



# Ošatka

**sk** Informácia o výrobku

## Vážení zákazníci!

Dobré podmienky kysnutia kysnutého cesta zlepšujú chuť chleba. Dobré podmienky kysnutia sú vytvorené v ošatke, pretože dokáže akumulovať teplo a rovnomerne ho uvoľňovať. Materiál navyše bráni tomu, aby sa cesto potilo. Ošatka takisto chráni cesto pred priedaním a dodáva bochníku svoj tvar, svoj vzor a svoju typickú konzistenciu.

Želáme vám veľa radosti pri pečení a dobrú chuť!

## Váš tím Tchibo

### Dôležité upozornenia!

Ošatka je určená výlučne na vykysnutie kysnutého cesta. Nie je vhodná na pečenie. Neukladajte ju, okrem sterilizovania, do horúcej rúry. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!

Ošatka sa nesmie natierať olejom alebo pod. a umývať vodou, prostriedkom na umývanie riadu a pod.

Skôr ako do ošatky vložíte cesto, dôkladne pozdĺžne tvarované cesto zo všetkých strán popraste múkou a veľkoryso posypte múkou aj ošatku. Ak sa cesto prilepí na stenu ošatky, bolo cesto príliš vlhké a ošatka nebola dostatočne poprášená múkou.

Pripravené cesto položte do ošatky a vloženú látku vyhrňte ponad ošatku alebo ju zakryte čistou kuchynskou utierkou. Cesto nechajte približne 1 hodinu a 30 minút odpočívať. Optimálna je pritom teplota asi 35 °C.

Na vyklopenie cesta z ošatky po odpočinutí cesto zakryte papierom na pečenie a pevne ho podržte rukou, ošatku preklopte a cesto spolu s papierom na pečenie položte na plech. Potom ošatku odoberte. Tým zabránite tomu, aby cesto spadlo na plech. Nárazom by mohlo znova padnúť.

Zasuňte plech na pečenie rýchlo do rúry, aby sa cesto nemohlo roztrieť.

Ošatku nechajte po použití úplne vyschnúť, aby sa netvorila pleseň. Môžete na to využiť zvyškové teplo rúry na pečenie.

Ak je ošatka úplne suchá, odstráňte zvyšky múky a suché zvyšky cesta mäkkou kefkou a ošatku vyklepte.

Ošatku pravidelne sterilizujte tým, že ju dáte nenaplnenú do rúry na približne 30 - 40 minút pri max. 120 °C.

Vložená látka je vyrobená zo 100 % bavlny. Môžete ju prať v práčke pri 30 °C. Dodržujte aj pokyny na ošetrovanie uvedené na našej etikete.

## Recepty

### Svetlý vidiecky ovsený chlieb

- 12 g čerstvého droždia
- 100 ml vlažnej vody
- 650 g bezgluténovej ovsenej múky z kontrolovanej výroby
- 550 ml vlažnej vody
- 10 g soli
- 1 PL ovocného balzamikového octu
- trocha bezgluténovej ovsenej múky do košíka na kysnutie a poprášenie

1. Rozmrvené droždie zmiešajte v malej miske so 100 ml vlažnej vody, kým sa droždie nerozpustí. Tento kvas poprášte trochou bezgluténovej ovsenej múky a nechajte približne 15 minút kysnúť.
2. Medzitým vo veľkej miske zmiešajte bezlepkovú ovsenú múku so soľou, 550 ml vlažnej vody a balzamikovým octom. Pridajte kvas a rukami alebo kuchynským mixérom intenzívne vymieste na hladké cesto.
3. Zakryte kuchynskou utierkou a nechajte približne 1 hodinu 30 minút odpočívať. Medzitým cesto po každých 30 minútach preložte. Na to nadvihnite cesto s mierne navlhčenými rukami z misky, po preložení na polovicu položte naspäť, znova zakryte a nechajte ďalej kysnúť.

4. Následne dajte cesto do veľkej vzduchotesne uzatvárateľnej nádoby a nechajte 24 hodín odpočívať v chladničke.
5. Ošatku **poriadne** poprášte múkou, vyberte cesto z chladničky, vytvarujte pozdĺžne do veľkosti ošatky a takisto poprášte múkou. Položte do ošatky hladkou stranou nadol a po zakrytí kuchynskou utierkou nechajte približne 1 hodinu 30 minút odpočívať.
6. Zatiaľ si predhrejte rúru na 220 °C (horný/spodný ohrev) a na spodok rúry položte plochú misku vhodnú do rúry naplnenú vodou.
7. Chlieb vyklopte na plech zakrytý papierom na pečenie a pečte na strednej koľajničke približne 1 hodinu 30 minút. Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Doba prípravy: asi 30 minút (plus čas kysnutia, tepelnej úpravy a pečenia)

## Chrumkavý špaldový chlieb

- 15 g čerstvého droždia
- 100 ml teplej vody
- 1 štipka cukru
- 100 g pšeničnej múky (T 1050)
- 650 g celozrnnej špaldovej múky
- 100 g tekutého prírodného kvásku
- 10 g soli
- 350 ml teplej vody
- pšeničná múka (T 1050) do ošatky

1. V malej miske zmiešajte rozmrvené droždie s 1 štipkou cukru v 100 ml vlažnej vody, kým sa nerozpustí. Tento kvas popráš- te trochou pšeničnej múky a zakryté nechajte približne 15 minút kysnúť.
2. Zatiaľ si vo veľkej miske zmiešajte oba druhy múky s prí- rodným kváskom, soľou a 350 ml vlažnej vody. Pridajte kvas a cesto pomocou kuchynského mixéra alebo rukami intenzívne vymiešajte na hladké cesto.
3. Následne nechajte zakryté kuchynskou utierkou približne 1 hodinu 30 minút odpočívať. Medzitým cesto po každých 30 minútach preložte. Na to nadvihnite cesto s mierne navlhčenými rukami z misky, po preložení na polovicu položte naspäť, znova zakryte a nechajte ďalej kysnúť.

4. Ošatku **poriadne** poprášte pšeničnou múkou. Cesto vyberte z misky, vytvarujte do dĺžky a takisto poprášte múkou. Hladkou stranou nadol položte do ošatky a po zakrytí kuchynskou utierkou nechajte približne 24 hodín odpočívať v chladničke. Následne ošatku vyberte z chladničky a cesto nechajte znova približne 1 hodinu 30 minút zakryté kuchynskou utierkou odpočívať.
5. Zatiaľ si predhrejte rúru na 230 °C (horný/spodný ohrev) a na spodok rúry položte plochú misku vhodnú do rúry naplnenú vodou.
6. Chlieb vyklopte na plech zakrytý papierom na pečenie a pečte na strednej koľajničke približne 60 - 70 minút. Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Doba prípravy: asi 45 minút (plus čas kysnutia, tepelnej úpravy a pečenia)

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené