



Keksówka do chleba

 Informacja o produkcie i przepisy

Drodzy Klienci!

W Państwa nowej keksówce 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. Forma jest odporna na zakwas.

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

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

Zespół Tchibo

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

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 keksówki 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 z łamanym ziarnem żyta o intensywnym aromacie

Na jeden bochenek (ok. 20 kromek)

Przyrządzenie: 20 minut | odpoczynek: ok. 18 godzin | pieczenie: ok. 45 minut

Każda kromka zawiera: ok. 255 kcal, 9 g białka, 14 g tłuszczu, 22 g węglowodanów

Składniki

1,5 płaskiej łyżeczki nasion kolendry | 1,5 płaskiej łyżeczki nasion kopru włoskiego | 450 g łamanego ziarna żyta (średnio rozdrobnionego) | 45 g ziaren słonecznika | 10 g soli | 3 g świeżych drożdży | 90 g płynnego zakwasu (produkt gotowy) | 45 g syropu z buraka cukrowego

Dodatkowo:

masło do natłuszczenia formy | 45 g ziaren słonecznika | 3 łyżki łamanego ziarna żyta (średnio rozdrobnionego) do posypania formy

Sposób przyrządzenia

Dzień przed pieczeniem chleba rozdrobnić przyprawy w moździerzu. Łamane ziarna żyta, ziarna słonecznika, przyprawy i sól zmieszać w dużej misce. Do drugiej miski wdrobić drożdże i rozpuścić w 480 ml letniej wody. Dodać zakwas i syrop z buraków cukrowych, a następnie dokładnie wymieszać wszystkie składniki z mieszanką ziaren żyta, słonecznika i przypraw. Przykryć ciasto folią spożywczą i pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 12 godzin.

Następnego dnia rano natłuszczyć formę i wysypać ją połową ziaren słonecznika i łamanego żyta. Ciasto przełożyć do formy, wygładzić i posypać pozostałymi ziarnami słonecznika i odrobiną łamanego żyta. Przykryć formę folią spożywczą i pozostawić ciasto w temperaturze pokojowej na co najmniej 6 godzin do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto zrównuje się z górną krawędzią formy, a na jego powierzchni widoczne są małe pęcherzyki powietrza.

Nagrzać piekarnik do temperatury 230°C (grzanie góra/dół), jednocześnie nagrzewając blachę (na dole) z 300 ml wody. Wsunąć formę do piekarnika (poniżej środkowej szyny). Po 15 minutach pieczenia obniżyć temperaturę do 200°C i wyjąć dolną blachę z wodą. Piec chleb przez kolejne 30 minut. Następnie odwrócić formę, wyjąć chleb i pozostawić do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Dobrze wiedzieć: Można kupić gotowe ziarna łamanego żyta lub poprosić o zmielenie całych ziaren żyta (średnio rozdrobnionych) w sklepie z żywnością ekologiczną lub w supermarkecie ekologicznym.

Delikatny chleb pszenny z formy łagodny

Na jeden bochenek (ok. 700 g)

Przyrządzenie: 25 minut | odpoczynek: ok. 23 godzin | pieczenie: ok. 1 godzina

100 g zawiera: ok. 280 kcal

Składniki

na zaczyn: 1/2 łyżeczki fermentu piekarniczego (sklep ze zdrową żywnością) | 1 łyżka startera do fermentu piekarniczego (gotowy produkt do kupienia) | 150 ml ciepłej wody | 100 g mąki pszennej typ 550

na ciasto: 250 g mąki pszennej typ 550 | 75 g mąki krupczatki, alternatywnie mąki z pszenicy durum (semoliny) | 1/2 opakowania drożdży suszonych | 1 łyżeczka soli | 1/2 łyżeczki cukru | 1 jajko (wielkość S) | 1 żółtko (wielkość S) | 40 g miękkiego masła | ok. 175 ml ciepłej wody

Dodatkowo: worek foliowy lub rękaw do pieczenia | mąka do posypania chleba | masło do natłuszczenia formy | 1 białko jaja do smarowania

Sposób przyrządzenia

W celu przyrządzenia zaczynu wymieszać ferment piekarniczy ze starterem i wodą do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodać mąkę i wymieszać. Przykryć miskę ściereczką, umieścić w plastikowym worku lub rękawie do pieczenia i odstawić w ciepłe miejsce na 15-20 godzin.

W celu przyrządzenia ciasta wszystkie suche składniki z grubsza wymieszać z zaczynem. Dodać do ciasta jajko, żółtko oraz masło. Dodać wodę, pozostawiając ok. ćwierć filiżanki (ok. 25 ml), a następnie energicznie zagniać ciasto za pomocą miksera (hakiem do zagniatania ciasta) lub drewnianej łyżki kuchennej przez ok. 5 minut. W razie potrzeby dodać trochę więcej wody.

Ponownie umieścić miskę w plastikowym worku i odstawić w ciepłe miejsce na ok. godzinę, dopóki ciasto nie podwoi swojej objętości. Nasmarować keksówkę masłem. Przełożyć ciasto do formy. Ponownie odstawić umieszczoną w plastikowym worku formę na kolejne 2 godziny w ciepłe miejsce, aż do ponownego podwojenia objętości ciasta.

Piekarnik nagrzać do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu, termoobieg jest nieodpowiedni). Lekko ubić białko i posmarować nim powierzchnię ciasta. Naciąć chleb wzdłuż i posypać odrobiną mąki. Następnie piec na drugiej od dołu szynie piekarnika przez ok. godzinę aż do uzyskania złocistobrązowego koloru. Obrócić formę, wyjąć chleb na kratkę do studzenia ciast i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl

Numer artykułu: 663 630
