








Forma do pieczenia bułek

pl Informacje o produkcie i przepis

Ważne wskazówki



- Forma do pieczenia z powlekanej silikonem tkaniny z włókna szklanego przeznaczona jest do przygotowania 6 bułek lub innych wypieków z ciasta drożdżowego, francuskiego lub kruchego. Forma nie nadaje się do miękkiego lub rzadkiego ciasta, ponieważ może ono wypływać przez otwory w tkaninie!
- Tkanina z włókna szklanego zapewnia równomierne rozprzewodzenie ciepła, zaś przewiewna struktura gwarantuje optymalną cyrkulację powietrza i zapobiega osadzaniu się wilgoci w zagłębieniach formy. Tym samym można otrzymać wyjątkowo chrupiące wypieki.
- Forma została wzmocniona ramą ze stali szlachetnej. Dlatego **nie** nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej!
-  +230°C
-30°C do +230°C. Forma do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
-  Jeśli forma jest używana w gorącym piekarniku, należy chwytać ją tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-   Nie wolno kłaść formy na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  W formie nie wolno kroić żadnych potraw ani używać ostrych lub spiczastych przedmiotów. Powoduje to uszkodzenie formy i wychodzenie włókien szklanych.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy forma nie ma widocznych uszkodzeń (np. rysy, odsłonięte włókna szklane itp.), a w przypadku ich stwierdzenia zaprzestać dalszego używania formy.
-  Forma do pieczenia nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

-  Forma do pieczenia nadaje się również do użytku w zamrażarce. Nie wolno używać jej w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności formy.
- Materiał, z którego wykonano formę, może sprawić, że czas pieczenia podany w sprawdzonych przepisach może się skrócić nawet o 20%. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przed pierwszym użyciem / czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać silnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów lub szorujących gąbek. Forma do pieczenia nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- 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**.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed napełnieniem formy ciastem należy zawsze przepłukać zagłębienia formy zimną wodą.
- Natłuszczanie formy nie jest z reguły konieczne. W razie stwierdzenia, że zbyt dużo ciasta przylega do zagłębień (np. w przypadku bardzo ciężkiego ciasta), można w razie potrzeby natłuścić zagłębienia neutralnym olejem jadalnym.
- Przed napełnieniem formy ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim formę. Dzięki temu przeniesienie formy będzie łatwiejsze.
- Podczas napełniania ciastem należy zwrócić uwagę, aby powierzchnia robocza była niewrażliwa i łatwa w czyszczeniu, ponieważ otwory w tkaninie 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.
- Przed wyjęciem upieczonych bułek z zagłębień formy należy pozostawić formę przez ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone bułki stabilizują się, a między wypiekiem a ściankami formy do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.

Przepis na kajzerki

Na jedną formę do pieczenia (6 bułek)

Przygotowanie: ok. 35 minut | odpoczynek: ok. 2 godzin 30 minut |

pieczenie: ok. 30 minut

Składniki:

Na zaczyn:

20 g drożdży (ok. 1/2 kostki)

1/2 łyżeczki cukru

120 g mąki pszennej (typ 550)

180 ml ciepłej wody

Na ciasto:

180 g mąki pszennej (typ 550)

20 g roztopionego masła

1/2 łyżeczki soli

Dodatkowo:

mąka do podsypywania

Przyrządzenie:

1. Drożdże na **zaczyn** pokruszyć do miski i razem z mąką, cukrem i wodą wymieszać na gładką masę. Odstawić pod przykryciem na ok. 1 godz.
2. Wszystkie składniki ciasta **głównego** wymieszać z zaczynem i przy pomocy elektrycznego mieszadła hakowego lub drewnianej łyżki kuchennej mieszać energicznie przez ok. 3 min. Ugniatać ciasto na posypanej mąką powierzchni roboczej przez ok. 10 min., a następnie odstawić w misce pod przykryciem na ok. 30 min.
3. Uformować sześć okrągłych bułek i umieścić je w zagłębieniach formy do pieczenia. Naciąć bułki na krzyż i oprószyć mąką. Odstawić pod przykryciem w ciepłym miejscu na ok. 1 godz., aż podwoją swoją objętość.
4. Piekarnik nagrzać do temperatury 210°C (grzanie z góry i dołu; termoobieg jest nieodpowiedni!). Obficie spryskać bułki wodą i piec na środkowym poziomie nagrzanego piekarnika przez ok. 30 min.

Przepis: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone