



Blacha do pieczenia

 **Informacje o produkcie i przepisy**

Drodzy Klienci!

Na nowej blasze do pieczenia mogą Państwo piec najsmaczniejsze ciasta. Blachę do pieczenia można także 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 i satysfakcji podczas pieczenia oraz smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.pl

Numer artykułu: 374 510

Powłoka antyadhezyjna

Blacha do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną (nieprzywierającą).

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

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Przed pierwszym użyciem należy umyć blachę do pieczenia i pokrywę transportową w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Aby uniknąć powstawania zacieków, należy wysuszyć obie części zaraz po umyciu. Blacha i pokrywa 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 masłem lub margaryną. W razie potrzeby dodatkowo posypać mąką lub wyłożyć papierem do pieczenia.
- ▷ W miarę możliwości myć blachę i pokrywę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Po opłukaniu osuszyć blachę oraz pokrywę i przechowywać je w suchym miejscu.
- Blacha i pokrywa nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń!

Przykrywka transportowa

- **Do gorącego piekarnika wstawiać wyłącznie blachę bez pokrywy!**

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

Zdejmowanie pokrywy transportowej

- ▷ Wyciągnąć zamknięcia i zdjąć pokrywę transportową.

Nakładanie pokrywy transportowej

- ▷ Zwrócić uwagę, aby zamknięcia były wyciągnięte z pokrywy.
- ▷ Nałożyć pokrywę na blachę.
- ▷ 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 przyrządzania: 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

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 nie- pryskanej cytryny
1 szczypta	soli

trochę mąki do urabiania
trochę masła do natłuszczenia
blachy do pieczenia

Dekoracja:

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

Przyrządzanie

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

Rada: 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 (termoobieg).

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 ciasto w piekarniku (środkowa szyna) przez 20-25 minut.

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

Ciasto:

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

Dekoracja:

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 niepryskanej cytryny
4 łyżki	migdałów krojonych w słupki do posypania

Przyrządzenie

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 ugniatań. 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 (termoobiegiem).
3. Jajka, cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Ciągłe mieszając, dodać śmietanę, sok z cytryny oraz skórkę cytrynową. Tak powstały krem śmietanowy rozsmarować na cieście, a następnie ułożyć na nim wiśnie. Całość posypać siekanymi migdałami. Piec ciasto w piekarniku (środkowa szyna) przez ok. 30 minut. 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 1,5 - 2 szczypty zmielonej wanilii Bourbon (ze sklepu ze zdrową żywnością lub sklepu z artykułami dietetycznymi).