



Miniformy na pečenie

sk Návod na použitie a recept

Vážení zákazníci!

Silikónové formy na pečenie majú neprilnavý účinok. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie bochníčkov a koláčov – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

Formy na pečenie sú potravinársky neškodné, odolné voči vysokým a nízkym teplotám, formovo stabilné, odolné voči vytečeniu a vhodné do umývačky riadu.

Priložili sme recept, aby ste si mohli formy na pečenie hneď vyskúšať.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 150642AB1X1XVI · 2025-08

Dôležité upozornenia

-  Výrobok je vhodný na použitie pri teplotách od -15 °C do +230 °C.
-  Forma na pečenie je vhodná na použitie v rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ju na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu vašej rúry na pečenie.
-  Vo výrobku nekrájajte žiadne potraviny ani nepoužívajte žiadne ostré predmety. Poškodíte tým výrobok.
-   Neumiestňujte výrobok do otvoreného ohňa, na varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
-  Pri vyberaní výrobku z horúcej rúry sa ho dotýkajte len pomocou kuchynských rukavíc a pod.
-  Tento výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenia na povrchu výrobku. Takéto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- Vďaka materiálu výrobku 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

- Výrobok vyčistite horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety.
 - Následne vytrite vnútro priehlbín neutrálnym jedlým olejom.
-

Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite priehlbiny studenou vodou.
- Vymastenie je potrebné len...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po čistení v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. piškótové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Bochníčky pred ich vyklopením z priehlbín plechu nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Počas tejto doby sa nakysnuté cesto stabilizuje a medzi bochníčkom a priehlbínou sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Ak je to možné, čistite výrobok bezprostredne po použití, pretože vtedy sa najlepšie odstránia zvyšky cesta.

Recept

4 bochníčky

Doba prípravy:

cca 105 minút plus cca 45 minút pečenia

horný/spodný ohrev 200 °C (teplovzdušná rúra: 180 °C)

Prísady na cesto

- 185 ml vody (vlažnej)
- $\frac{2}{3}$ balíčka sušeného droždia (približne 5 g)
- 2 čajové lyžičky cukru
- 115 g pšeničnej múky
- 170 g celozrnnej pšeničnej múky
- $1\frac{1}{2}$ polievkovej lyžice jedlého oleja
- $\frac{1}{2}$ čajovej lyžičky soli

Možné náplne (na 4 bochníčky) podľa chuti

- 35 g slnečnicových semienok a 35 g tekvicových semienok
- 70 g tekvicových alebo slnečnicových semienok
- 70 g strúhanej mrkvy
- 55 g smaženej cibule
- 70 g nakrájaných olív (bez kôstok)

Na dekoráciu

- 35 g semien podľa potreby

Príprava

1. Sušené droždie rozpustíte vo vlažnej vode s cukrom a nechajte asi 10 minút odstáť.

2. Oba druhy múky premiešajte so soľou v mise.
Potom pridajte olej a vodu s rozpusteným droždím.
Všetky prísady dobre premiešajte a vypracujte hladké cesto. Cesto prikryte a nechajte kysnúť na teplom mieste asi 30 minút.
3. Medzitým si pripravte zvolenú náplň a pridajte ju po uplynutí doby kysnutia.
Cesto opäť premiešajte a rozdeľte na šesť rovnakých častí. Z jednotlivých kúskov vytvarujte bochníčky, vložte ich do foriem a každý posypte niekoľkými semienkami.
Bochníčky nechajte vo formách opäť kysnúť asi 30 minút.
4. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C horný/spodný ohrev (teplovzdušná rúra: 180 °C).
Potom bochníčky položte na plech vyložený papierom na pečenie a pečte približne 45 minút.
Ak bochníčky príliš stmavnú, v polovici pečenia ich prikryte alobalom a pokračujte v pečení.
5. Bochníčky vyberte z rúry a nechajte ich ešte asi 10 minút vychladnúť vo forme. Potom bochníčky vyberte z formy a pred konzumáciou ich nechajte úplne vychladnúť na mriežke.