

Silikonowa forma do pieczenia chleba

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Odmierzenie składników, zagniecenie ciasta, odstawienie do wyrośnięcia, a następnie umieszczenie ciasta w piekarniku – wszystko to w jednym naczyniu: Państwa nowej silikonowej formie do pieczenia chleba!

Forma do pieczenia chleba jest częściowo zamknięta podczas pieczenia, tak aby para mogła krążyć wewnątrz. Dzięki temu efektowi cyrkulacji powietrza chleb nie wysycha, ale pozostaje wilgotny, skórka zaś staje się chrupiąca i złocistobrązowa.

Forma jest przeznaczona do pieczenia chleba o masie ostatecznej 750 g.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo



Ze względów produkcyjno-technicznych przy pierwszym rozpakowaniu produktu może wydzielać się lekki zapach. Zjawisko to jest całkowicie bezpieczne. Rozpakować produkt i odczekać, aż się wywietrzy. Po niedługim czasie zapach zniknie. Należy zadbać o wystarczającą wentylację pomieszczenia!

Ważne wskazówki

-  Forma do pieczenia chleba nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -15°C do +230°C.
Można jej używać zarówno w piekarniku, jak i w kuchence mikrofalowej.
-   Nie wolno wystawiać formy do pieczenia chleba na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Formę do pieczenia chleba umieszczać zawsze pośrodku piekarnika i nie używać produktu w połączeniu z funkcją grilla.
-  W formie nie wolno kroić chleba ani używać ostrych lub spiczastych przedmiotów. W przeciwnym razie forma ulegnie uszkodzeniu.
-  Forma do pieczenia chleba nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
-  Gorącej formy do pieczenia chleba dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.
-  Forma do pieczenia chleba nadaje się również do użytku w zamrażarce. Nie wolno używać jej w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
- Niebezpieczeństwo oparzenia! Po upieczeniu chleba należy bardzo ostrożnie otwierać formę. Wydostająca się para może spowodować oparzenia!

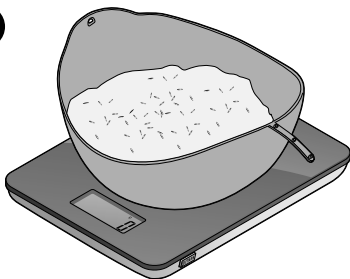
- Przed myciem należy poczekać, aż produkt wystarczająco ostygnie.
Do czyszczenia nie należy stosować ostrych środków czyszczących, spiczastych lub szorujących środków pomocniczych ani gąbki do szorowania, aby nie uszkodzić materiału formy.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych przebarwień. Nie są one szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.

Przed pierwszym użyciem / czyszczenie

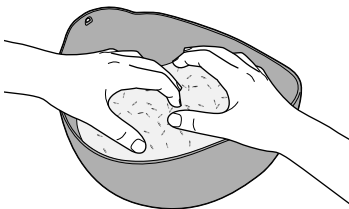
- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
- W miarę możliwości formę do pieczenia chleba należy umyć od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Zawsze należy jednak odczekać, aż forma wystarczająco ostygnie.

Użytkowanie

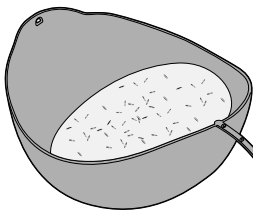
1



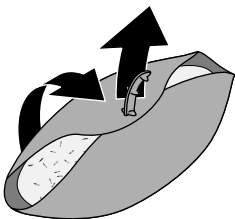
2



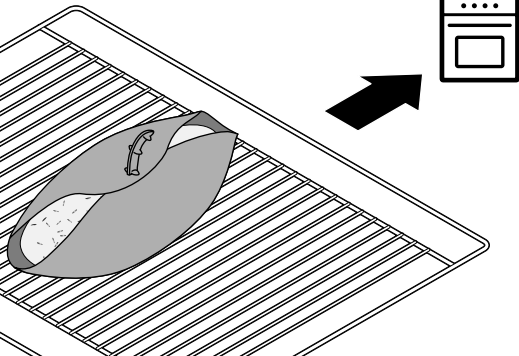
3



4



5



- Ciasto można wyrabiać w formie do pieczenia chleba za pomocą haków do ciasta miksera ręcznego. Nie należy jednak używać żadnych spiczastych lub ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić materiał.
- Formę do pieczenia chleba umieścić w piekarniku na ruszcie, a nie na blasze do pieczenia.
- Ruszt z formą do pieczenia chleba umieszczać zawsze pośrodku piekarnika i nie używać produktu w połączeniu z funkcją grilla.
- Pod koniec czasu pieczenia wyjąć chleb z formy, położyć go do góry nogami bezpośrednio na ruszcie i wstawić do wyłączzonego piekarnika na kolejne ok. 5–10 minut. Sprawi to, że wciąż lekko wilgotny spód chleba stanie się przyjemnie chrupiący.
- Po upieczeniu chleba należy bardzo ostrożnie otwierać formę. Wydostająca się para może spowodować oparzenia!
- Jeśli chcą Państwo upiec duży bochenek (o maks. masie 1 kg), należy podczas pieczenia pozostawić formę do pieczenia chleba otwartą.



Materiał, z którego wykonano formę do pieczenia chleba, 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.

Przydatne porady

- Chleb będzie bardziej wilgotny, jeśli podczas pieczenia umieszczą Państwo na dolnej szynie piekarnika blachę do pieczenia z kostkami lodu.
- Aby chleb nie był zbity, należy pozostawić ciasto w temperaturze pokojowej, aż podwoi swoją objętość.
- Należy zawsze pozostawić chleb do ostygnięcia na kratce do ciasta lub ruszcie, aby spód nie pozostał wilgotny i nie rozmókł.
- Im bardziej naturalne i jakościowe składniki, tym lepszy smak i jakość upieczonego przez Państwa chleba.

Chleb wiejski

Na 1 formę do pieczenia chleba

Każda kromka: 280 kcal

Przyrządzanie: 25 minut

Odpoczynek: 1 godzina 40 minut

Pieczenie: 45 minut

Składniki

- 1/2 kostki drożdży (20 g)
- 300 ml letniej wody
- 500 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli
- mąka do podsypywania

Sposób przyrządzania

1. Pokruszyć drożdże i rozpuścić w misce z 300 ml letniej wody.
Odstawić pod przykryciem na ok. 10 minut.
2. Wsypać mąkę do formy i utworzyć pośrodku zagłębienie. Rozpuszczone drożdże wraz z solą wlać do zagłębienia. Energicznie zagnieść wszystkie składniki, aż uzyskania gładkiego ciasta.
3. Posypanymi mąką dłońmi uformować ciasto w kulę i przykryć ścierką kuchenną w formie do pieczenia chleba. Odstawić pod przykryciem na ok. 90 minut.
4. Nagrzać piekarnik do temperatury 150°C (nagrzewanie z góry/z dołu; termoobieg: 140°C).
Zamknąć formę i wstawić do piekarnika. Chleb piec w piekarniku na środkowej szynie przez ok. 45 min do uzyskania złotobrazowego koloru.
Wyjąć formę i ostrożnie ją otworzyć (Uwaga: Niebezpieczeństwo oparzenia na skutek wydostawania się gorącej pary wodnej!)

Wyjąć chleb, w razie potrzeby „obsuszyć” go jeszcze trochę do góry nogami w wyłączonym piekarniku, a następnie pozostawić do ostygnięcia na kratce do ciasta.

- Rada: Po wyrobieniu ciasta można dodać ziarna sezamu, pestki słonecznika lub dyni (po ok. 5 g) i jeszcze raz zagnieść ciasto. Następnie odstawić ciasto do wyrośnięcia zgodnie z powyższym opisem. Po wyrośnięciu posmarować powierzchnię ciasta odrobiną wody, posypać ziarnami według uznania i piec w formie jak zwykle.

Przepis: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

Numer artykułu: 696 620