

Szilikon kenyérsütő forma

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

Hozzávalókat kimérni, tésztát összegyúrni, keleszteni, végül közvetlenül a sütőbe tenni – mindezt ugyanabban az edényben: ez lehetségessé válik új szilikon kenyérsütő formájával!

A kenyérsütő forma sütés közben részben zárt, így belsejében keringeni tud a gőz. Ez a keringő levegő biztosítja, hogy a kenyér ne száradjon ki, hanem finom puha maradjon. Ezzel egyidejűleg a héja ropogós és aranybarna lesz.

750 grammos kenyerek sütésére alkalmas.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



Gyártástechnikai okokból a termék első kicsomagolásánál enyhe szagképződés fordulhat elő. Ez teljességgel veszélytelen. Csomagolja ki a terméket és jól szellőztesse ki. A szag rövid idő alatt eltűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről!

Fontos tudnivalók

-  $+230^{\circ}\text{C}$
 -15°C A kenyérsütő forma -15°C és $+230^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet-tartományban való használatra alkalmas. Használható sütőben és mikrohullámú sütőben is.
-   A kenyérsütő formát ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- A kenyérsütő formát mindig a sütő közepére helyezze, és ne használja a terméket grillfunkcióval.
-  Ne vágja fel a kenyeret a sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet.
-  A kenyérsütő forma mosogatógépben tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
-  A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
-  A forma használható a fagyasztóban is. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
- Égési sérülések veszélye! A kenyérsütő formát sütés után nagyon óvatosan nyissa szét. A kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat!
- Tisztítás előtt hagyja a terméket kellőképpen lehűlni. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret, hegyes vagy súroló hatású eszközöket, súrolószivacsot, nehogy megrongálódjon az anyaga.

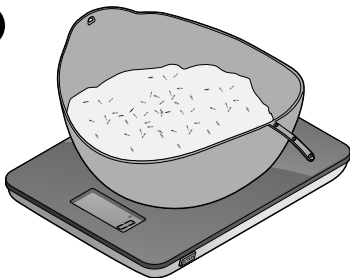
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.

Az első használat előtt / Tisztítás

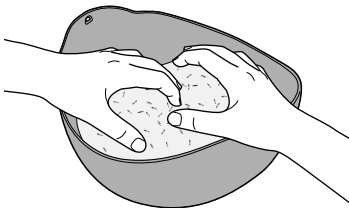
- Tisztítsa meg a sütőformát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. Előtte azonban mindig hagyja a kenyérsütő formát kellőképpen lehűlni.

Használat

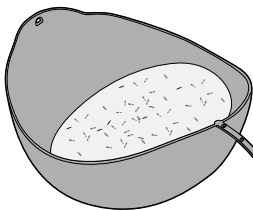
1



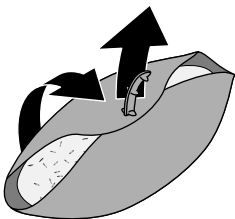
2



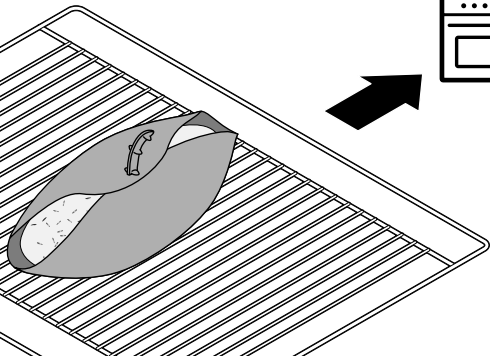
3



4



5



- A kézi mixer dagasztóvillájával a tésztát a kenyérsütő formában dolgozhatja össze. Ne használjon hegyes vagy éles szélű segédeszközöket, mert ezek megsérthetik az anyagot.
- A kenyérsütő formát egy sütőrácsra tolja be a sütőbe, ne egy tepsin.
- A sütőrácsot a kenyérsütő formával mindig a sütő közepére helyezze, és ne használja a terméket grillfunkcióval.
- A sütés után vegye ki a kenyeret a kenyérsütő formából, fordítsa meg a kenyeret és tegye vissza a kikapcsolt sütőbe további 5-10 percre. Így a kenyér még kissé nedves alja finom ropogós lesz.
- A kenyérsütő formát sütés után nagyon óvatosan nyissa szét. A kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat!
- Ha nagy kenyeret szeretne sütni (max. töltőszűly 1 kg), hagyja a kenyérsütő formát sütés közben nyitva.



A sütőforma 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.

Hasznos tippek

- A kenyér puhább lesz, ha sütés közben a sütő alsó sínjére egy néhány jégkockával megtöltött tepsit helyez.
- A kenyeret szobahőmérsékleten pihentesse, amíg kétszeresére nem kel, így a kenyér szép, laza szerkezetű lesz.
- A kenyeret mindig torta- vagy sütőrácsra hagyja kihűlni, hogy az alja ne maradjon nedves, és ne puhuljon meg.
- Minél természetesebbek és minél jobb minőségűek a hozzávalók, annál jobb lesz a kenyér íze és minősége.

Parasztkenyér

1 adaghoz | 280 kcal szeletenként

Elkészítés: 25 perc | Pihentetés: 1 óra 40 perc

Sütési idő: 45 perc

Hozzávalók

- 1/2 kocka élesztő (20 g)
- 500 g búzaliszt
- 1/2 tk. só
- 300 ml langyos víz
- liszt a kinyújtáshoz

Elkészítés

1. Morzsolja el az élesztőt, és egy edényben oldja fel 300 ml langyos vízben.
Hagyja 10 percre letakarva pihenni.
2. Tegye a lisztet a kenyérsütő formába, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. Az elkevert élesztőt és a sót öntse a mélyedésbe. Gyúrja erőteljesen addig, amíg sima tésztát nem kap.
3. A tésztából belisztezett kézzel formáljon gömbölyű cipót, majd takarja le a kenyérsütő edényben egy konyharuhával. Hagyja 90 percre letakarva pihenni.
4. Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 140 °C).
Zárja össze a kenyérsütő formát, és tegye a sütőbe. Süsse a kenyeret a sütő középső rácsán kb. 45 percre, amíg aranybarna nem lesz.
Vegye ki a kenyérsütő formát, és óvatosan nyissa szét (Figyelem: égési sérülések veszélye a kiáramló, forró gőz miatt!).

Vegye ki a kenyeret, szükség esetén „szárítsa” még egy kissé megfordítva a kikapcsolt sütőben, majd sütőrácsra hagyja kihűlni.

- Tipp: Ha szeretne, a dagasztás után tehet a tésztába szezám-, napraforgó- vagy tökmagot (kb. 5-5 g-ot), ezt is dolgozza bele, majd az előzőekben leírtak alapján kelessze. Végül kenje meg a tészta felszínét egy kevés vízzel, ízlés szerint megszórhatja magvakkal, majd süsse a szokott módon a kenyérsütő formában.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Cikkszám: 696 620