



# Sütőformák

 Termékismertető és recept

## Kedves Vásárlónk!

A szilikon sütőformák anyaga rendkívül rugalmas és tapadásmentes, így különösen könnyű kivenni a süteményeket - általában nem szükséges kizsírozni a mélyedéseket.

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

Ha a sütőformákat azonnal ki szeretné próbálni, az útmutatóban talál egy receptet is.

Jó étvágyat kívánunk!

**A Tchibo csapata**

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 150642AB1X1XVI · 2025-08

## Fontos tudnivalók

-  A termék  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$  és  $+230\text{ }^{\circ}\text{C}$  közötti hőmérséklet-tartományban használható.
-  A termék a sütőben és a fagyasztóban használható. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütője gyártójának ajánlásait is.
-  Ne vágjon fel ételt a termékben, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A termék megsérülhet közben.
-   A terméket ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra vagy a sütő aljára.
-  Amikor kiveszi a terméket a forró sütőből csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-  A termék mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a termék felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, 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

- Tisztítsa meg a terméket forró vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyat.
  - Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma belsejét.
- 

## Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőforma mélyedéseit, mindig öblítse ki hideg vízzel.
- A forma kizsírozása csak ...  
... az első használat előtt,  
... mosogatógépben történő tisztítás után,  
... zsírmentes (pl. piskótatészta), ill. nagyon sűrű  
tészták feldolgozásakor szükséges.
- Mielőtt kiborítja a kenyereket a mélyedésekből, hagyja a formát kb. 5 percig hűlni a rácson. Ez idő alatt stabilizálódik a kész tészta, és levegőréteg képződik a mini kenyerek és a forma között.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

# Recept

## 4 minikenyér

Elkészítési idő: kb. 105 perc + kb. 45 perc sütési idő  
(200 °C alsó-felső sütés (légkeveréses: 180 °C))

### Hozzávalók a tésztához

- 185 ml víz (langyos)
- $\frac{2}{3}$  csomag szárított élesztő (kb. 5 g)
- 2 teáskanál cukor
- 115 g búzaliszt
- 170 g teljes kiőrlésű búzaliszt
- $1\frac{1}{2}$  evőkanál étolaj
- $\frac{1}{2}$  teáskanál só

### Lehetséges hozzávalók (4 minikenyérhez) ízlés szerint

- 35 g napraforgómag és 35 g tökmag
- 70 g tökmag vagy napraforgómag
- 70 g reszelt sárgarépa
- 55 g pirított hagyma
- 70 g felaprított olívbogyó (kimagozva)

### Díszítés

- 35 g mag, ízlés szerint

### Elkészítés

1. Oldja fel a szárított élesztőt a langyos vízben a cukorral, és hagyja állni körülbelül 10 percig.
2. Keverje össze a kétféle lisztet és a sót egy tálban. Ezután adja hozzá az olajat és a vizet az abban feloldott élesztővel.

- Keverje össze alaposan az összes hozzávalót, és gyúrja sima tésztává. Fedje le a tésztát, és hagyja körülbelül 30 percig meleg helyen kelni.
3. Közben készítse elő a választott hozzávalót, és a kelesztés után adja hozzá.  
A tésztát ismét gyúrja át, és ossza hat egyenlő részre. Az egyes darabokat formázza kis cipókká, tegye a mini kenyérsütő formákba, és mindegyiket szórja meg egy pár maggal.  
A formákban hagyja a kenyereket ismét kb. 30 percig kelni.
4. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra alsó-felső sütéssel (légkeverés: 180 °C).  
Majd helyezze a mini sütőformákat egy sütőpapírral kibélelt tepsire és süssse kb. 45 percig.  
Ha a minikenyerek túlságosan megbarnulnának, a sütési idő felénél fedje le őket alufóliával, és süssse tovább.
5. Vegye ki a minikenyereket a sütőből, és hagyja kb. 10 percig még a formában hűlni. Végül vegye ki a minikenyereket a formából, és egy sütőrácsra hagyja teljesen kihűlni.