

Tchibo

Forma na pečenie celozrnného a hriankového chleba

sk Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci,

vo vašej novej forme na pečenie sa dá upiecť chutný chlieb.

Perforácie zlepšujú cirkuláciu vzduchu a zabezpečujú optimálne vyrovnanie vlhkosti. Tak dosiahnete obzvlášť chutný výsledok pečenia.

Forma je vhodná len na pevné cestá, ktoré nemôžu pretiecť cez perforáciu. Je vhodná na kváskové cesto a žiaruvzdorná do max. 230 °C.

Aby ste ju mohli okamžite vyskúšať v praxi, pridali sme k tomuto návodu dva recepty.

Želáme vám veľa radosti a úspechov pri pečení s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Nepriľnavá ochranná vrstva

Forma disponuje antiadhéznou povrchovou úpravou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie pečiva od formy. Ďalšou výhodou je jednoduchšie čistenie.

- ▷ Na ochranu antiadhéznej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Pečivo nekrájajte priamo vo forme.
- ▷ V prípade, že sa pečivo predsa mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formu vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Následne ju ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma na pečenie **nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.**

Používanie

Forma je vhodná len na **pevné** cestá. Mäkké alebo príliš tekuté cesto by mohlo pretiecť cez perforáciu.

- ▷ Pred použitím vymastite formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Dodatočne ju vysypte múkou. Dbajte pritom na odolný, ľahko čistiteľný podklad, pretože cez perforácie môžu na pracovnej ploche vzniknúť škvvrny.

- Prípadne pod formu položte podložku.
- ▷ Počas pečenia pod formu príp. položte papier na pečenie alebo trvalú podložku na pečenie, ak by cez perforácie ešte preniklo cesto.
 - ▷ **Horúcu formu chytajte len kuchynskými rukavicami a pod.**
Horúcu formu na pečenie položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
 - ▷ Pred vyberaním hotového pokrmu z formy na pečenie nechajte formu, ako aj pokrm trochu vychladnúť. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi pokrmom a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.
 - ▷ Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár a otvorov perforácie dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými** štetinami. Formu na pečenie osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.
 - ▷ Formu na pečenie uskladnite v suchu.

Celozrnný chlieb

Doba pečenia: 45 minút plus
70 minút doba odpočívania

- 1 kocka čerstvého droždia (42 g)
- 500 g celozrnej múky
(napr. špaldovej)
- 350 ml vlažnej vody
- 1 ČL soli
- 1 ČL cukru
- 15 g ľanových semienok
- 50 g vlašských orechov
- 3 PL chia semienok
- 20 g slnečnicových semiačok,
plus zopár na posypanie
- slnečnicový olej na vymastenie

Postup

1. Droždie rozdrobte v teplej vode, zmiešajte s cukrom a nechajte približne 10 minút nakysnúť.
2. Vlašské orechy nahrubo posekajte. Spolu s múkou, soľou, slnečnicovými, ľanovými a chia semienkami zmiešajte v mise. V strede múky vyformujte priehlbínu, vlejte nakysnuté droždie, posypte z múkou z okraja a nechajte približne 20 minút kysnúť.

3. Kvások dobre prehneťte rukami, prikryte utierkou a nechajte ďalších 20 minút kysnúť. Formu aj veko vymastite slnečnicovým olejom.
 4. Cesto prehneťte na pracovnej ploche, vložte do formy a nechajte ďalších 20 minút vykysnúť. Následne formu zakryte vekom a vložte na mriežke do strednej koľajničky rúry predhriatej na 200°C horný/spodný ohrev (180°C teplovzdušná rúra).
 5. Doba pečenia je cca 45 minút. Formu na pečenie vyberte z rúry pomocou kuchynských rukavíc, odstráňte veko a vyklopte chlieb na pracovnú dosku. Pred krájaním je najlepšie nechať ho úplne vychladnúť na mriežke aspoň 1 hodinu.
- Tip:** Pri kysnutom ceste je čas odpočinku nesmierne dôležitý, aby droždie v ceste mohlo dobre pracovať. Cesto na to vložte do teplovzdornej misy, prikryte utierkou a vložte do rúry vyhriatej na približne 40 °C.

Celozrnný špaldovo-maslový hriankový chlieb

Doba pečenia: 45 minút plus
70 minút doba odpočívania

- 1/2 kocky čerstvého droždia (21 g)
- 550 g špaldovej múky (T 630)
- 300 ml vlažnej vody
- 1 ČL soli
- 1 ČL trstinového cukru
- 50 g masla izbovej teploty
- slnečnicový olej na vymastenie

Postup

1. Droždie rozdrobte v teplej vode, zmiešajte s trstinovým cukrom a nechajte približne 10 minút nakysnúť.
2. Do misky preosejte múku so soľou a pridajte vločky masla. V strede múky vyformujte priehlbínu, vlejte nakysnuté droždie, posypte z múkou z okraja a nechajte približne 20 minút kysnúť.
3. Kvások vymiešajte rukami na hladké cesto. Misku prikryte utierkou a nechajte kysnuté cesto odpočívať asi 20 minút.
4. Formu aj veko vymastite slnečnicovým olejom.
Na pomúčenej pracovnej ploche vymieste kysnuté cesto a rozťahnite ho na plát. Trikrát ho pozdĺžne preložte a potom preložte smerom nahor.

5. Cesto vložte do formy na pečenie a nechajte ho ešte 20 minút kysnúť. Potom formu zakryte vekom a vložte ju na rošt do rúry vyhriatej na 200°C horný/dolný ohrev (180°C teplovzdušná rúra).

Doba pečenia je cca 45 minút.

6. Formu na pečenie vyberte z rúry pomocou kuchynských rukavíc a chlieb vyklopte na mriežku na pečenie. Hriankový chlieb krájajte až po úplnom vychladnutí.

Tip: Vychladnutý hriankový chlieb nakrájajte na plátky a podľa potreby ho zmrazte.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu

pre Tchibo GmbH

© 2024 EMF VERLAG GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené

Číslo výrobku: 677 672

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk