



# Kelesztőkosár

**hu** Termékismertető

## Kedves Vásárlónk!

A kenyér jobb ízű lesz, ha a tészta kelesztési körülményei megfelelőek. A kelesztőkosár kiváló eszköz erre a célra, mert a hőt tárolni tudja, és egyenletesen le tudja adni. Ezenkívül anyaga megakadályozza, hogy a tészta megizzadjon, de védi a tésztát a huzattól, és a kenyértészta szép formás, mintás lesz benne, a rá jellemző 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 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 hosszúkás formára gyúrt tésztát, és a kelesztőkosarat is bőven lisztezze ki, mielőtt behelyezné 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, majd húzza rá a kelesztőkosárra a szövet betétet, vagy 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 tegyen egy sütőpapírt a tésztára, majd tartsa meg az egyik kezével, és fordítsa meg a kosarat. Helyezze 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 után sugárzott hőjét is.

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 üresen kb. 30-40 percre max. 120 °C-os sütőbe.

A szövetbetét 100% pamutból készült. Mosógépben 30°C-on mosható. Vegye figyelembe a bevarrt címkén található kezelési tudnivalókat.

---

## 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 megszórásához
- 550 ml langyos víz

1. Egy kis tálban keverje el a szétmorzsolts 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. Lisztezz be **alaposan** a kelesztőkosarat, vegye ki a tésztát a hűtőből, formázza hosszúkásra, a kelesztőkosár méretére, majd lisztezz 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 középső sínene kb. 1 óra 30 percig. Vegye ki a sütőből, majd hagyja sütőrácsra kihűlni.

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

## Tönkölybúza kenyér

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

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva