



Produktinformation und Rezept **de**

Product information and recipe **en**

Fiche produit et recette **fr**

Informace o výrobku a recept **cs**

Informácia o výrobku a recept **sk**

Termékism und ertető és recept **hu**

Ürün bilgisi ve tarif **tr**

**Silikon-Brotbackschale**

**Silicone Bread Baking Mould**

**Moule à pain en silicone**

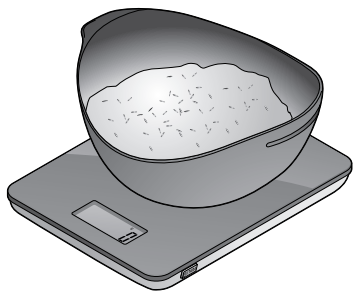
**Silikonová forma na pečení chleba**

**Silikónová miska na pečenie chleba**

**Szilikon kenyérsütő forma**

**Silikon pişirme kabı**

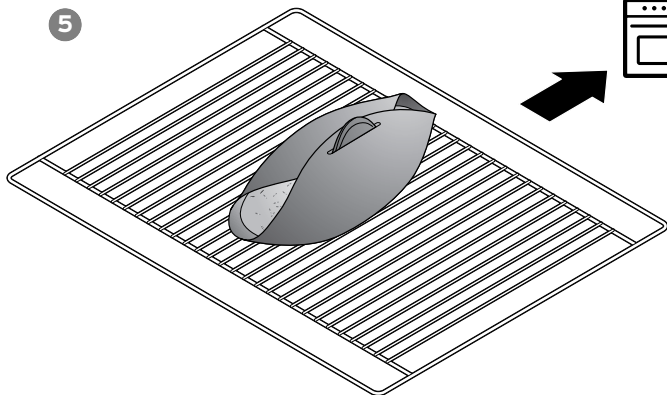
1



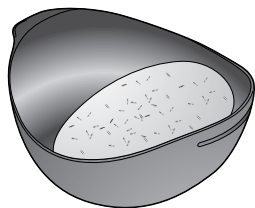
2



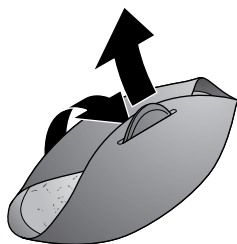
5



3



4



## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Zutaten abwiegen, zu einem Teig verkneten, gehen lassen und anschließend direkt in den Backofen schieben – und das alles im selben Gefäß: Ihre neue Brotbackschale aus Silikon macht's möglich!

Die Brotbackschale ist während des Backens teilweise geschlossen, sodass der Dampf im Inneren zirkulieren kann. Dieser Umluft-Effekt sorgt dafür, dass das Brot nicht austrocknet, sondern schön saftig bleibt. Gleichzeitig wird die Kruste knusprig und goldbraun.

## Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

---

## Wichtige Hinweise

-  Die Brotbackschale ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet. Sie kann sowohl im Backofen als auch in der Mikrowelle verwendet werden.
-   Stellen Sie die Brotbackschale nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.  
Platzieren Sie die Brotbackschale immer **in der Mitte des Backofens** und verwenden Sie den Artikel nicht in Verbindung mit der Grillfunktion.
-  Schneiden Sie das Brot nicht in der Brotbackschale und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände darin. Die Brotbackschale wird dadurch beschädigt.

-  Die Brotbackschale ist spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
-  Fassen Sie die heiße Brotbackschale nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-  Die Brotbackschale ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- **Verbrennungsgefahr!** Öffnen Sie die Brotbackschale nach dem Backvorgang sehr vorsichtig. Der austretende Dampf kann zu Verbrennungen führen!
- Lassen Sie den Artikel vor dem Reinigen ausreichend abkühlen. Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, keine spitzen oder scheuernden Hilfsmittel und keinen Scheuerschwamm, um das Material nicht zu beschädigen.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Brotbackschale kommen. Diese sind weder gesundheits-schädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.

---

## Vor dem ersten Gebrauch / Reinigen

- ▷ Reinigen Sie die Brotbackschale vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitze Gegenstände.
- ▷ Reinigen Sie die Brotbackschale immer möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Brotbackschale jedoch immer erst ausreichend abkühlen.

- ▷ Sie können den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts in der Brotbackschale verarbeiten. Verwenden Sie jedoch keine spitzen oder scharfkantigen Hilfsmittel, die das Material beschädigen können.
- ▷ Schieben Sie die Brotbackschale auf einem Gitterrost in den Backofen, nicht auf dem Backblech.
- ▷ Platzieren Sie den Gitterrost mit der Brotbackschale immer **in der Mitte des Backofens** und verwenden Sie den Artikel nicht in Verbindung mit der Grillfunktion.
- ▷ Nehmen Sie das Brot nach Ende der Backzeit aus der Brotbackschale heraus, legen Sie es kopfüber direkt auf den Gitterrost und schieben Sie es für weitere ca. 5 bis 10 Minuten in den ausgeschalteten Backofen. So wird die noch leicht feuchte Unterseite des Brots schön knusprig.
- ▷ Öffnen Sie die Brotbackschale nach dem Backvorgang sehr vorsichtig. Der austretende Dampf kann zu Verbrennungen führen!
- ▷ Wenn Sie ein großes Brot (max. Füllmenge 1 kg) backen wollen, lassen Sie die Brotbackschale während des Backens offen.



Durch das Material der Brotbackschale kann sich die Backzeit um bis zu 20% verkürzen, wenn Sie Ihre vertrauten Rezepte verwenden. Beachten Sie auch die Herstellerangaben Ihres Backofens bezüglich Temperatur und Backzeit.

### Nützliche Tipps

- Das Brot wird saftiger, wenn Sie während des Backens ein Backblech mit einigen Eiswürfeln auf der unteren Schiene mit in den Backofen schieben.
- Damit das Brot schön locker wird, lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur ruhen, bis er zur doppelten Menge aufgegangen ist.
- Lassen Sie das Brot immer auf einem Kuchengitter oder Rost abkühlen, damit die Unterseite nicht feucht bleibt und durchweicht.
- Je natürlicher und hochwertiger die Zutaten, desto besser wird Ihr Brot in Geschmack und Qualität.

**Für 1 Brotbackschale | 280 kcal pro Scheibe**

**Zubereitung: 25 Min. | Ruhen: 1 Std. 40 Min. | Backen: 45 Min.**

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (20 g)

1/2 TL Salz

300 ml lauwarmes Wasser

Mehl zum Arbeiten

500 g Weizenmehl

## Zubereitung

1. Hefe zerkrümeln und in einer Schüssel mit 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.
2. Mehl in die Brotbackschale geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Angerührte Hefe und Salz in die Mulde geben. Alles so lange kräftig verkneten, bis der Teig geschmeidig ist.
3. Den Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und in der Brotbackschale mit einem Küchentuch abdecken. Zugedeckt 1 Std. 30 Min. ruhen lassen.
4. Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 140 °C) vorheizen. Die Brotbackschale verschließen und in den Backofen geben. Das Brot im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Min. goldbraun backen. Die Brotbackschale herausnehmen und vorsichtig öffnen (Achtung: Verbrennungsgefahr durch austretenden heißen Dampf!). Das Brot herausnehmen, ggf. im ausgeschalteten Backofen kopfüber noch etwas „trocknen“ und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**Tipp:** Wer möchte, kann nach dem Kneten des Teigs noch Sesamkörner, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne (à ca. 5 g) hinzugeben und unterkneten. Dann den Teig wie oben beschrieben gehen lassen. Anschließend die Oberfläche des Teigs mit etwas Wasser einpinseln, nach Belieben mit Körnern oder Kernen bestreuen und wie gewohnt in der Brotbackschale backen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

## Dear Customer

Weigh out the ingredients, knead into a dough, leave to rise, and then put it straight into the oven – all in the same bowl: made possible by your new silicone bread baking mould!

The bread baking mould is partly closed while the bread bakes, so that the steam can circulate inside it. This fan effect ensures that the bread stays wonderfully moist and does not dry out. At the same time the crust turns crispy and golden-brown.

## Your Tchibo Team



[www.tchibo.de/instructions](http://www.tchibo.de/instructions)

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen".)

---

## Important information

-  The bread baking mould is suitable for use at temperatures between -30 °C and +230 °C. It can be used both in the oven and in the microwave.
-   Do not place the bread baking mould over open flames, on a stove, on the base of an oven or on other sources of heat.  
Always place the bread baking mould **in the middle of the oven** and do not use the product in combination with the grill function.
-  Do not cut the bread in the bread making mould and do not use any sharp or pointed utensils in it. This could damage the bread baking mould.

-  The bread making mould is dishwasher-safe. However, do not place it directly over the heating rods.
-  Always take hold of the hot bread baking mould with oven gloves or similar.
-  The bread baking mould is also suitable for use in the freezer. Only use it for its intended purpose!
- **Risk of burns!** Open the bread baking mould very carefully after baking. The steam can cause burns!
- Allow the product to cool down sufficiently before cleaning it. Do not use caustic cleaning products, pointed or abrasive objects, or abrasive sponges for cleaning so as to not damage the material.
- In the course of time, grease may discolour the surface of the bread baking mould. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the baking mould.

