

Forma na pečenie žemlí (sk) Informácia o výrobku

Dôležité upozornenia



- Forma na pečenie z tkaniny zo sklených vlákien opláštenej silikónom je určená na prípravu 6 žemlí alebo iného pečiva z kysnutého, lístkového alebo jemného cesta. Forma na pečenie nie je vhodná na mäkké alebo tekuté cestá, pretože by mohli pretiecť cez otvory v tkanive!
- Tkanina zo sklených vlákien sa postará o rovnomerné rozdelenie tepla, pričom vzduchovo priepustná štruktúra zabezpečí optimálnu cirkuláciu vzduchu a zabráni hromadeniu vlhkosti v priehlbínach formy. Tým sa docieli mimoriadne chrumkavý výsledok pečenia.
- Forma na pečenie je zosilnená rámom z ušľachtilej ocele. Forma preto **nie** je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre!
-  +230°C
-30°C Forma na pečenie je určená pre rozsah teplôt -30 až +230 °C.
-  Pri používaní formy v horúcej rúre na pečenie chytajte formu len v kuchynských rukaviciach a pod.
-   Formu na pečenie neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Vo forme nekrájajte pokrmy a nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Forma na pečenie sa tým poškodí a mohli by uniknúť sklenené vlákna.
- Formu skontrolujte pred každým použitím, či nie je viditeľne poškodená, a v prípade poškodenia (napr. trhliny, vytŕčajúce sklenené vlákna atď.) ju už ďalej nepoužívajte.
-  Forma na pečenie je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.

-  Forma na pečenie sa hodí na použitie v mrazničkách. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom!
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formy na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formy.
- Vďaka materiálu formy na pečenie sa doba pečenia môže skrátiť pri používaní vašich osvedčených receptov až o 20 %. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

Pred prvým použitím / čistenie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite formu na pečenie horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety alebo abrazívne špongie. Formu na pečenie môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár a otvorov formy dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**.

Tipy na používanie

- Priehlbiny formy na pečenie pred plnením cesta vždy vypláchnite studenou vodou.
- Vymastenie formy nie je spravidla potrebné. Ak zistíte, že v priehlbínach zostane prichyteného príliš veľa cesta (napr. pri veľmi ťažkých cestách), môžete priehlbiny podľa potreby vymastiť neutrálnym jedlým olejom.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a položte na ňu formu ešte pred jej naplnením cestom. Uľahčíte si prenášanie.
- Pri plnení cesta dbajte na citlivý, ľahko čistiteľný podklad, pretože cez otvory v tkanine môžu na pracovnej ploche vzniknúť fláky. Prípadne pod formu položte podložku.
- Počas pečenia príp. pod formu položte papier na pečenie alebo trvalú podložku na pečenie, ak by cez otvory predsa len preniklo cesto.
- Skôr než hotové žemle vyberiete z priehlbín, nechajte ich cca 5 minút vychladnúť na mriežke. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi žemlami a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

Recept „Žemle kaiserky“

na 1 formu na pečenie (6 žemlí)

príprava: cca 35 min. | **odpočívanie:** cca 2 hod. 30 min. | **pečenie:** cca 30 min.

Prísady:

na kvások:

20 g droždia (cca 1/2 kocky)

1/2 ČL cukru

120 g pšeničnej múky T 550

180 ml teplej vody

na cesto:

180 g pšeničnej múky T 550

1/2 ČL soli

20 g rozpusteného masla

okrem toho:

múka na spracovanie

Príprava:

1. Na **kvások** rozdrobte droždie a zmiešajte ho do hladka s múkou, cukrom a vodou. Prikryté nechajte 1 hodinu nakysnúť.
2. Na **cesto** zmiešajte všetky přísady s kváskom a elektrickým háčikom na miešanie cesta alebo varechou silne premiešajte cca 3 minúty. Cesto hneďte na pomúčenej pracovnej ploche cca 10 minút, následne ho nechajte v prikrytej mise cca 30 minút odpočívať.
3. Vytvarujte 6 okrúhlych žemlí a vložte ich do priehlbín formy. Žemle nakrojte do tvaru hviezdy a posypte múkou. Prikryté nechajte cca 1 hodinu dopočívať na teplom mieste, kým sa ich objem nezdvajnasobí.
4. Formu na pečenie predhrejte na 210 °C (Ohrev zhora/zdola - cirkulácia vzduchu nie je vhodná!). Žemle výdatne poprskajte vodou a pečte ich v horúcej rúre na strednej koľajničke cca 30 minút.

Recept: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené.