



Sütőforma mini fonott kalácshoz

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

A szilikon sütőforma nagyon rugalmas és tapadásmentes felülettel rendelkezik. Így a kis kalácsokat különösen könnyen ki lehet venni belőlük – általában nincs szükség a formák kizsírozására.

A szilikon sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő, formatartó és szivárgásmentes anyagból készült, és mosogatógépben tisztítható.

Az útmutatóban egy receptet is talál, hogy új sütőformáját azonnal kipróbálhassa.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143999FV03X00XV · 2024-10 · 695 428

Fontos tudnivalók

-  A termék -20 °C és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható
-  A sütőforma csak a sütőben és a fagyasztóban használható. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is.
-  Ne vágjon fel ételt a termékben, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. Ezáltal a sütőforma megrongálódhat.
-   A terméket ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ha a sütőformát kiveszi a forró sütőből, akkor csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-  A terméket mosogatógépben tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
- A termék anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20%-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Az első használat előtt

- A sütőformát tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
 - Végül kenje ki a mélyedéseket semleges étolajjal.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a mélyedéseket, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- A forma kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való tisztítás után,
... zsiradékmentes (pl.: piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- Mielőtt a süteményeket kiborítja a mélyedésekből, hagyja őket kb. 5 percig hűlni egy sütőrácsra. Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a sütemény és a sütőforma között.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

Kis mandulacopfok

Hozzávalók (4 darabhoz)

- 230 g liszt
- 15 g friss élesztő
- 25 g cukor
- 90 ml langyos tej
- 1 tojás
- 30 g vaj
- 1 csipet só
- 3 ek. gyalult mandula

Elkészítési idő: kb. 150 perc, sütési és kelesztési idővel együtt

Sütési idő: 175 °C-on légkeveréssel, kb. 25 perc

Elkészítés

1. Tegye a lisztet egy keverőtálba, és készítse a közepébe egy mélyedést. Morzsolja az élesztőt a mélyedésbe, adja hozzá a cukrot, öntse rá a langyos tejet, és enyhén keverje össze az élesztő-tej keveréket. Fedje le, és hagyja kelni 10 percig.
2. Adja hozzá a tojást, a vajat és egy csipet sót, majd gyúrja össze sima tésztává. Fedje le, és kelessze 45 percig.
3. Kenje ki a mélyedéseket, és kissé szórja meg a gyalult mandulával. A tésztát még egyszer gyúrja át és ossza el egyenletesen a mélyedésekben. Kelessze a tésztát további 45 percig.
4. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra.
5. Süsse a kalácsokat az előmelegített sütőben 25 percig.
6. Hagyja az kalácsokat a sütőformában a rácson kb. 5 percig hűlni, majd borítsa ki a formából.