---

## Prior to first use / Cleaning

- ▷ Clean the bread baking mould thoroughly with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time. Do not use caustic cleaning products or pointed objects for cleaning.
- ▷ If possible, always clean the bread baking mould immediately after use while the leftover dough is still easy to remove. However, always leave the bread baking mould to cool down sufficiently first.

- ▷ You can process the dough using dough hooks on a handheld mixer in the bread baking mould. However, do not use any sharp or pointed tools which could damage the material.
- ▷ Slide the bread baking mould onto an rack in the oven, not onto a baking sheet.
- ▷ Always place the oven rack with the bread baking mould **in the middle of the oven** and do not use the product in combination with the grill function.
- ▷ After baking, remove the bread from the bread baking mould. Place it upside down back on the oven rack and slide it back into the switched-off oven for approx. 5 to 10 minutes. This makes the somewhat damp bottom of the bread turn crispy.
- ▷ Open the bread baking mould very carefully after baking. The steam can cause burns!
- ▷ If you wish to bake a large loaf of bread (1 kg max. filling capacity), leave the bread baking mould open while baking.



Thanks to the material of the bread baking mould, the baking time can be reduced by up to 20% when using the mould to make your favourite recipes. Be sure to also follow the manufacturer's instructions for your oven concerning temperature and baking time.

### Useful tips

- The bread will become more moist if you put a baking tray with several ice cubes on the bottom shelf in the oven while baking the bread.
- Leave the bread to rise at room temperature until doubled in size. This will make it nice and light.
- Always leave the bread to cool down on a cooling rack or grid, so that the bottom does not stay moist and become soggy.
- The more natural and better quality the ingredients are, the better your bread will be in terms of taste and quality.

**For 1 bread baking mould | 280 kcal per slice**

**Preparation: 25 min. | Rising: 1 hour 40 min. | Baking: 45 min.**

## Ingredients

1/2 cube fresh yeast (20 g)

1/2 tsp salt

300 ml lukewarm water

flour for the work surface

500 g plain flour

## Preparation

1. Crumble the yeast and dissolve in a bowl with 300 ml lukewarm water. Cover and leave for 10 minutes.
2. Pour the flour into the bread baking bowl and hollow out a well in the middle. Add the salt to the yeast mixture and pour into the well. Knead everything together firmly until the dough is soft and smooth.
3. Dust your hands with flour and shape the dough into a ball. Cover the bread baking mould with a tea towel and leave to rise for 1 hour 30 min.
4. Preheat the oven to 150°C (top/bottom heat; fan-assisted: 140°C). Close the bread baking mould and place it in the oven. Bake the bread in the oven on the middle shelf for approx. 45 mins until golden brown. Take out the baking bread mould and open it up carefully (warning: risk of burns due to hot steam!). Take the bread out, let it “dry” upside down in the switched-off oven for a little while if necessary and then leave to cool on a cooling rack.

**Tip:** If you like, you can mix in some sesame, sunflower or pumpkin seeds (approx. 5 g each) to the dough once it has been fully kneaded. Leave the dough to rise as described above. Then brush the surface of the dough with a little water, and sprinkle it with more seeds if you wish, before baking it in the bread baking mould as normal.

Recipe:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

All rights reserved

## Chère cliente, cher client!

Peser les ingrédients, pétrir la pâte, la faire lever et directement l'enfourner – sans changer de récipient: votre nouveau moule à pain en silicone est polyvalent!

Le moule à pain étant partiellement fermé pendant la cuisson, la vapeur peut y circuler à l'intérieur. Grâce à cette chaleur tournante, votre pain ne séchera pas et restera bien moelleux. Sa croûte sera toutefois croustillante et d'une jolie couleur dorée.

## L'équipe Tchibo



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

---

## Consignes importantes

-  Le moule à pain est conçu pour une plage de température de -30 °C à +230 °C. Il peut être utilisé au four et au micro-ondes.
-   Ne placez pas le moule à pain sur des flammes ouvertes, des foyers, le fond du four ou d'autres sources de chaleur. Placez toujours le moule **au milieu du four** et ne l'utilisez pas en mode de cuisson gril.
-  Ne coupez pas le pain dans le moule et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait le moule à pain.

-  Le moule à pain peut être lavé au lave-vaisselle. Veuillez toutefois à ne pas le placer directement au-dessus des résistances.
-  Ne prenez le moule à pain chaud qu'avec des maniques ou autre.
-  Le moule à pain convient également à une utilisation au congélateur. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!
- **Risque de brûlure!** Attention en ouvrant le moule après sa cuisson car la vapeur qui s'en échappe peut causer des brûlures!
- Laissez toujours l'article refroidir complètement avant de le nettoyer. Pour le nettoyage, n'utilisez ni détergent abrasif, ni accessoires pointus ou abrasifs, ni éponges récurantes afin de ne pas endommager le matériau.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du moule à pain. Cela ne nuit ni à la santé, ni à la qualité, ni au bon fonctionnement de l'article.

---

## Avant la première utilisation / Nettoyage

- ▷ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le moule à pain à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ou d'objet pointu.
- ▷ Nettoyez le moule à pain si possible juste après utilisation pour éliminer plus facilement les restes de nourriture. Laissez toujours le moule à pain refroidir complètement avant de le nettoyer.

- ▷ Vous pouvez pétrir la pâte dans le moule en vous servant des crochets à pétrir d'un batteur. N'utilisez pas néanmoins d'ustensiles pointus ou coupants qui risqueraient d'abîmer le matériau.
- ▷ Enfournerez le moule à pain sur la grille et non pas sur la plaque du four.
- ▷ Placez toujours la grille avec le moule dessus **au milieu du four** et n'utilisez jamais ce moule en mode de cuisson gril.
- ▷ Démoulez le pain à la fin de son temps de cuisson, déposez-le à l'envers directement sur la grille et enfournez-le pour 5 à 10 minutes encore dans le four éteint. Le dessous qui est encore légèrement humide deviendra ainsi également croustillant.
- ▷ Attention en ouvrant le moule après sa cuisson car la vapeur qui s'en échappe peut causer des brûlures!
- ▷ Pour cuire un grand pain (1 kg de pâte maximum), laissez le moule ouvert pendant la cuisson.



Le matériau du moule à pain peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles. Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.

### Conseils utiles

- Le pain sera plus moelleux si vous le cuisez en mettant des glaçons sur une plaque positionnée au niveau bas du four.
- Pour obtenir un pain aéré, laissez la pâte se reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Faites toujours refroidir le pain sur une grille pour laisser l'humidité s'échapper et empêcher le dessous de se ramollir.
- Votre pain sera d'autant plus savoureux et authentique que vous aurez choisi des ingrédients naturels et de haute qualité.

**Pour 1 moule | 280 kcal par tranche**

**Préparation: 25 min. | Temps de repos: 1h40 | Cuisson: 45 min.**

## Ingrédients

1/2 dé de levure (20 g)

1/2 c.c. de sel

300 ml d'eau tiède

farine pour la préparation

500 g de farine blanche

## Préparation

1. Emiettez la levure avant de la dissoudre dans un bol contenant 300 ml d'eau tiède. Couvrez le bol et laissez reposer 10 min.
2. Versez la farine dans le moule à pain en creusant un puits au milieu. Ajoutez la levure diluée et le sel dans le puits puis pétrissez bien le tout jusqu'à obtenir une pâte souple.
3. Farinez-vous les mains pour former une boule puis laissez celle-ci dans le moule en la recouvrant d'un torchon. Laissez ainsi reposer 1h30.
4. Préchauffez le four à 150 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 140 °C).

Fermez le moule et enfournez-le. Faites dorer le pain sur la grille du milieu 45 minutes environ. Retirez le moule et ouvrez-le avec précaution (attention: risque de brûlure par la vapeur qui s'en dégage!). Démoulez le pain, «séchez-le» un peu le cas échéant en le remettant à l'envers dans le four éteint puis laissez-le refroidir sur une grille.

**Conseil:** Selon les goûts, vous pouvez, une fois la pâte pétrie, y incorporer des grains de sésame ou bien des graines de tournesol ou de courge (5 g environ). Laissez ensuite lever la pâte comme décrit ci-dessus. Humidifiez alors sa surface au pinceau pour y parsemer des grains ou graines puis enfournez le moule comme d'habitude.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés

## Vážení zákazníci,

s touto novou silikonovou formou na pečení chleba budete moci udělat všechno v jediné nádobě: zvážít všechny přísady, uhníst z nich těsto, nechat jej vykynout a následně formu s těstem na chleba zastrčit přímo do trouby!

Forma na pečení chleba je během pečení zčásti zavřená tak, aby mohla pára uvnitř cirkulovat. Tento horkovzdušný efekt zajišťuje, že chléb nevyschne, ale zůstane pěkně šťavnatý. Zároveň zůstane kůrka chleba křupavá a zlatohnědá.

## Váš tým Tchibo



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

## Důležité pokyny

-  Tato forma na pečení chleba je vhodná k používání při teplotách od -30 °C do +230 °C. Je možné ji používat jak v troubě, tak i v mikrovlnné troubě.
-   Formu na pečení chleba nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.  
Formu na pečení chleba umístěte vždy **doprostřed trouby** a nepoužívejte ji současně s funkcí grilu.
-  Chléb nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte v ní žádné špičaté ani ostré předměty. Forma na pečení chleba by se tím poškodila.

