



Forma do pieczenia chleba razowego i tostowego

 Informacja o produkcie i przepisy

Drodzy Klienci!

W Państwa nowej formie można wypiekać pyszny chleb.

Otwory poprawiają cyrkulację powietrza i zapewniają optymalny poziom wilgotności. Tym samym można otrzymać wyjątkowo chrupiące wypieki.

Forma do pieczenia nadaje się tylko do gęstych ciast, które nie będą wypływać przez otwory. Jest odporna na działanie zakwasu i temperatur do maks. 230°C.

Aby mogli Państwo od razu zabrać się do pieczenia, zamieściliśmy w tej instrukcji dwa przepisy.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu i wielu smacznych wypieków!

Zespół Tchibo

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze.

Forma jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- ▷ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie należy kroić wypieków w formie do pieczenia.
- ▷ Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć formę, aby uniknąć powstawania plam. Forma do pieczenia **nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń**.

Użytkowanie

Forma do pieczenia nadaje się tylko do **gęstych** ciast. Miękkie lub zbyt płynne ciasto może przeciekać przez otwory.

- ▷ Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. Posypać ją dodatkowo mąką.

Powierzchnia robocza powinna być niewrażliwa i łatwa w czyszczeniu, ponieważ otwory mogą spowodować na niej plamy. W razie potrzeby umieścić na powierzchni roboczej podkładkę.

- ▷ W razie potrzeby podczas pieczenia umieścić pod formą papier do pieczenia lub matę do pieczenia, na wypadek gdyby ciasto miało przeciekać przez otwory.
- ▷ **Gorącej formy do pieczenia dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorącą formę należy stawiać wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- ▷ Przed wyjęciem gotowego wypieku z formy należy odczekać, aż forma i jej zawartość nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Trudne do usunięcia resztki ciasta w załamaniach i otworach formy można usunąć szczotką do zmywania o **miękkim włosiu**. Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć formę zaraz po umyciu.
- ▷ Formę do pieczenia przechowywać w suchym miejscu.

Chleb razowy

Czas pieczenia: 45 minut plus 70 minut
(czas wyrastania ciasta)

- 1 kostka świeżych drożdży (42 g)
- 500 g mąki razowej (np. orkiszowej)
- 350 ml letniej wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 15 g siemienia lnianego
- 50 g orzechów włoskich
- 3 łyżki nasion chia
- 20 g ziaren słonecznika
plus kilka ziaren do posypania chleba
- olej słonecznikowy do posmarowania
formy

Sposób wykonania

1. Drożdże wdrobić do letniej wody, wymieszać z cukrem i pozostawić do wyrośnięcia na około 10 minut.
2. Połówki orzechów włoskich grubo posiekać. Wsypać do miski i wymieszać z mąką, solą, ziarnami słonecznika, siemieniem lnianym i nasionami chia. Pośrodku mąki zrobić zagłębienie, wlać wodę z drożdżami, oprószyć mąką z brzegów i pozostawić do wyrośnięcia na około 20 minut.

3. Wyrobić dobrze ciasto rękami, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 20 minut. Formę do pieczenia posmarować olejem słonecznikowym, również pokrywkę.
4. Wyrobić ciasto na powierzchni roboczej, włożyć do formy do pieczenia i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 20 minut. Następnie zamknąć formę pokrywką i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C (grzanie góra/dół) lub 180°C (termoobieg). Formę umieścić na kratce do pieczenia na środkowej szynie.
5. Czas pieczenia wynosi około 45 minut. Wyjąć formę z piekarnika przy użyciu rękawic kuchennych, zdjąć pokrywkę i wyłożyć chleb na blat. Przed pokrojeniem najlepiej odstawić bochenek do całkowitego ostygnięcia na kratce do pieczenia przez co najmniej 1 godzinę.

Rada: W przypadku ciasta drożdżowego czas wyrastania ciasta jest niezmiernie ważny, aby drożdże w cieście mogły odpowiednio pracować. W tym celu należy umieścić ciasto w naczyniu żaroodpornym, przykryć ściereczką i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury około 40°C.

Pełnoziarnisty orkiszowy chleb tostowy na maśle

Czas pieczenia: 45 minut plus 70 minut
(czas wyrastania ciasta)

- 1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)
- 550 g mąki orkiszowej (typ 630)
- 300 ml letniej wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- 50 g masła w temperaturze pokojowej
- olej słonecznikowy do posmarowania formy

Sposób wykonania

1. Drożdże wdrobić do letniej wody, wymieszać z cukrem trzcinowym i pozostawić do wyrośnięcia na około 10 minut.
2. Mąkę przesiać z solą do miski i dodać masło w płatkach. Pośrodku mąki zrobić zagłębienie, wlać wodę z drożdżami, oprószyć mąką z brzegów i pozostawić do wyrośnięcia na około 20 minut.
3. Wyrobić ciasto rękoma. Przykryć miskę ściereczką i odstawić ciasto drożdżowe na około 20 minut do wyrośnięcia.
4. Formę do pieczenia posmarować olejem słonecznikowym, również pokrywkę. Wyrobić ciasto drożdżowe na oprószonym mąką blacie roboczym i naciągając, uformować je w kształt prostokąta. Prostokąt ciasta złożyć na trzy wzdłuż

dłuższego boku, a następnie podwinąć do góry.

5. Umieść chleb w foremce i odstawić do wyrośnięcia na kolejne 20 minut. Następnie zamknąć foremkę pokrywką i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C (grzanie góra/dół) lub 180°C (termoobieg). Foremkę z ciastem należy ustawić na ruszcie. Czas pieczenia wynosi około 45 minut.
6. Wyjąć formę z piekarnika przy użyciu rękawic kuchennych, wyjąć gotowy chleb z formy i ułożyć na kratce do ostudzenia. Chleb tostowy kroić dopiero po całkowitym ostygnięciu.

Rada: Ostudzony chleb tostowy można pokroić na kromki, podzielić na odpowiednie porcje, a następnie zamrozić.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2024 EMF VERLAG GmbH, Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

Numer artykułu: 677 672

Made exclusively for:

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