

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.hu



www.tchibo.hu/utmutatok

Cikkszám: 736 774

Kedves Vásárlónk!

A kenyér jobb ízű lesz, ha megfelelőek a kelesztési körülmények.

A kelesztőkosár kiváló eszköz erre a célra, mert tárolni tudja a meleget, amelyet egyenletesen ad le. Ezenkívül anyaga megakadályozza, hogy a tészta megizzadjon, de védi a tésztát a huzattól, és a cipó szép formás lesz benne, tipikus kenyérmintázattal és állaggal.

Sütés közben sok örömet kívánunk, és jó étvágyat!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók!

A kelesztőkosarat kizárólag élesztős tészták kelesztésére tervezték. Sütésre nem alkalmas. Ne helyezze a forró sütőbe, csak a fertőtlenítés idejére. Tűzveszély áll fenn!

A kelesztőkosarat tilos olajjal vagy hasonlóval kikenni, valamint vízzel, mosogatószerrel vagy egyéb tisztítószerrel elmosogatni.

Minden oldalról alaposan lisztezze be a kerekre formázott tésztát, és a kelesztőkosarat is bőven lisztezze ki, mielőtt belehelyezné a tésztát. Ha a tészta ráragad a kosár szélére, akkor túl nagy volt a nedvességtartalma, és a kelesztőkosár nem volt megfelelő mértékben belisztezve.

Helyezze az előkészített tésztát a kelesztőkosárba és takarja le egy tiszta konyharuhával. Pihentesse a tésztát kb. 1 óra 30 percen keresztül. Az optimális hőmérséklet ehhez 35 °C körül van.

A kelesztés után borítsa ki a tésztát a kosárból. Ehhez helyezzen egy sütőpapírt a tésztára, majd tartsa meg az egyik kezével, fordítsa meg a kosarat és tegye a tésztát a sütőpapírral együtt a tepsire. Ezután vegye le róla a kelesztőkosarat. Így elkerülhető, hogy a tészta a tepsire essen. Az ütődéstől ugyanis összeeshet.

Tolja a tepsit gyorsan a sütőbe, hogy a tészta ne folyhasson szét.

A használat után hagyja teljesen megszáradni a kelesztőkosarat, hogy ne képződhessen rajta penész.

Ehhez hasznosíthatja a sütő sütés utáni maradék hőjét.

Ha teljesen megszáradt a kelesztőkosár, akkor egy puha kefével távolítsa el róla a lisztet és a száraz tésztamaradványokat, és ütögesse ki a kosarat.

Rendszeresen fertőtlenítse a kosarat. Ehhez tegye kb. 30-40 percre üresen max. 120 °C-os sütőbe.

Receptek

Zabos parasztkenyér

12 g friss élesztő	10 g só
100 ml langyos víz	1 ek. gyümölcsös balzsamecet
650 g gluténmentes zabliszt ellenőrzött gazdálkodásból	egy kevés gluténmentes zabliszt a kelesztőkosár és a cipó meg- szórásához
550 ml langyos víz	

1. Egy kis tálban keverje el a szétmorzsolt élesztőt 100 ml langyos vízben, amíg feloldódik. Szórjon rá egy kevés gluténmentes zablisztet, és lefedve futtassa kb. 15 percig.
2. Közben egy nagy tálban keverje el a gluténmentes zablisztet a sóval, 550 ml langyos vízzel és a balzsamecettel. Adja hozzá a megfuttatott élesztőt, majd az egészet dagassza erőteljesen kézzel vagy konyhai robotgéppel sima tésztává.
3. Pihentesse a tésztát konyharuhával letakarva kb. 1 óra 30 percen keresztül. Közben 30 percenként hajtogassa át a tésztát. Ehhez enyhén nedves kézzel emelje ki a tésztát a tálból, középen meghajtva helyezze vissza, majd takarja vissza, és hagyja tovább kelni.
4. Ezután helyezze a tésztát egy nagy, légmentesen zárható edénybe, majd pihentesse 24 órán át a hűtőszekrényben.
5. Lisztezze be **alaposan** a kelesztőkosarat, vegye ki a tésztát a hűtőből, formázza kerekre, a kelesztőkosár méretére, majd lisztezze be a cipót is. Helyezze sima felével lefelé a kelesztőkosárba, majd pihentesse a tésztát konyharuhával letakarva kb. 1 óra 30 percen keresztül.

6. Közben melegítse elő a sütőt 220 °C-ra (alsó-felső sütéssel), és helyezzen egy sütőben is használható, vízzel töltött lapos tálat a sütő aljára.
7. Borítsa a kenyeret sütőpapírral bélelt tepsire, és süsse a középű sínen kb. 1 óra 30 percig. Vegye ki a sütőből, majd hagyja egy sütő rácson kihűlni.

Elkészítési idő:

kb. 30 perc (+ futtatás, kelesztés és sütés)

Tönkölybúza kenyér

15 g friss élesztő	100 g folyékony kovász
100 ml meleg víz	10 g só
1 csipet cukor	350 ml meleg víz
100 g búzaliszt (BL 80)	búzaliszt (BL 80) a kelesztőkosár
650 g teljes kiőrlésű tönkölyliszt	lisztezéséhez

1. Egy kis tálban keverje el a szétmorzsolts élesztőt 100 ml langyos vízben, egy csipet cukorral, amíg feloldódik. Szórjon rá egy kevés búzalisztet, és lefedve futtassa kb. 15 percig.
2. Közben egy nagy tálban keverje össze a kétféle lisztet a kovással, a sóval és 350 ml langyos vízzel. Adja hozzá a megfuttatott élesztőt, majd az egészet dagassza kézzel vagy konyhai robotgéppel sima tésztává.
3. Ezután pihentesse a tésztát konyharuhával letakarva kb. 1 óra 30 percen keresztül. Közben 30 percenként hajtogassa át a tésztát. Ehhez enyhén nedves kézzel emelje ki a tésztát a tálból, középen meghajtva helyezze vissza, majd takarja vissza, és hagyja tovább kelni.

4. Szórja be a kelesztőkosarat **alaposan** búzaliszttel.

Vegye ki a tésztát a tálból, formázzon belőle kerek cipót, és ezt is lisztezze meg. Helyezze sima felével lefelé a kelesztőkosárba, majd pihentesse a tésztát konyharuhával letakarva a hűtőszekrényben 24 órán keresztül. Vegye ki a kelesztőkosarat a hűtőszekrényből, majd pihentesse a tésztát még kb. 1 óra 30 percen keresztül, konyharuhával letakarva.

5. Közben melegítse elő a sütőt 230 °C-ra (alsó-felső sütéssel), és helyezzen egy sütőben is használható, vízzel töltött lapos tálat a sütő aljára.

6. Borítsa a kenyeret sütőpapírral bélelt tepsire, és süsse a középső sínen kb. 60-70 percig. Vegye ki a sütőből, majd hagyja sütőrácsra kihűlni.

Elkészítési idő:

kb. 45 perc (+ futtatás, kelesztés és sütés)

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2026 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva