



Hranatá forma na chlieb

sk Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

Vo vašej novej hranatej forme si môžete upiecť chutný chlieb. Perforácie zlepšia cirkuláciu vzduchu a zabezpečia optimálne vyrovnanie vlhkosti. Tak dosiahnete obzvlášť chrumkavý výsledok pečenia.

Forma na pečenie je vhodná len na pevné cestá, ktoré nemôžu vytiecť cez perforácie. Je vhodná aj pre kváskové cestá.

Aby ste mohli okamžite začať, nájdete v tejto informácii o výrobku dva recepty. Želáme vám veľa spokojnosti a úspechov pri pečení s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Recepty:

Schválené právo na reprodukovanie pre Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené.

Nepriľnavá vrstva

Forma na pečenie disponuje nepriľnavou povrchovou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie upečeného chleba od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- ▷ Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Vo forme na pečenie nekrájajte upečený chlieb.
- ▷ Ak by sa upečený chlieb predsa len mierne prilepil, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

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

Používanie

Forma na pečenie je vhodná len na pevné cestá. Mäkké alebo príliš tekuté cesto môže vyteciť cez perforácie.

- ▷ Pred použitím vymastíte formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Dbajte na to, aby ste pracovali na ne-citlivom, ľahko čistiteľnom povrchu, pretože cez perforácie môžu na pracovnej ploche vzniknúť fľaky. Pod formu prípadne položte podložku.
- ▷ Počas pečenia položte pod formu príp. papier na pečenie alebo trvalú podložku na pečenie, ak by predsa len cesto vyteklo cez perforácie.
- ▷ **Horúcu formu na pečenie chytajte len rukavicami na pečenie a pod.** Horúcu formu na pečenie položte vždy na vhodnú, teplovzdornú podložku.
- ▷ Pred vyberaním hotového chleba z formy nechajte chlieb a formu vychladnúť. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi pokrmom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár a dierok perforácie dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**. Formu na pečenie osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fľaky.
- ▷ Formu na pečenie uskladnite v suchu.

Chlieb z ražného šrotu s výraznou arómou

na 1 chlieb (cca 20 plátkov)

príprava: 20 min. | odpočívanie: cca 18 hod. | pečenie: cca 45 min.

každý plátok: cca 255 kcal, 9 g bielkovín, 14 g tuku, 22 g uhlíhydrátov

Prísady

1 1/2 zarovnanej ČL koriandrových semiačok | 1 1/2 zarovnanej ČL feniklových semiačok | 450 g ražného šrotu (stredne hrubý) | 45 g slnečnicových jadierok | 10 g soli | 3 g čerstvého droždia | 90 g kvásku | 45 g sirupu z cukrovej repy

Okrem toho:

maslo na formu | 45 g slnečnicových jadierok | 3 PL ražného šrotu (stredne hrubý) na formu

Príprava

V predchádzajúci deň si v mažiari na hrubo pomelíte koreniny. Vo veľkej mise zmiešajte ražný šrot, slnečnicové semiačka, koreniny a soľ. Do ďalšej misy rozdrvte droždie a nechajte ho rozpustiť v 480 ml vlažnej vody. Pridajte kvások a sirup z cukrovej repy a všetko dôkladne primiešajte k šrotovej zmesi. Cesto prikryte fóliou na udržanie čerstvosti a nechajte minimálne 12 hodín postáť pri izbovej teplote.

Nasledujúce ráno si vymastite formu a posypte ju polovicou slnečnicových semiačok a ražného šrotu. Do formy vložte cesto, vyhladte ho a posypte zvyšnými slnečnicovými jadierkami a trochou šrotu. Formu prikryte fóliou na udržanie čerstvosti a cesto nechajte ďalších 6 hodín postáť pri izbovej teplote. Cesto pritom dosiahne vrchný okraj formy a na povrchu bude vidieť malé vzduchové bublinky.

Rúru na pečenie predhrejte na 230 °C horný/spodný ohrev a pritom zohrejte aj plech na pečenie (dole v rúre) s 300 ml vody. Formu vložte do rúry (spodný stred). Po 15 minútach pečenia znížte teplotu na 200 °C a vyberte spodný plech s vodou. Chlieb pečte ďalších 30 minút. Následne vyklopte z formy a nechajte vychladnúť na kuchynskom rošte.

Praktická rada: Ražný šrot možno kúpiť už hotový, alebo si môžete nechať pomlieť celé ražné zrná na stredne hrubo v obchode s biopotravinami.

Hranatý biely chlieb lahodne jemný

na 1 chlieb (cca 700 g)

príprava: 25 min. | odpočívanie: cca 23 hod. | pečenie: cca 1 hod.

na 100 g: cca 280 kcal

Prísady

Na kvások:

1/2 ČL fermentu na pečenie (kvások na báze medu) | 1 PL rozkvasu fermentu na pečenie | 150 ml teplej vody | 100 g pšeničnej múky T 550

Na hlavné cesto:

250 g pšeničnej múky T 550 | 75 g hrubej múky (alebo ako náhrada krupica z tvrdej pšenice) | 1/2 bal. sušeného droždía | 1 ČL soli | 1/2 ČL cukru | 1 vajce (veľkosť S) | 1 žĺtok (veľkosť S) | 40 g mäkkého masla | cca 175 ml teplej vody

Okrem toho:

plastové vrečko | múka na posypanie | maslo na formu | 1 bielok na potretie

Príprava

Na kvások hladko vymiešame ferment na pečenie s rozkvasom a vodou.

Primiešame múku. Misu vložíme do plastového vrečka, prikryjeme utierkou a necháme 15 - 20 hodín odpočívať v teple.

Na cesto zmiešame všetky suché prísady s kváskom. Do cesta pridáme vajce a žĺtok s maslom. Prilejeme tekutinu okrem štvrtiny šálky (cca 25 ml) a cesto cca 5 minút silne premiešame elektrickým mixérom s knetacími hákmi alebo varechou. V prípade potreby dolejeme vodu.

Misu necháme znovu cca 1 hodinu odpočívať v plastovom vrečku, kým sa nezdvojnásobí objem cesta. Hranatú formu vymastite. Cesto porozdeľujte do formy. Ešte raz necháme cca 2 hodiny odpočívať v plastovom vrečku v teple, kým sa znovu nezdvojnásobí objem cesta.

Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C ohrev zhora/zdola (cirkulácia vzduchu nie je vhodná). Bielok mierne vyšľaháme a potrieme ním povrch cesta. Chlieb jedenkrát po dĺžke nakrojíme a posypeme trochou múky. Potom pečieme na druhej koľajnčke zo spodu cca 1 hodinu do zlatožlta. Vyklopíme na kuchynskú mriežku a necháme vychladnúť.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.sk

Číslo výrobku: 663 630