-  Forma na pečení chleba je vhodná do myčky. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.
-  Horké formy na pečení chleba se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.
-  Forma na pečení chleba je vhodná i pro použití v mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným účelům!
- **Hrozí nebezpečí popálení!** Formu na pečení chleba otvírejte po upečení chleba velmi opatrně. Vystupující pára může vést k popálení!
- Než začnete výrobek čistit, nechte jej dostatečně vychladnout. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky, špičaté nebo abrazivní pomůcky ani abrazivní houbičky, abyste nepoškodili materiál.
- V důsledku používání tuků může povrch formy na pečení chleba po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.

---

## Před prvním použitím / Čištění

- ▷ Před prvním použitím umyjte formu na pečení chleba důkladně horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- ▷ Formu na pečení chleba umývejte pokud možno vždy ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Formu na pečení chleba však vždy nechte nejdříve dostatečně vychladnout.

- ▷ Těsto můžete zpracovávat hnětacími háky ručního mixéru přímo ve formě na pečení chleba. Nepoužívejte však žádné špičaté pomůcky ani pomůcky s ostrými hranami, které by mohly poškodit materiál.
- ▷ Formu na pečení chleba dávejte do trouby na roštu, nikoli na plechu na pečení.
- ▷ Rošt s formou na pečení chleba umístěte vždy **doprostřed trouby** a nepoužívejte formu současně s funkcí grilu.
- ▷ Po upečení vyjměte chléb z formy, položte jej spodní stranou nahoru přímo na rošt a dejte jej na dalších 5 až 10 minut do vypnuté trouby. Díky tomu se ještě mírně vlhká spodní strana chleba dopeče a bude pěkně křupavá.
- ▷ Formu na pečení chleba otevírejte po upečení chleba velmi opatrně. Vystupující pára může vést k popálení!
- ▷ Když budete chtít péct velký chléb (s max. objemem 1 kg), nechte formu na pečení chleba během pečení otevřenou.



Když budete používat svoje osvědčené recepty, může se doba pečení v závislosti na materiálu formy zkrátit až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

### Užitečné tipy

- Chléb bude šťavnatější, když během pečení dáte do spodní části trouby navíc i plech na pečení s několika kostkami ledu.
- Aby byl chléb pěkně kyprý, nechte těsto kynout při pokojové teplotě tak dlouho, dokud nenakyne na dvojitě množství.
- Chléb nechte chladnout vždy na mřížce na dort nebo na roštu, aby spodní strana nezůstala vlhká a nepromáčela se.
- Čím přírodnější a kvalitnější suroviny k pečení chleba použijete, tím lépe bude Váš chléb chutnat a tím lepší bude jeho kvalita.

**Na 1 formu na pečení chleba | Každý krajíc: 280 kcal**

**Příprava: 25 min. | Kynutí: 1 hod. 40 min. | Pečení: 45 min.**

## Přísady

1/2 kostky droždí (20 g)

300 ml vlažné vody

500 g pšeničné mouky

1/2 lžičky soli

mouka k práci

## Příprava

1. Rozdrobíme si droždí a rozpustíme jej ve formě ve 300 ml vlažné vody. Necháme přikryté odpočívat po dobu 10 min.
2. Do formy na pečení chleba dáme mouku a uprostřed uděláme důlek. Do důlku dáme droždí rozpuštěné ve vodě a sůl. Všechno tak dlouho silně hněteme, dokud těsto nebude vláčné.
3. Z těsta vytvarujeme pomoučenýma rukama kouli a zakryjeme jej ve formě na pečení těsta kuchyňskou utěrkou. Necháme zakryté odpočívat po dobu 1 hod. a 30 min.
4. Troubu předehřejeme na 150 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 140 °C). Formu na pečení chleba zavřeme a postavíme do trouby. Chléb pečeme v troubě na středním roštu po dobu přibližně 45 min. do zlatohněda. Formu na pečení chleba vytáhneme z trouby a opatrně otevřeme (Pozor: Nebezpečí popálení vystupující horkou párou!). Chléb vyjmeme z formy, necháme jej podle potřeby ještě chvíli "schnout" ve vypnuté troubě spodní stranou nahoru a následně jej necháme vychladnout na mřížce na dort.

**Tip:** Kdo bude chtít, může po hnětení těsta přidat ještě sezamová, slunečnicová nebo dýňová semínka (vždy zhruba po 5 g) a zamícháme. Potom těsto necháme kynout tak, jak bylo popsáno výše. Následně potřeme štetcem povrch těsta trochou vody, podle chuti posypeme semínky a pečeme ve formě na pečení chleba jako obvykle.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

## Vážení zákazníci!

Odvážiť prísady, vymiesť 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.

## Váš tím Tchibo



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

## Dôležité upozornenia

-  Miska na pečenie chleba je vhodná na použitie pri teplotách od -30 °C do +230 °C. Môže sa používať v rúre na pečenie, ako aj v mikrovlnnej rúre.
-   Neumiestňujte misku na pečenie chleba do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.  
Umiestnite misku na pečenie chleba 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 chňapkami a pod.
-  Miska na pečenie chleba sa dá súčasne použiť aj 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 agresívne čistiace prostriedky, ostré predmety alebo abrazívne pomôcky ani drsné hubky, aby nedošlo k poškodeniu materiálu.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu misky na pečenie chleba. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.

---

## Pred prvým použitím / čistenie

- ▷ Misku na pečenie chleba opláchnite pred prvým použitím dôkladne horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré 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.

- ▷ Cesto môžete vymiesiť hnetacími hákmi ručného mixéra v miske na pečenie chleba. Nepoužívajte však žiadne ostré pomôcky ani pomôcky s ostrým hranami, ktoré by mohli poškodiť materiál.
- ▷ Položte misku na pečenie chleba na mriežku do rúry na pečenie, nie na plech na pečenie.
- ▷ Umiestnite mriežku s miskou na pečenie chleba vždy **v strede 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 chrumková.
- ▷ Po pečení otvárajte misku na pečenie chleba veľmi opatrne. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny!
- ▷ Ak chcete upiecť veľký chlieb (max. plniace množstvo 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 prírodzenejšie a kvalitnejšie, tým lepší bude váš chlieb z hľadiska chuti a kvality.

**Na 1 miskú na pečenie chleba | 280 kcal/krajec**

**Príprava: 25 min. | Kysnutie: 1 hod. 40 min. | Pečenie: 45 min.**

## Prísady

1/2 kocky droždia (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 nasypť múku a v strede vytlačte priehlbinu. Do priehlby 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 1 hod. 30 min.
4. Predhrejte rúru na pečenie na 150 °C (ohrev zhora/zdola; cirkulácia vzduchu: 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 premiešajte. 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

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

## Kedves Vásárlónk!

Hozzávalókat kimérni, tésztává gyúrni, keleszteni, és azután közvetlenül a sütőbe tenni – mindezt ugyanabban az edényben? Ez most lehetővé válik az új szilikon kenyérsütő formájával!

A kenyérsütő forma sütés közben részben zárt, így belsejében keringeni tud a gőz. Ez a keringő levegő biztosítja, hogy a kenyér ne száradjon ki, hanem finom puha maradjon. Ezzel egyidejűleg a héja ropogós és aranybarna lesz.

## A Tchibo csapata



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

---

## Fontos tudnivalók

-  A kenyérsütő forma -30 °C és +230 °C közötti hőmérséklet-tartományban való használatra alkalmas. Használható sütőben és mikrohullámú sütőben is.
-   A kenyérsütő formát ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.  
A kenyérsütő formát mindig **a sütő közepére helyezze**, és ne használja a terméket grillfunkcióval.
-  Ne vágja fel a kenyeret a sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet.

-  A kenyérsütő forma mosogatógépben tisztítható. Azonban ne tegye közvetlenül a fűtőszálak fölé.
-  A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
-  A forma használható a fagyasztóban is. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
- **Égési sérülések veszélye!** A kenyérsütő formát sütés után nagyon óvatosan nyissa szét. A kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat!
- Tisztítás előtt hagyja a terméket lehűlni. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret, hegyes vagy súroló hatású eszközöket, súrolószivacsot, nehogy megrongálódjon az anyaga.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolja a termék minőségét vagy funkcióját.

---

## Az első használat előtt / Tisztítás

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. Előtte azonban mindig hagyja a kenyérsütő formát kellőképpen lehűlni.

- ▷ A kézi mixer dagasztóvillájával összedolgozhatja a tésztát a kenyérsütő formában. Ne használjon hegyes vagy éles szelű eszközt, mert ezek károsíthatják az anyagot.
- ▷ A kenyérsütő formát egy sütőrácsra tolja be a sütőbe, és ne egy sütőlapon.
- ▷ A sütőrácsot a kenyérsütő formával mindig **a sütő közepére helyezze**, és ne használja a terméket grillfunkcióval.
- ▷ A sütés után vegye ki a kenyeret a kenyérsütő formából, fordítsa fejjel lefelé és tegye vissza a kikapcsolt sütőbe további 5-10 percre. Így a kenyér még kissé nedves alja finom ropogós lesz.
- ▷ A kenyérsütő formát a sütés után nagyon óvatosan nyissa szét. A kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat!
- ▷ Ha nagy kenyeret szeretne sütni (max. töltőszűz 1 kg), hagyja a kenyérsütő formát sütés közben nyitva.



A sütőforma anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe a sütő gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

### Hasznos tippek

- A kenyér puhább lesz, ha sütés közben egy sütőlapon néhány jégkockát is betesz a sütő alsó rácsára.
- Hagyja a tésztát szobahőmérsékleten pihenni, amíg kétszeresére nem kel, így a kenyér kellemesen laza szerkezetű lesz.
- A kenyeret mindig torta- vagy sütőrácsra hagyja kihűlni, hogy az alja ne maradjon nedves, és ne puhuljon fel.
- Minél természetesebbek és minél jobb minőségűek a hozzávalók, annál jobb lesz a kenyér íze és minősége.

**1 adaghoz | 280 kcal szeletenként**

**Elkészítés: 25 perc | Pihentetés: 1 óra 40 perc | Sütési idő: 45 perc**

## Hozzávalók

1/2 kocka élesztő (20 g)

1/2 tk só

300 ml langyos víz

liszt a kinyújtáshoz

500 g búzaliszt

## Elkészítés

1. Morzsolja el az élesztőt, és egy edényben oldja fel 300 ml langyos vízben. Hagyja 10 percig letakarva pihenni.
2. Tegye a lisztet a kenyérsütő formába, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. Az elkevert élesztőt és a sőt öntse a mélyedésbe. Gyúrja erőteljesen addig, amíg sima tésztát nem kap.
3. A tésztából belisztezett kézzel formáljon gömbölyű cipót, majd takarja le a kenyérsütő edényben egy konyharuhával. Pihentesse letakarva 1 óra 30 percig.
4. Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 140 °C). Zárja össze a kenyérsütő formát, és tegye a sütőbe. Süssse a kenyeret a sütő középső rácsán kb. 45 percig, amíg aranybarna nem lesz. Vegye ki a kenyérsütő formát, és óvatosan nyissa szét (Figyelem: égési sérülés veszélye a kiáramló, forró gőz miatt!). Vegye ki a kenyeret, esetleg „szárítsa” még a kenyeret fejjel lefelé a kikapcsolt sütőben további 5-10 percig, majd hagyja egy tortarácson kihűlni.

**Tipp:** Aki szeretné, a dagasztás után tehet a tésztába szezámmagot, napraforgómagot vagy tökmagot (kb. 5-5 g-ot), majd ezt is dolgozza bele. Azután az előzőekben leírtak alapján kelessze. Végül kenje meg a tészta felszínét egy kevés vízzel, ízlés szerint megszórhatja magvakkal, majd süssse a szokott módon a kenyérsütő formában.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

## Değerli Müşterimiz!

Malzemeleri tartın, hamur halinde yoğurun, dinlenmeye bırakın ve sonra doğrudan fırına verin - ve hepsini aynı kabın içerisinde yapın: Yeni silikon pişirme kalıbınız sayesinde bu mümkün!

Pişirme kalıbı pişme sırasında kısmen kapalı durumdadır, bu şekilde buhar iç tarafta dolaşabiliyor. Havanın bu şekildeki dolaşma etkisi, pişen malzemenin kurumamasını, aksine lezzetli kalmasını sağlar. Kabuğu da gevrek ve altın sarısı renge bürünür.

## Tchibo Ekibiniz



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

## Önemli bilgiler

-  Kalıplar -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır. Hem fırında hem de mikrodalgada kullanılabilir.
  -   Kalıbı açık ateşin, elektrik ocaklarının üzerine veya fırının tabanına ya da başka ısı kaynaklarının üstüne yerleştirmeyin.
- Kalıbı daima **fırının orta katına** yerleştirin ve ürünü ızgara fonksiyonuyla birlikte kullanmayın.
-  Pişen ekmeği kalıbın içerisinde kesmeyin ve içerisinde asla sivri uçlu ya da keskin nesneler kullanmayın. Bu şekilde kalıp hasar görebilir.

-  Kalıp bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
-  Sıcak kalıba sadece fırın eldivenleri vb. ile dokununuz.
-  Kalıp ayrıca derin dondurucuda kullanılmak için de uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- **Yanma tehlikesi!** Pişme işleminden sonra kalıbı çok dikkatli şekilde açın. Çıkan buhar yanmalara neden olabilir!
- Temizlemeden önce ürünün yeterince soğumasını sağlayın. Temizlemek için malzemeye zarar verecek sert temizleme maddeleri, sivri ya da sıyrıcı yardımcı maddeler ve aşındırıcı sünger kullanmayın.
- Kalıbın üzerinde yağlardan dolayı zamanla koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler, sağlığa zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

---

## İlk kullanım öncesi / Temizleme

- ▷ Kalıbı ilk kullanımdan önce sıcak su ve bir miktar deterjanla yıkayın. Temizlemek için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▷ Kalıbı mümkünse kullandıktan hemen sonra temizleyin, bu şekilde hamur artıkları kolayca çıkar. Ancak daima kalıbın önce yeteri kadar soğumasını sağlayın.

- ▷ Hamuru mikserin yoğurma ucuyla kalıp içerisinde karıştırabilirsiniz. Ancak malzemeye zarar verebilecek sivri ya da keskin kenarlı yardımcı gereçler kullanmayın.
- ▷ Kalıbı fırındaki bir ızgara demiri üzerine itin, fırın tepsisi üzerine değil.
- ▷ Izgara demirini kalıpla birlikte daima **fırının orta katına** yerleştirin ve ürünü, ızgara fonksiyonuyla birlikte kullanmayın.
- ▷ Pişme süresinden sonra ekmeği kalıptan alın, ters şekilde doğrudan ızgara demiri üzerine kapatın ve yakl. 5 ile 10 dakika kadar daha kapatılmış fırının içerisine yerleştirin. Bu şekilde ekmeğin henüz nemli olan alt kısmı güzelce gever.
- ▷ Pişme işleminden sonra kalıbı çok dikkatli şekilde açın. Çıkan buhar yanmalara neden olabilir!
- ▷ Büyük bir ekmeğe (maks. dolum miktarı 1 kg) pişirmek isterseniz kalıbı pişme süresince açık bırakın.



Kalıbın malzemesi sayesinde güvenilir tariflerinizi kullandığınızda pişme süresi %20 oranında azalabiliyor. Fırın üreticinizin sıcaklıklar ve pişirme süresi ile ilgili verileri dikkate alın.

### Faydalı öneriler

- Pişme süresince fırının içerisine alt rafa bir tepsi içinde buz kalıpları yerleştirirseniz, ekmeğiniz daha lezzetli olur.
- Ekmeğin yumuşak olması için hamurun oda sıcaklığında iki katına kadar kabarana kadar dinlenmesini sağlayın.
- Altının nemli kalmaması ve ıslanmaması açısından ekmeğin daima bir kek soğutma altlığı ya da ızgara üzerinde soğumasını sağlayın.
- Malzemeler ne kadar doğal ve nitelikli olursa ekmeğin tadı ve kalitesi de o oranda güzel olur.

**1 kalıp için | bir dilim 280 kcal**

**Hazırlama: 25 dak. | Dinlenme: 1 saat 40 dak. | Pişirme süresi: 45 dak.**

## Malzemeler

1/2 küp maya (20 g)

300 ml ılık su

500 g buğday unu

1/2 tatlı kaşığı tuz

Açmak için un

## Hazırlanışı

1. Mayayı ufalayın ve bir kap içerisinde 300 ml ılık suyla çözülmesini sağlayın. Üstü örtülü şekilde 10 dak. dinlenmeye bırakın.
2. Unu kalıba dökün, bastırarak ortasına bir delik açın. Karıştırılmış maya ve tuzu deliğe dökün. Hamur yumuşak bir kıvama gelene kadar hepsini iyice yoğurun.
3. Hamuru unlu ellerle bir top haline getirin ve kalıp içerisinde bir mutfak beziyle örtün. Üstü örtülü şekilde 1 saat 30 dak. dinlenmeye bırakın.
4. Fırını 150 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 140 °C) ısıtın. Kalıbı kapatın ve fırına verin. Ekmeği fırında orta rafta yakl. 45 dak. altın sarısı renkte pişirin. Kalıbı çıkarın ve dikkatli şekilde açın (Dikkat: Açığa çıkan sıcak buhardan dolayı yanma tehlikesi!). Ekmeği çıkarın, gerekirse kapatılmış fırında baş aşağı biraz daha „kurumaya“ bırakın ve sonra bir kek soğutma altlığı üzerinde soğumaya bırakın.

**İpucu:** İsteyen hamuru yoğurduktan sonra ayrıca susam, ay çekirdeği veya kabak çekirdeği (yakl. 5 g) ekleyip yoğurabilir. Sonra hamuru yukarıda açıklanmış gibi dinlenmeye bırakın. Ardından hamurun üst yüzeyine fırçayla bir miktar su sürün, isteğe göre tahıl taneleri veya çekirdek serpin ve alışıldığı gibi kalıp içerisinde pişirin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

**Artikelnummer | Product number**  
**Référence | Číslo výrobku**  
**Číslo výrobku | Cikkszám**  
**Ürün numarası:**

**367 918**

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de) • [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch) • [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)

[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk) • [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu) • [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)