



# Blacha do pieczenia

 **Informacje o produkcie i przepisy**

## Drodzy Klienci!

Na nowej blasze do pieczenia mogą Państwo piec najsmaczniejsze ciasta. Następnie blachę do pieczenia można przykryć pokrywą transportową. W ten sposób ciasto można praktycznie przechowywać lub zabrać je na piknik, szkolny festyn lub podobną uroczystość bez niebezpieczeństwa zgniecenia lub pokruszenia ciasta.

Do instrukcji dołączyliśmy dwa przepisy na smaczne ciasta, żeby mogli Państwo od razu wypróbować nową blachę do pieczenia.

Życzymy Państwu wiele radości z pieczenia oraz smacznego!

## Zespół Tchibo



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

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

**Numer artykułu: 605 965**

---

### Powłoka antyadhezyjna

Blacha do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną (nieprzywierającą).

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas mycia, pieczenia, krojenia, względnie dzielenia wypieku nie należy używać żadnych ostrych ani spiczastych przedmiotów.

### Przed pierwszym użyciem

- ▷ Przed pierwszym użyciem umyć blachę do pieczenia oraz pokrywą transportową w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Aby uniknąć powstawania plam, należy od razu osuszyć wszystkie części. Blacha do pieczenia i pokrywa transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

## **Użytkowanie**

- **Przy wyjmowaniu gorącej blachy z piekarnika należy zachować ostrożność i zawsze używać łapki do garnków!**

Gorącą blachę należy kłaść na żaroodpornej powierzchni.

- ▷ Przed użyciem należy nasmarować blachę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką lub użyć papieru do pieczenia.
- ▷ W miarę możliwości myć blachę i pokrywę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Blachę i pokrywę osuszyć bezpośrednio po umyciu i przechowywać je w suchym miejscu.
- Blacha do pieczenia i pokrywa transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń!

## **Pokrywa transportowa**

- **Nigdy nie wstawiać blachy z pokrywą transportową do gorącego piekarnika!**

- ▷ Przed nałożeniem pokrywy transportowej lub wyjęciem wypieku z blachy należy odczekać, aż wypiek ostygnie.

## **Zdejmowanie pokrywy transportowej**

- ▷ Wyciągnąć zamknięcia po bokach i zdjąć pokrywę transportową.

## **Zakładanie pokrywy transportowej**

- ▷ Zwrócić uwagę, aby zamknięcia były wyciągnięte z pokrywy.
- ▷ Nałożyć pokrywę na blachę do pieczenia.
- ▷ Całkowicie wsunąć zamknięcia. Muszą się one słyszalnie i wyczuwalnie zablokować!

## **Przenoszenie**

- ▷ Przed podniesieniem blachy do pieczenia za uchwyty sprawdzić, czy pokrywa transportowa jest dobrze osadzona na blasze.
- ▷ Rozłożyć uchwyty pokrywy i przystąpić do przenoszenia blachy.

# Ciasto maślane

## Składniki na jedną blachę (20 porcji ciasta)

Czas przyrządania: 45 min | Czas odstawienia: 1 godz. i 15 min | Czas pieczenia: 25 min

Każda porcja ok. 305 kcal, 5 g białka, 18 g tłuszczu, 30 g węglowodanów

### Składniki na ciasto:

500 g	mąki
1 kostka	drożdży (42 g)
250 ml	letniego mleka
50 g	cukru
50 g	miękkiego masła
1 łyżeczka	startej skórki z ekologicznej cytryny
1 szczypta	soli

trochę mąki do urabiania  
trochę masła do natłuszczenia  
blachy do pieczenia

### Masa:

250 g	zimnego masła
200 g	płatków migdałowych
150 g	cukru
1 łyżeczka	sproszkowanego cynamonu

