

Használati utasítás

Az első használat előtt a szilikon formát mossa el, szárítsa meg és alaposan kenje ki étkezési zsiradékkal, mint ideális zsíros alapot a DELÍCIA 300 ml Sütőformába való olajat (term.sz. 630687) ajánljuk, kérvényezze az eladójánál. A formát csak abban az esetben kenje újra, ha pl. gyakran tisztította mosogatóban vagy száraz tésztából készült ételek sütésénél.

Sütés gáz-, villany- és légkeveréses sütőben

A formát az étellel mindig a megfelelő alátétén helyezze a sütőbe, rácson, tepsin és has. Töltse meg egyenletesen, az ételeket hasonlóan süsse, mint a klasszikus formáknál, a szilikonos formában sütés időtartama rövidebb lehet, mint a klasszikus formáknál. A kész ételt fordítsa ki a formából a forma rugalmas aljának megnyomásával.

Karbantartás

Ne tisztítsa abrazív tisztítószerrel, erős szennyeződés esetén áztassa be, mosogatóban való tisztításra alkalmas.

Figyelmeztetés

Az üres formát ne melegítse, a formát mindig megtöltve helyezze a sütőbe! Ne tegye ki közvetlen hőforrásnak, lángnak és has. Az ételt soha ne szeletelje közvetlenül a formában, ne használjon éles fémeszközöket. Az anyag esetleges színváltozása nincs hatással a termék hatékonyságára sem az egészségügyi biztonságra és nem képezheti reklamáció tárgyát.

Recept

Házi teljes kiőrlésű kenyér

Hozzávalók 1 cipő elkészítéséhez (kb. 500 g): 350 g teljes kiőrlésű liszt, 200 ml hideg víz, 1,5 leveses kanál lenmag, 1,5 leveses kanál szezám, 1,5 leveses kanál napraforgómag, 10 g friss élesztő, 8 g só, 60 ml langyos víz.

Tészta elkészítése: A hideg vízzel megtöltött edénybe szórja bele az összes magot és hagyja őket letakarva egész éjszakán át hideg teremben. A következő napon adja a magokhoz a lisztet vízzel, sóval és élesztővel, melyet előzetesen langyos vízzel kevert. A tésztát alaposan keverje át és hagyja 10 percet állni. Azután ismét keverje át, helyezze a szilikon formába és kb. egy és fél órát hagyja kelni. A megkelt tésztát kenje meg sós vízzel és szórja meg magokkal. **Sütés:** A sütőt melegítse fél 250 C fokra, a sütő alsó részébe helyezze a hőszigetelő edénykét vízzel, helyezze be a formát a tésztával, csökkentse a hőmérsékletet 220 C fokra, és süsse a kenyeret 20 percig. Azután a vízzel tele edénykét vegye ki a sütőből és a kenyeret süsse ugyanolyan hőfokon további 15 percig. A megült kenyeret fordítsa ki a formából és hagyja a rácson kihűlni.

Gluténmentes teljes kiőrlésű kenyeret készítse el az előző recept szerint, a teljes kiőrlésű lisztet helyettesítse 370 g gluténmentes sötét kenyérliszttel.

Jó ötlet: Különlegesen ropogós házi teljes kiőrlésű vagdalt kenyér elkészítésénél a megkelt tésztából készítsen hengert, melyet néhányszor rakjon át, helyezze a formába és süsse meg a sütőben a recept szerint.

Figyelmeztetés: Az üres formát a teljes kiőrlésű kenyér elkészítéséhez ne melegítse, a formát mindig megtöltve helyezze a sütőbe!