. Hladkou stranou nadol položte do ošatky a po zakrytí kuchynskou utierkou nechajte približne 24 hodín odpočívať v chladničke. Následne ošatku vyberte z chladničky a cesto nechajte znova približne 1 hodinu 30 minút zakryté kuchynskou utierkou odpočívať.
- Zatiaľ si predhrejete rúru na 230 °C (horný/spodný ohrev) a na spodok rúry položte plochú misku vhodnú do rúry naplnenú vodou.
- Chlieb vyklopte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte na strednej koľajničke približne 60 - 70 minút. Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Doba prípravy: asi 45 minút
(plus čas kysnutia, tepelnej úpravy a pečenia)

Rezepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všetky práva vyhradené

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany