



Foremki do pieczenia

 Instrukcja użytkowania i przepis

Drodzy Klienci!

Silikonowe foremki do pieczenia mają właściwości antyadhezyjne. Ułatwia to wyjmowanie gotowych minichlebków i ciast – natłuszczanie zazwyczaj nie jest konieczne.

Foremki są bezpieczne dla żywności, odporne na wysoką i niską temperaturę, stabilne, szczelne i można je myć w zmywarce do naczyń.

Aby mogli Państwo od razu wypróbować foremek, poniżej zamieściliśmy przepis.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 150642AB1X1XVI · 2025-08

Ważne wskazówki

-  +230°C
-15°C Produkt nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -15°C do +230°C.
-  Forma do pieczenia nadaje się do użytku w piekarniku lub zamrażarce. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.
-  Nie kroić potraw w produkcie ani nie używać w nim ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie produkt ulegnie uszkodzeniu.
-   Nie stawiać produktu na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
-  Jeśli produkt jest używany w gorącym piekarniku, należy chwytać go tylko przez rękawice kuchenne itp.
-  Produkt nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać go bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie może dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni produktu. Nie są one szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
- Ze względu na materiał, z którego został wykonany produkt, czas pieczenia może być krótszy nawet o 20% w przypadku stosowania sprawdzonych przepisów. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
 - W razie potrzeby lekko natłuścić wnętrze zagłębień naturalnym olejem jadalnym za pomocą pędzelka.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia formy zimną wodą.
- Natłuszczanie konieczne jest tylko...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku pieczenia ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- Przed wyjęciem chlebków z zagłębień należy pozostawić foremki przez ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między minichlebkiem a zagłębieniem tworzy się warstwa powietrza.
- W miarę możliwości należy umyć produkt bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

Przepis na 4 minichlebki

Czas przyrządzania: ok. 105 minut plus czas pieczenia
ok. 45 minut (200°C grzanie z góry i dołu
(termoobieg: 180°C))

Składniki na ciasto

- 185 ml (letniej) wody
- $\frac{2}{3}$ opakowania suchych drożdży (ok. 5 g)
- 2 łyżeczki cukru
- 115 g mąki pszennej
- 170 g mąki pszennej pełnoziarnistej
- $\frac{1}{2}$ łyżki oleju spożywczego
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

Możliwe dodatki (na 4 minichlebki) według uznania

- 35 g pestek słonecznika i 35 g pestek dyni
- 70 g pestek dyni lub ziaren słonecznika
- 70 g startej marchwi
- 55 g smażonej cebuli
- 70 g posiekanych oliwek (bez pestek)

Do dekoracji

- 35 g ziaren według uznania

Sposób przyrządzania

1. Rozpuścić suche drożdże w letniej wodzie z cukrem i odstawić na około 10 minut.
2. Wymieszać oba rodzaje mąki z solą w misce. Następnie dodać olej i wodę z rozpuszczonymi drożdżami.

Dokładnie wymieszać i zagnieść wszystkie składniki na gładkie ciasto. Przykryć ciasto ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut w ciepłe miejsce.

3. W międzyczasie należy przygotować wybrane dodatki i wsypać je do miski z ciastem po upływie czasu wyrastania.

Ponownie zagnieść ciasto i podzielić na sześć równych części. Uformować kawałki ciasta w małe bochenki, umieścić w miniforemkach i posypać kilkoma nasionami na wierzchu każdego z nich.

Pozostawić chlebki do ponownego wyrośnięcia w foremkach na około 30 minut.

4. Rozgrzać piekarnik do 200°C przy grzaniu z góry i dołu (termoobieg: 180°C).

Następnie umieścić foremki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez około 45 minut. Jeśli minichlebki będą zbyt ciemne, należy przykryć je folią aluminiową w połowie czasu pieczenia i kontynuować pieczenie.

5. Wyjąć minichlebki z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia w formach przez około 10 minut. Następnie wyjąć minichlebki z formy i pozostawić do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia przed spożyciem.