



# Koszyk do garowania chleba

 Informacje o produkcie

## **Drodzy Klienci!**

Dobre warunki garowania ciasta drożdżowego poprawiają smak chleba.

Koszyk do garowania zapewnia dobre warunki fermentacyjne, ponieważ może gromadzić ciepło i równomiernie je oddawać. Ponadto materiał zapobiega poceniu się ciasta. Niemniej jednak koszyk do garowania chroni ciasto przed przeciągami i nadaje bochenkowi kształt, wzór i typową konsystencję.

Prosimy o zeskanowanie kodu QR i wypróbowanie zamieszczonych pod nim dwóch przepisów na chleb!

Życzymy Państwu wiele radości z pieczenia -  
oraz smacznego!

**Zespół Tchibo**



## **Ważne wskazówki!**

Koszyk do garowania przeznaczony jest wyłącznie do wyrastania ciasta drożdżowego. Nie nadaje się do pieczenia. Nie wstawiać go do gorącego piekarnika, chyba że w celu wysterylizowania. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!

Koszyka do garowania nie wolno natłuszczać olejem lub podobnym środkiem ani myć wodą, płynem do mycia naczyń itp.

Przed włożeniem ciasta do koszyka do garowania zarówno uformowany w kulkę chleb, jak i koszyk do garowania należy starannie posypać ze wszystkich stron mąką.

Jeśli ciasto przykleja się do ścian koszyka, oznacza to, że ciasto było zbyt wilgotne, a koszyk do garowania nie został wystarczająco posypyany mąką.

Przygotowane ciasto umieścić w koszyku do garowania i przykryć je materiałowym pokrowcem lub czystą ściereczką kuchenną. Pozostawić ciasto na około 1 godzinę i 30 minut. Optymalna temperatura to ok. 35°C.

Aby wyjąć ciasto z koszyka do garowania, przykryć ciasto papierem do pieczenia i - przytrzymując jedną ręką - odwrócić koszyk do garowania i ułożyć ciasto wraz z papierem do pieczenia na blasze do pieczenia. Następnie zdjąć koszyk do garowania. Taki sposób przeniesienia ciasta na blachę zapobiega jego deformacji.

Uderzenie ciasta o blachę mogłoby spowodować zapadnięcie się ciasta.

Szybko wsunąć blachę do pieczenia do piekarnika, aby ciasto nie rozlało się na boki.

Po użyciu pozostawić koszyk do garowania do całkowitego wyschnięcia, aby zapobiec powstawaniu pleśni. Można wykorzystać do tego celu ciepło resztkowe piekarnika.

Gdy koszyk do garowania jest całkowicie suchy, usunąć pozostałości mąki i zaschniętego ciasta miękką szczoteczką i wytrzeć koszyk.

Koszyk do garowania należy regularnie sterylizować, umieszczając go bez zawartości w piekarniku na ok. 30–40 minut w temperaturze maks. 120°C.

Pokrowiec materiałowy składa się w 100% z bawełny.

Można go prać w pralce w temperaturze 30°C.

Przestrzegać również wskazówek na wszywce pokrowca.



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

---

**Numer artykułu: 677 594**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)