

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, vzor a typickú konzistenciu.

Naskenujte QR kód a nájdite dva chutné recepty na chlieb, ktoré môžete vyskúšať!

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 poprášte do okrúhla tvarované cesto 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 poprášená 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 roztrieť.

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.



www.tchibo.sk/navody

Číslo výrobku: 696 557

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.sk