


Silikónová miska na pečenie chleba

 Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

odvážiť prísady, vymiesiť cesto, nechať vykysnúť a potom hneď priamo vložiť do rúry na pečenie – a to všetko v jednej nádobe: s vašou novou miskou na pečenie chleba zo silikónu je to možné!

Miska na pečenie chleba je počas pečenia čiastočne uzatvorená, takže vo vnútri môže cirkulovať para. Tento cirkulačný efekt zabezpečuje, že chlieb nevyschne, ale zostane pekne vláchny. Kôrka je pritom chrumkavá a zlatohnedá.

Na pečenie chleba s hotovou hmotnosťou 750 g.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo










Z výrobných dôvodov môžete pri prvom vybalení výrobku ucítiť mierny zápach. Je úplne neškodný.

Vybaľte výrobok a nechajte ho dobre vyvetrať. Zápach sa stratí zakrátko.

Zabezpečte dostatočné vetranie!

Dôležité upozornenia

-  +230°C
-15°C Miska na pečenie chleba je určená pre rozsah teplôt -15 až +230 °C.
Môže sa používať v rúre na pečenie, ako aj v mikrovlnnej rúre.
-   Misku na pečenie chleba neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Misku na pečenie chleba umiestnite vždy do stredu rúry na pečenie a nepoužívajte výrobok v kombinácii s grilovacou funkciou.
-  Nekrájajte chlieb v miske na pečenie chleba a nepoužívajte v nej žiadne špicaté alebo ostré predmety. Miska na pečenie chleba sa tým poškodí.
-  Miska na pečenie chleba je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
-  Horúcu misku na pečenie chleba chytajte iba kuchynskou rukavicou a pod.
-  Miska na pečenie chleba sa hodí aj na použitie v mrazničke. Nepoužívajte ju na iné účely!
- Nebezpečenstvo popálenia! Po pečení otvárajte misku na pečenie chleba veľmi opatrne.
Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny!

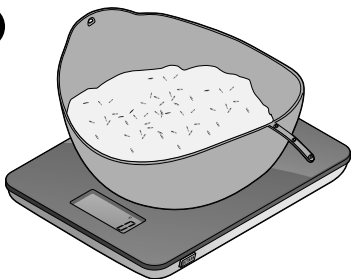
- Pred čistením nechajte výrobok úplne vychladnúť. Na čistenie nepoužívajte žiadne ostré čistiace prostriedky, špicaté alebo abrazívne pomôcky ani drsné hubky, aby nedošlo k poškodeniu materiálu.
 - Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu misky na pečenie chleba. Takéto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
-

Pred prvým použitím/čistenie

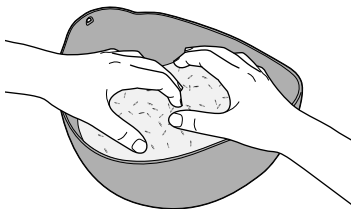
- Misku na pečenie chleba pred prvým použitím dôkladne vyčistite horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety.
- Misku na pečenie chleba vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nechajte misku na pečenie chleba vždy najprv dostatočne vychladnúť.

Používanie

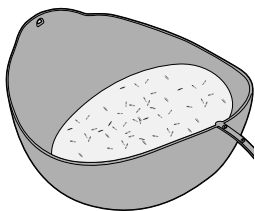
1



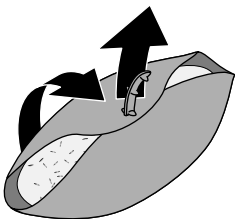
2



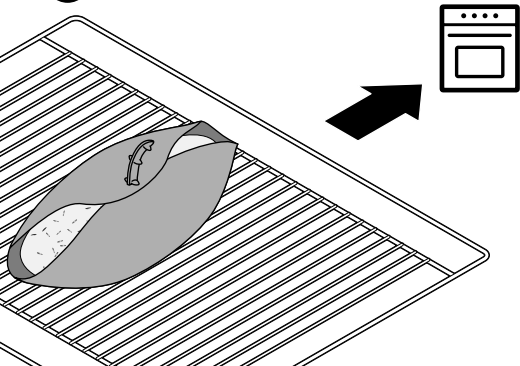
3



4



5



- Cesto môžete vymiesiť hnetacími hákmi ručného mixéra v miske na pečenie chleba. Nepoužívajte však žiadne špicaté alebo ostrohranné pomôcky, ktoré by mohli poškodiť materiál.
- Misku na pečenie chleba vložte do rúry na mriežke, nie na plechu.
- Mriežku s miskou na pečenie chleba umiestnite vždy do stredu rúry na pečenie a nepoužívajte výrobok v kombinácii s grilovacou funkciou.
- Po ukončení doby pečenia vyberte chlieb z misky na pečenie chleba, položte ho obrátene priamo na mriežku a vložte ho na ďalších približne 5 až 10 minút do vypnutej rúry na pečenie. Takto bude aj spodná strana chleba, ktorá je ešte mierne vlhká, pekne chrumkavá.
- Po pečení otvárajte misku na pečenie chleba veľmi opatrne. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny!
- Ak chcete upiecť veľký chlieb (max. objem 1 kg), nechajte misku na pečenie chleba počas pečenia otvorenú.



Vďaka materiálu misky na pečenie chleba sa doba pečenia môže skrátiť pri používaní vašich osvedčených receptov až o 20 %. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

Užitočné tipy

- Chlieb bude vláčný, ak počas pečenia vložíte na dolnú koľajničku rúry na pečenie plech s niekoľkými kockami ľadu.
- Aby bol chlieb pekne kyprý, nechajte cesto postáť pri izbovej teplote, kým nenakysne na dvojnásobné množstvo.
- Chlieb nechajte vždy vychladnúť na kuchynskej mriežke alebo rošte, aby spodná strana nezostala vlhká a nerozmokla.
- Čím budú prísady prirodzenejšie a kvalitnejšie, tým lepší bude váš chlieb z hľadiska chuti a kvality.

Vidiecky chlieb

na 1 miskú na pečenie chleba | 280 kcal/krajec
príprava: 25 min. | kysnutie: 1 hod. 40 min. | pečenie:
45 min.

Prísady

- 1/2 kocky kvasníc (20 g)
- 1/2 ČL soli
- 300 ml vlažnej vody
- múka na spracovanie
- 500 g pšeničnej múky

Príprava

1. Droždie rozmrvte a nechajte rozpustiť v miske s 300 ml vlažnej vody.
Prikryté nechajte kysnúť 10 min.
2. Do misky na pečenie chleba nasypete múku a v strede vytlačte priehlbínu. Do priehlbiny pridajte vykysnuté droždie a soľ. Všetko intenzívne premiešajte, pokiaľ nevznikne vláčne cesto.
3. Pomúčenými rukami vytvarujte cesto na guľu a v miske na pečenie chleba prikryte kuchynskou utierkou. Prikryté nechajte kysnúť 90 min.
4. Predhrejte rúru na pečenie na 150 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 140 °C).
Uzatvorte miskú na pečenie chleba a vložte ju do rúry na pečenie. Chlieb pečte v rúre na pečenie na strednej koľajničke cca 45 min. do zlatohneda.
Vyberte miskú na pečenie chleba a opatrne ju otvorte (Pozor: Nebezpečenstvo popálenia horúcou parou!).

Chlieb vyberte, príp. ho nechajte obrátený vo vypnutej rúre na pečenie ešte trochu „sušiť“ a potom ho nechajte vychladnúť na kuchynskej mriežke.

- Tip: Podľa chuti môžete po vymiesení cesta pridať aj sezamové semienka, slnečnicové semienka alebo tekvicové jadierka (à cca 5 g) a premiešať. Potom nechajte cesto vykysnúť podľa postupu uvedeného vyššie. Následne natrite povrch cesta trochou vody, podľa chuti posypte semienkami alebo jadierkami a ako obvykle upečte v miske na pečenie.

Recept: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk

Číslo výrobku: 677 643