## Sposób przyrządania

1. Wsypać do miski mąkę na ciasto i utworzyć pośrodku zagłębienie. Wdrobić drożdże i wymieszać z niewielką ilością mleka, 1 łyżeczką cukru oraz mąką z brzegu. Tak przygotowane ciasto wstępnie przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut do wyrośnięcia.
2. Do wyrośniętego ciasta dodać pozostałe mleko, pozostały cukier, masło w płatkach, startą skórkę cytrynową oraz sól. Wyrobić całość na gładkie ciasto - najpierw przy użyciu miksera ręcznego z założonymi hakami do ugniatania, a potem ręcznie. Energicznie ugniatać ciasto, aż pokryje się bąblami i będzie łatwo oddzielać się od miski. Tak przygotowane ciasto odstawić w ciepłe miejsce na 45 minut do wyrośnięcia, tak aby podwoiło swoją objętość.
3. Wyrośnięte ciasto ugniatać energicznie przez chwilę. Natłuszczyć blachę do pieczenia. Rozwałkować ciasto na posypanej mąką powier-

chni roboczej na wielkość blachy do pieczenia, a następnie umieścić je w blasze.

**Wskazówka:** Przed rozwałkowaniem należy odstawić ciasto na ok. 5 minut. Dzięki temu nie ulegnie ono skurczeniu po ułożeniu na blasze do pieczenia.

Podciągnąć do góry niewielkie obrzeże ciasta. Odstawić ciasto na kolejne 10 minut do wyrośnięcia. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu) lub 180°C (z termoobiegiem).

4. W celu przygotowania dekoracji pokroić masło na małe kawałki. Dwoma palcami wykonać zagłębienia w powierzchni ciasta, a następnie w każdym zagłębieniu umieścić jeden kawałek masła. Płatki migdałowe rozdzielić równomiernie na cieście. Wymieszać cukier z cynamonem i posypać ciasto. Piec w piekarniku przez 20-25 minut (środkowa szyna).

# Ciasto wiśniowo-śmietanowe

## Składniki na jedną blachę (16 porcji ciasta)

Czas przyrządzenia: 45 min | Czas pieczenia: 30 min

Każda porcja ok. 325 kcal, 6 g białka, 19 g tłuszczu, 33 g węglowodanów

### Składniki na ciasto:

300 g mąki  
3 łyżeczki proszku do pieczenia  
150 g chudego twarogu  
75 g cukru  
szczypta soli  
6 łyżek mleka  
6 łyżek oleju  
trochę masła do natłuszczenia  
blachy do pieczenia

### Masa:

750 g wiśni  
2 jajka  
125 g cukru  
1 opakowanie cukru waniliowego  
800 g śmietany ukwaszonej  
2 łyżki soku z cytryny  
1 łyżeczka startej skórki z ekologicznej cytryny  
4 łyżki migdałów krojonych w słupki do posypania

## Sposób przyrządzenia

1. Natłuścić blachę do pieczenia. Wymieszać w misce mąkę na ciasto z proszkiem do pieczenia. Dodać twaróg, cukier, sól, mleko i olej, a następnie wyrobić ciasto przy użyciu miksera ręcznego z założonymi hakami do ugniatania. Rozwałkować ciasto na blasze.
2. Umyć wiśnie do dekoracji. Następnie osuszyć i usunąć pestki. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu) lub 180°C (termoobieg).
3. Jajka, cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Ciągłe mieszając, dodać śmietaną, sok z cytryny oraz skórkę cytrynową. Tak powstały krem śmietanowy rozsmarować na cieście, a następnie ułożyć na nim wiśnie. Całość posypać siekanymi migdałami. Ciasto piec w piekarniku (środkowa szyna) przez ok. 30 min. Przed podaniem odczekać, aż ciasto ostygnie.

## Dobrze wiedzieć

Jeśli ciasto twarogowo-olejowe podczas rozwałkowania mocno przywiera do wałka, oznacza to, że użyto stosunkowo wilgotnego twarogu. Różni producenci faktycznie oferują twarogi o różnej wilgotności. Najlepiej przed użyciem umieścić twaróg na sicie w celu odsączenia. W ten sposób można się pozbyć nadmiaru serwatki (jeśli taki nadmiar występuje).

## Wariant pełnowartościowy

Do wyrobu ciasta należy użyć drobno zmielonej, pełnoziarnistej mąki pszennej lub orkiszowej, cukier zastąpić brązowym cukrem trzcinowym, a zamiast cukru waniliowego do kremu śmietanowego dodać 1 1/2 - 2 szczypty zmielonej wanilii Bourbon (ze sklepu ze zdrową żywnością lub sklepu z artykułami dietetycznymi).

### Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH  
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
Wszystkie prawa zastrzeżone