

Forma na pečenie žemlí

sk Informácia o výrobku

Dôležité upozornenia

- Silikónová forma na pečenie je určená na prípravu 6 žemlí alebo iného pečiva z kysnutého, lístkového alebo krehkého cesta. Forma na pečenie nie je vhodná na mäkké alebo tekuté cestá, pretože by mohli vytiect' cez perforáciu dna!
- Perforácia zabezpečuje optimálnu cirkuláciu vzduchu a zabraňuje hromadeniu vlhkosti v priehlbínach formy na pečenie. Tým sa dosiahne chrumkavý výsledok pečenia.
-  $+230^{\circ}\text{C}$
 -0°C Forma na pečenie je určená pre rozsah teplôt -0 až $+230^{\circ}\text{C}$.
- Forma na pečenie nie je vhodná na použitie v mrazničke. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom!
-  Pri používaní formy na pečenie v horúcej rúre chytajte formu len pomocou kuchynských rukavíc a pod.
-  Neumiestňujte formu na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Nekrájajte pokrmy vo forme na pečenie a nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety, okrem zatláčadla na žemle. Zatláčadlo na žemle je tiež ostré. Pri zatláčaní cesta postupujte opatrne, aby ste nepoškodili formu na pečenie.
-  Formu na pečenie a zatláčadlo možno umývať v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- 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 a zatlačadlo teplou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky, špicaté predmety ani abrazívne hubky.
Oboje môžete umývať aj v umývačke riadu. Neukladajte ich 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 dierok dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**.

Pokyny na použitie

- Vypláchnite priehlbiny formy na pečenie pred plnením cesta vždy studenou vodou.
- Vymastenie formy nie je spravidla potrebné. Ak sa vám zdá, že sa do priehlbín príliš veľa pečiva (napr. pri veľmi ťažkých cestách), môžete ich v prípade potreby vymastiť neutrálnym jedlým olejom.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a postavte na ňu formu na pečenie ešte pred jej naplnením cestom. Uľahčíte si prenášanie.
- Pri plnení cesta sa uistite, že povrch je necitlivý a ľahko sa čistí, pretože otvory v tkanine môžu spôsobiť škvrny na pracovnej ploche. Prípadne použite podložku.
- Aby sa zatlačadlo na žemle po zatlačení dalo zo žemle ľahšie odstrániť, potrite žemle pred zatlačením jemne olejom alebo ich posypte trochou múky. Namiesto žemlí môžete olejom potrieť aj rezné plochy zatlačadla.
- Pripravte kvások a cesto podľa receptu. Vytvarujte šesť okrúhlych žemlí a vložte ich do priehlbín formy na pečenie. Zatlačadlo zatlačte hlboko do žemlí. Prikryté ich nechajte odpočívať cca 1 hodinu v teple, kým sa objem nezdvajnasobí. Potom ich upečte.
- Prípadne počas pečenia vložte pod formu papier na pečenie alebo trvalú podložku na pečenie pre prípad, že by cesto vyteklo cez otvory.
- Pred vybratím hotových žemlí z formy ich nechajte približne 5 minút vychladnúť na mriežke. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi žemlami a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

Recept „Kaiserky“

na 1 formu na pečenie (6 žemlí)

príprava: cca 35 minút | kysnutie: cca 2 hodiny 30 minút | pečenie: cca 30 minút

Prísady:

Na kvások:

20 g droždia (cca 1/2 kocky)

120 g pšeničnej múky T 550

1/2 ČL cukru

180 ml teplej vody

Na cesto:

180 g pšeničnej múky T 550

1/2 ČL soli

20 g tekutého masla

Okrem toho:

múka na spracovanie

Príprava:

1. Na prípravu kvásku rozdrobte droždie do misky a zmiešajte ho s múkou, cukrom a vodou do hladka. Prikryte a nechajte cca 1 hodinu odpočívať.
2. Všetky přísady na cesto zmiešajte s pripraveným kváskom a intenzívne miešajte elektrickým hákom na cesto alebo drevenou lyžicou po dobu cca 3 minút. Cesto hneťte na pomúčenej pracovnej ploche cca 10 minút, potom ho prikryte a nechajte v mise kysnúť cca 30 minút.
3. Vytvarujte šesť okrúhlych žemlí, vložte ich do jamiek formy na pečenie a posypte múkou.
-  Aby sa zatláčadlo na žemle dalo po pečiatkovaní ľahšie odstrániť zo žemlí, potrite rezné plochy zatláčadla trochou oleja.
4. Zatláčadlo zatlačte hlboko do žemlí. Prikryte a nechajte odpočívať cca 1 hodinu, kým sa objem nezdvojnásobí.
5. Rúru na pečenie predhrejte na 210 °C (Horný/spodný ohrev, teplovzdušná rúra nie je vhodná!). Žemle poriadne postriekajte vodou a pečte v horúcej rúre na strednej koľajničke cca 30 minút.

Recept: Schválené právo na reprodukciu pre spoločnosť Tchibo GmbH

©2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené.

Číslo výrobku: 696 591
