

Forma do pieczenia bułek

pl Informacje o produkcie i przepis

Ważne wskazówki

- Silikonowa forma do pieczenia przeznaczona jest do przyrządzania 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 dnie!
- Otwory zapewniają optymalną cyrkulację powietrza i zapobiegają osadzaniu się wilgoci w zagłębieniach formy do pieczenia. W ten sposób można otrzymać chrupiące wypieki.
-  +230°C
-0°C Forma do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -0°C do +230°C.
- Forma do pieczenia nadaje się również do użytku w zamrażarce. Nie wolno używać jej w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
-  Jeśli forma jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawice kuchenne itp.
-  Nie wolno stawiać 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 (z wyjątkiem stempek do nacinania bułek). Stempek do nacinania bułek jest ostry. Zachować ostrożność podczas nacinania bułek, aby nie uszkodzić formy do pieczenia.
-  Forma do pieczenia oraz stempek do nacinania bułek nadają się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- 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 oraz stempelek do nacinania bułek w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać silnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów lub szorujących gąbek. Forma i stempelek nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich 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 ciasto wypływające przez otwory w tkaninie może spowodować plamy na tej powierzchni. W razie potrzeby umieścić na powierzchni roboczej podkładkę.
- Aby stempelek nie przyklejał się do bułek po ich nakrojeniu, należy przed nakrojeniem lekko posmarować bułki olejem lub posypać mąką. Można również posmarować olejem powierzchnie tnące stempeków zamiast bułek.
- Przyrządzić zaczyn oraz ciasto zgodnie z przepisem. Uformować sześć okrągłych bułek i umieścić je w zagłębieniach formy do pieczenia. Przycisnąć stempelek do bułek, nacinając je głęboko. Odstawić pod przykryciem w ciepłym miejscu na ok. 1 godz., aż podwoją swoją objętość. Następnie je upiec.
- W razie potrzeby podczas pieczenia wsunąć dodatkowo blachę do pieczenia z wyłożonym papierem lub matą do pieczenia pod ruszt kratkowy z formą 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)
120 g mąki pszennej (typ 550)
1/2 łyżeczki cukru
180 ml ciepłej wody

Na ciasto:

180 g mąki pszennej (typ 550), opcjonalnie: 1/2 czubatej łyżki dodatku do pieczenia bagietek (z wysyłki specjalnej)
1/2 łyżeczki soli
20 g roztopionego masła

Dodatkowo:

mąka do podsypywania

Przyrządzanie:

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 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, umieścić je w zagłębieniach formy do pieczenia i posypać mąką.
-  Aby stemperek nie przyklejał się do bułek po ich nakrojeniu, należy przed nakrojeniem posmarować bułki odrobiną oleju.
4. Przycisnąć stemperek do bułek, nacinając je głęboko. Odstawić pod przykryciem w ciepłym miejscu na ok. 1 godz., aż podwoją swoją objętość.
 5. 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

©2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone