



Sütőforma kenyérhez

 Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Új sütőformájával finom kenyeret süthet. A perforálások a levegő jobb áramlását és az optimális nedvességkiegyenlítést biztosítják. Így a kenyér különösen ropogós lesz.

A sütőforma csak keményebb tésztákhoz használható, amelyek nem folynak ki a perforálásokon. Kovászos kenyérhez is alkalmas.

Annak érdekében, hogy azonnal nekiláthasson, két receptet is talál ebben az ismertetőben.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata

Receptek:

Engedélyezett nyomtartási jog a Tchibo GmbH számára

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- ▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne szeletelje fel a kész kenyeret a sütőformában.
- ▷ Amennyiben a tészta egy kissé leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel, majd azonnal törölje szárazra, így nem lesz foltos.
A sütőforma **nem tisztítható a mosogatógépben.**

Használat

A sütőforma csak **sűrűbb tésztákhoz** használható. A lágy vagy túl folyékony tészta kifolyhat a perforálásokon.

- ▷ Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
Közben ügyeljen arra, hogy a felület könnyen tisztítható legyen, mert a perforálások következtében nyomok keletkezhetnek a munkafelületen. Adott esetben helyezzen a termék alá egy alátétet.
- ▷ Ha szükséges, sütés közben tegyen a sütőforma alá egy sütőpapírt vagy egy többször használatos sütőalátétet, ha mégis kifolyna a tészta a perforálásokon.
- ▷ **A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.**
A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Mielőtt kivenné a kész tésztát a sütőformából, hagyja kissé kihűlni a megsült tésztát és a formát. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradékokat egy **puhasörtés** kefével tudja a vájatokból és a lyukakból eltávolítani.
A mosogatás után azonnal törölje szárazra a formát, így nem lesz foltos.
- ▷ A sütőformát száraz helyen tárolja.

Rozspelyhes kenyér intenzív aromával

1 kenyérhez (kb. 20 szelet)

Elkészítés: 20 perc | Pihentetés: kb. 18 óra | Sütés: kb. 45 perc

Szeletenként: kb. 255 kcal, 9 g fehérje, 14 g zsír, 22 g szénhidrát

Hozzávalók

1 1/2 lapos tk. koriander mag | 1 1/2 lapos tk. édeskömény mag | 450 g rozspelyhely (közepesen finom) | 45 g napraforgómag | 10 g só | 3 g friss élesztő
90 g rozskovász | 45 g cukorrépa szirup

Ezenkívül:

vaj a kikenéshez | 45 g napraforgómag | 3 ek. rozspelyhely (közepesen finom)
a formához

Elkészítés

Egy nappal a kenyérfőzés előtt durván törje össze a fűszereket a mozsárban. Keverje össze a rozspelyhet, a napraforgómagot, a fűszereket és a sót egy nagy keverőtálban. Egy másik tálban morzsolja el az élesztőt, és oldja fel 480 ml langyos vízben. Adja hozzá a kovászt és a cukorrépa szirupot, és az egészet alaposan keverje bele a rozspelyhes keverékbe. Takarja le a tésztát frissentartó fóliával, és pihentesse szobahőmérsékleten legalább 12 órát.

Másnap reggel zsírozza ki a formát, és a szórja bele a napraforgómag és a rozspelyhely felét. Töltse bele a tésztát, simítsa le, és szórja rá a maradék napraforgómagot és egy kevés rozspelyhet. Takarja le a formát frissentartó fóliával, és pihentesse szobahőmérsékleten még további 6 órán keresztül. Közben a tészta megkel a forma pereméig, és a felületén kis levegőbuborékok keletkeznek.

Melegítse elő a sütőt alsó-felső sütéssel 230 °C-ra, és közben helyezzen be egy tepsit is (alulra) 300 ml vízzel. Tegye a sütőformát a sütőbe (alsó-középső sín). 15 perc sütés után vegye le a hőmérsékletet 200 °C-ra, és vegye ki alulról a tepsit a vízzel. Süsse a kenyeret további 30 percig. Végül borítsa ki a formából és hagyja egy sütőrácsra teljesen kihűlni.

Jó tudni: Rozspelyhet lehet készen is vásárolni, de vehet egész rozsmagot is a bioboltokban, és durvára megőrölheti.

Finom fehérkenyér nem túl intenzív ízű

1 kenyérhez (kb. 700 g)

Elkészítés: 25 perc | Pihentetés: kb. 23 óra | Sütés: kb. 1 óra

100 grammban: kb. 280 kcal

Hozzávalók

Az előtésztaához:

1/2 tk. mézes kovász | 1 ek. kovászalap | 150 ml meleg víz | 100 g búzaliszt BL-55

A tésztához:

250 g búzaliszt BL-55 | 75 g fehér kenyérliszt (durumbúzaliszttal helyettesíthető)

1/2 cs. szárított élesztő | 1 tk. só | 1/2 tk. cukor | 1 tojás (S-es méret)

1 tojássárgája (S-es méret) | 40 g puha vaj | kb. 175 ml meleg víz

Ezenkívül:

műanyag zacskó vagy sütőzacskó | liszt a feldolgozáshoz | vaj a forma kikenéséhez
1 tojásfehérje a megkenéshez

Elkészítés

Az előtésztaához keverje simára a mézes kovászt a kovászalappal és a vízzel. Keverje hozzá a lisztet. Tegye a tálal egy műanyag zacskóba vagy egy sütőzacskóba, és egy konyharuhával letakarva pihentesse meleg helyen 15-20 órát.

A fő tésztához keverje el nagyjából az összes száraz hozzávalót az előtésztaival. Adja a tésztához a tojást és a tojássárgáját a vajjal. Öntse hozzá a folyadék háromnegyedét (kb. 25 ml maradjon a csészében), és erőteljesen keverje a tésztát kb. 5 percig a kézi mixerrel vagy egy fakanállal. Szükség esetén adjon hozzá még egy kevés vizet.

Tegye a tálal ismét a műanyag zacskóba, és pihentesse egy meleg helyen kb. 1 órát, amíg a térfogata megduplázódott. Vajazza ki a sütőformát. Ossa el a tésztát a formában. Tegye a tálal még egyszer a műanyag zacskóba, és pihentesse egy meleg helyen kb. 2 órát, amíg a térfogata újra megduplázódott.

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra alsó-felső sütéssel (ne légkeveréssel!). Kissé verje fel a tojásfehérjét és kenje meg vele a tésztát. Hosszában vágja be a kenyeret, és szórja meg egy kevés liszttel. Majd süsse a kenyeret alulról a második sínen kb. 1 óra alatt aranybarnára. Borítsa ki egy sütőrácsra, és hagyja teljesen kihűlni.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.hu

Cikkszám: 663 630
