



Koszyk do garowania chleba

 Informacje o produkcie

Numer artykułu: 718 896

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. 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 posypany mąką.

Przygotowane ciasto umieścić w koszyku do garowania i przykryć je 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.

Przepisy

Owsiany chleb wiejski jasny

12 g świeżych drożdży	10 g soli
100 ml letniej wody	1 łyżka octu balsamicznego
650 g bezglutenowej mąki	owocowego
owsianej z uprawy ekologicznej	niewielka ilość bezglutenowej
550 ml letniej wody	mąki owsianej do posypania
	koszyka do garowania i chleba

1. Rozdrobnione drożdże rozpuścić w 100 ml letniej wody w małej miseczce. Posypać zaczyn odrobiną bezglutenowej mąki owsianej i pozostawić pod przykryciem do wyrośnięcia na ok. 15 minut.
2. W międzyczasie w dużej misce wymieszać bezglutenową mąkę owsianą z solą, 550 ml letniej wody i octem balsamicznym. Dodać zaczyn i energicznie wyrabiać rękoma lub przy pomocy robota kuchennego do uzyskania gładkiego ciasta.

3. Przykryć ściereczką kuchenną i pozostawić na ok. 1 godzinę i 30 minut do wyrośnięcia. W tym czasie co 30 minut składać ciasto. W tym celu lekko zwilżonymi rękoma podnieść znajdujące się w misce ciasto, złożyć je na pół i odłożyć z powrotem do miski, ponownie przykryć i pozostawić do dalszego wyrastania.
4. Następnie umieścić ciasto w dużym hermetycznym pojemniku i odstawić je na 24 godziny do lodówki.
5. Koszyk do garowania posypać **obficie** mąką, wyjąć ciasto z lodówki, uformować okrągły bochenek wielkości koszyka do garowania, a następnie posypać go mąką. Umieścić bochenek w koszyku do garowania gładką stroną do dołu, przykryć ściereczką kuchenną i pozostawić na około 1 godzinę i 30 minut.
6. W międzyczasie nagrzać piekarnik do temperatury 220°C (grzanie góra/dół) i umieścić płaskie, żaroodporne naczynie z wodą na dnie piekarnika.
7. Przełożyć chleb na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 1 godzinę i 30 minut. Wyjąć chleb z piekarnika i pozostawić na kratce do ostygnięcia.

Czas przyrządzania: ok. 30 minut (plus czas wyrastania, garowania i pieczenia)

Chrupiący chleb orkiszowy

15 g świeżych drożdży	100 g płynnego zakwasu naturalnego
100 ml ciepłej wody	10 g soli
szczypta cukru	350 ml ciepłej wody
100 g mąki pszennej (typ 1050)	mąka pszenna (typ 1050)
650 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej	do koszyka do garowania

1. Rozdrobnione drożdże rozpuścić ze szczyptą cukru w 100 ml ciepłej wody w małej miseczce. Posypać zaczyn odrobiną mąki pszennej i pozostawić pod przykryciem do wyrośnięcia na ok. 15 minut.
2. W międzyczasie w dużej misce wymieszać obydwa rodzaje mąki z naturalnym zakwasem, solą i 350 ml ciepłej wody. Dodać zaczyn i energicznie wyrabiać rękoma lub przy pomocy robota kuchennego do uzyskania gładkiego ciasta.
3. Przykryć ściereczką kuchenną i pozostawić na ok. 1 godzinę i 30 minut do wyrośnięcia. W tym czasie co 30 minut składać ciasto. W tym celu lekko zwilżonymi rękoma podnieść znajdujące się w misce ciasto, złożyć je na pół i odłożyć z powrotem do miski, ponownie przykryć i pozostawić do dalszego wyrastania.

4. Koszyk do garowania posypać **obficie** mąką pszenną. Wyjąć ciasto z miski, uformować je w kulkę, a następnie posypać mąką. Umieścić bochenek w koszyku do garowania gładką stroną do dołu, przykryć ściereczką kuchenną i odstawić na około 24 godziny do lodówki. Następnie wyjąć koszyk do garowania z lodówki, przykryć ściereczką kuchenną i odstawić na ok. 1 godzinę i 30 minut.
5. W międzyczasie nagrzać piekarnik do temperatury 230°C (grzanie góra/dół) i umieścić płaskie, żaroodporne naczynie z wodą na dnie piekarnika.
6. Przełożyć chleb na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec na środkowej szynie piekarnika przez 60-70 minut. Wyjąć chleb z piekarnika i pozostawić na kratce do ostygnięcia.

Czas przyrządzania: ok. 45 minut (plus czas wyrastania, garowania i pieczenia)

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2026 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany