



Vollkorn- und Toastbrotbackform Loaf tin for wholemeal or white bread

Moule à pain complet et à pain de mie

Forma na pečení celozrnného a toastového
chleba

Forma do pieczenia chleba razowego i tostowego

Forma na pečenie celozrnného a hriankového
chleba

Teljes kiőrlésű és toast kenyér sütőforma

Tam tahıllı ekmek ve tost ekmeđi pişirme
kalıbı

(de) Produktinformation
und Rezepte

(en) Product information
and recipes

(fr) Fiche produit et recettes

(cs) Informace o výrobku
a recepty

(pl) Informacja o produkcji
i przepisy

(sk) Informácia o výrobku
a recepty

(hu) Termékismertető és receptek

(tr) Ürün bilgisi ve tarifler

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Kastenform lassen sich leckere Brote backen. Die Perforierungen verbessern die Luftzirkulation und sorgen für einen optimalen Feuchtigkeitsausgleich. So erzielen Sie ein besonders knuspriges Backergebnis.

Die Backform ist nur für feste Teige geeignet, die nicht durch die Perforierungen auslaufen können. Sie ist saureteigbeständig und hitzebeständig bis zu max. 230 °C.

Damit Sie gleich loslegen können, finden Sie in dieser Anleitung zwei Rezepte.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 EMF VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

Die Antihaftbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- ▷ Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie das Backgut nicht in der Backform.
- ▷ Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backform ist **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

- ▷ Die Backform ist nur für **feste** Teige geeignet. Weicher oder zu flüssiger Teig kann durch die Perforierungen auslaufen.
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie zusätzlich mit Mehl. Achten Sie dabei auf einen unempfindlichen, leicht zu reinigenden Untergrund, da durch die Perforierungen Flecken auf der Arbeitsfläche entstehen können. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter.
- ▷ Legen Sie während des Backens ggf. Backpapier oder eine Dauerbackmatte unter die Backform, falls doch Teig durch die Perforierungen austreten sollte.
- ▷ **Fassen Sie die heiße Backform nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heiße Backform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Bevor Sie das fertige Backgut aus der Kastenform herausnehmen, lassen Sie Backgut und Form etwas abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen** Borsten aus den Ritzen und Löchern der Perforation entfernen. Trocknen Sie die Backform gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen.
- ▷ Lagern Sie die Backform trocken.

Vollkornbrot

Backzeit: 45 Minuten plus 70 Minuten Ruhezeiten

1	frischer Hefewürfel (42g)	500 g	Vollkornmehl (z.B. Dinkel)
350 ml	lauwarmes Wasser	1 TL	Salz
1 TL	Zucker	15 g	Leinsamen
50 g	Walnusskerne	3 EL	Chia-Samen
20 g	Sonnenblumenkerne,	Sonnenblumenöl zum Einfetten	
	plus ein paar zum Bestreuen		

So geht's

1. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln, mit Zucker verrühren und etwa 10 Minuten gehen lassen.
2. Die Walnusshälften grob hacken. Zusammen mit Mehl, Salz, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Chia-Samen in einer Schüssel vermischen. In der Mehlmittle eine Mulde formen, das Hefewasser zugießen, mit Mehl vom Rand bestäuben und etwa 20 Minuten gehen lassen.
3. Den Vorteig mit den Händen gut verkneten, mit einem Tuch abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen. Die Backform mit Sonnenblumenöl einfetten, auch den Deckel.
4. Den Teig auf einer Arbeitsfläche kneten, in die Backform einpassen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Anschließend die Form mit dem Deckel verschließen und in den auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene auf ein Backgitter stellen.
5. Die Backzeit beträgt etwa 45 Minuten. Die Backform mit Ofenhandschuhe aus dem Backofen nehmen, den Deckel abnehmen und das Brot auf eine Arbeitsfläche stürzen. Am besten auf einem Backgitter vor dem Anschneiden mindestens 1 Stunde vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Bei einem Hefeteig sind die Ruhezeiten immens wichtig, damit die Hefe im Teig gut arbeiten kann. Den Teig dafür in einer hitzebeständigen Schüssel mit einem Tuch abdecken und in den auf etwa 40°C aufgeheizten Backofen stellen.

Vollkorn-Butter-Dinkeltoast

Backzeit: 45 Minuten plus 70 Minuten Ruhezeiten

1/2	frischer Hefewürfel (21g)	550 g	Dinkelmehl (Type 630)
300 ml	lauwarmes Wasser	1 TL	Salz
1 TL	Vollrohrzucker	50 g	zimmerwarme Butter

Sonnenblumenöl zum Einfetten

So geht's

1. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln, mit Vollrohrzucker verrühren und etwa 10 Minuten gehen lassen.
2. Das Mehl in einer Schüssel mit Salz versieben und die Butter in Flöckchen dazugeben. In der Mehlmittle eine Mulde formen, das Hefewasser zugießen, mit Mehl vom Rand bestäuben und etwa 20 Minuten gehen lassen.
3. Den Vorteig mit den Händen zu einem Teig kneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Hefeteig etwa 20 Minuten ruhen lassen.
4. Die Backform mit Sonnenblumenöl einfetten, auch den Deckel. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer Teigplatte dehnen. Diese dreimal längs zusammenfalten und anschließend nach oben falten.
5. Den Teig in die Backform einpassen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Dann die Form mit dem Deckel verschließen und auf ein Backgitter in den auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorgeheizten Backofen stellen. Die Backzeit beträgt etwa 45 Minuten.
6. Die Backform mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen nehmen und das Brot auf ein Backgitter stürzen. Das Toastbrot erst nach dem vollständigen Auskühlen anschneiden.

Tip: Das ausgekühlte Toastbrot in Scheiben schneiden und nach Bedarf portionsweise einfrieren.

Dear Customer

Your new loaf tin can be used to make delicious bread.

The perforations improve air circulation and ensure an optimum balance of moisture, allowing you to bake particularly crispy bread.

The loaf tin is only suitable for firm doughs that will not leak out through the perforations. It is suitable for sourdough bread and heat resistant up to max. 230 °C.

You will find two recipes in these instructions to get you baking right away!

We hope you enjoy using this product!

Your Tchibo Team



www.tchibo.de/instructions

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

Recipes:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2021 EMF VERLAG GmbH, Munich

All rights reserved

Non-stick coating

The tin has a non-stick coating to make it easy to remove your baked goods. The coating also makes it easier to clean.

- ▷ To protect the coating, do not use any sharp or pointed implements while baking or cleaning. Never cut baked goods inside the tin.
- ▷ However, if food does stick to the tin, use a rubber spatula or similar implement to loosen it.

Prior to first use

- ▷ Clean the tin with hot water and a little washing-up liquid.
Dry it immediately after washing to prevent stains.
The tin is **not dishwasher-safe**.

Use

- ▷ The tin is only suitable for **firm** doughs. Soft doughs or doughs that are too runny may leak out through the perforations.
- ▷ Grease the tin with a little butter or margarine before use.
You can also dust it with flour if necessary.
Make sure you do this on a surface that is hard-wearing and easy to clean, as the perforations may leave behind stains on the worktop.
Place a mat underneath if necessary.
- ▷ If necessary, place a sheet of baking paper or a reusable baking mat underneath the tin while baking in case any dough leaks out through the perforations.
- ▷ **Always take hold of the tin with oven gloves or similar protection when it is hot.**
Always place the tin on a suitable heat-resistant surface when it is hot.
- ▷ Allow the baked bread and the tin to cool down a little before removing the bread. This allows the baked dough to stabilise and a layer of air to develop between the tin and the bread.
- ▷ If possible, clean the tin immediately after use while the leftover dough is still easy to remove. Any stubborn dough remains can be removed from the gaps and holes of the perforation with a washing-up brush with **soft** bristles. Dry the tin immediately after washing to prevent stains.
- ▷ Store the tin in a dry place.

Wholemeal bread

Baking time: 45 minutes plus 70 minutes to rest

1	cube fresh yeast (42g)	500 g	wholemeal flour (e.g. spelt)
350 ml	lukewarm water	1 tsp	salt
1 tsp	sugar	15 g	linseed
50 g	walnuts	3 tbsp	chia seeds
20 g	sunflower seeds, plus a few to sprinkle on top		sunflower oil for greasing

Method

1. Crumble the yeast into lukewarm water, stir in the sugar and leave for around 10 minutes.
2. Coarsely chop the walnut halves. Mix together with the flour, salt, sunflower seeds, linseed and chia seeds in bowl. Make a well in the centre of the flour mixture, pour in the yeast water, dust over some flour from the edges and leave to rise for around 20 minutes.
3. Knead the mixture into a dough by hand, cover with a cloth and leave to rise for another 20 minutes. Grease the loaf tin and lid with sunflower oil.
4. Knead the dough on a worktop, press it into the loaf tin and leave it to rise again for 20 minutes. Then put the lid onto the tin and place the whole thing onto a rack in the middle of the oven (which has been pre-heated to 200°C top/bottom or 180°C fan-assisted).
5. The baking time is approx. 45 minutes. Take the loaf tin out of the oven using oven gloves, take the lid off and tip the bread onto a worktop. It is best to leave the bread to cool on a rack for at least 1 hour before slicing it.

Tip: When working with yeast doughs, it is important to observe the resting times so that the yeast has time to take effect. When leaving the dough to rise, place it in a heat-resistant bowl, cover with a cloth and place it into an oven which has been preheated to around 40°C.

Wholemeal butter spelt toasting bread

Baking time: 45 minutes plus 70 minutes to rest

1/2	cube fresh yeast (21 g)	550 g	white spelt flour
300 ml	lukewarm water	1 tsp	salt
1 tsp	whole cane sugar	50 g	room-temperature butter
Sunflower oil for greasing			

Method

1. Crumble the yeast into lukewarm water, stir in the cane sugar and leave for around 10 minutes.
 2. Sieve the flour into a bowl together with the salt, and add the butter in flakes. Make a well in the centre of the flour mixture, pour in the yeast water, dust over some flour from the edges and leave to rise for around 20 minutes.
 3. Knead the mixture by hand until a dough is formed. Cover the bowl with a cloth and let the dough rise for around 20 minutes.
 4. Grease the loaf tin and lid with sunflower oil. Thoroughly knead the dough on a work surface dusted with flour and stretch the dough out into a sheet. Fold the sheet of dough three times lengthways and then once upwards.
 5. Press the dough into the loaf tin and leave it to rise again for 20 minutes. Then put the lid onto the tin and place the whole thing onto a rack in the middle of the oven (which has been pre-heated to 200°C top/bottom or 180°C fan-assisted). The baking time is approx. 45 minutes.
 6. Take the loaf tin out of the oven using oven gloves and tip the bread out onto a rack. Wait until the bread has cooled down fully before slicing it.
- Tip:** Cut the cooled bread into slices and, if necessary, freeze it in separate portions for later use.

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau moule à pain vous permettra de cuire du bon pain. Les perforations améliorent la circulation d'air et assurent une répartition d'humidité optimale. Vous obtiendrez ainsi du pain à la croûte bien croustillante. Ce moule à pain convient uniquement à des pâtes compactes qui ne peuvent pas s'écouler à travers les perforations. Il est résistant au levain et à la chaleur jusqu'à 230 °C maximum. Profitez dès maintenant de votre nouveau moule en essayant les deux recettes proposées dans cette notice.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2021 EMF VERLAG GmbH, Munich

Tous droits réservés

Le revêtement antiadhésif

Le moule est doté d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage est également beaucoup plus facile.

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler la préparation ou nettoyer le moule. Ne découpez pas le pain cuit à même le moule.

- ▷ S'il arrive que la préparation attache au moule, utilisez une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le moule à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez-le immédiatement pour éviter les taches.
Le moule **ne va pas au lave-vaisselle**.

Utilisation

- ▷ Ce moule convient uniquement aux pâtes **compactes**. Une pâte souple ou trop liquide risquerait de s'écouler à travers les perforations.
- ▷ Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Saupoudrez-le également de farine.
Ce faisant, travaillez sur une surface peu fragile et facile à nettoyer, les perforations pouvant faire des tâches sur le plan de travail.
Placez un support sous le moule, le cas échéant.
- ▷ Pendant la cuisson, mettez une feuille de papier sulfurisée ou un tapis de cuisson réutilisable sous le moule au cas où de la pâte s'écoulerait malgré tout à travers les perforations.
- ▷ **Ne manipulez le moule chaud qu'avec des maniques ou autre.**
Posez toujours le moule chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- ▷ Avant de démouler le pain, laissez le pain et le moule refroidir quelques minutes. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le pain et le moule.
- ▷ Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher. Enlevez les restes de pâte récalcitrants adhérant aux rainures et aux perforations avec une brosse à vaisselle à **poils souples**. Essuyez le moule juste après lavage pour éviter les taches.
- ▷ Rangez le moule dans un endroit sec.

Pain complet

Temps de cuisson: 45 minutes plus 70 minutes de repos

1 cube de levure de boulanger fraîche (42g)

500 g de farine complète (p. ex., épeautre)

350 ml d'eau tiède 1 c.c. de sel

1 c.c. de sucre 15 g de graines de lin

50 g de noix 3 c.s. de graines de chia

20 g de graines de tournesol, huile de tournesol pour graisser
plus quelques unes pour décorer

Réalisation:

1. Émietter la levure dans l'eau tiède, la mélanger avec le sucre et laisser lever pendant environ 10 minutes.
2. Hacher grossièrement les moitiés de noix. Les mélanger dans un bol avec la farine, le sel, les graines de tournesol, les graines de lin et les graines de chia. Former un puits au centre de la farine, y verser l'eau avec la levure, mélanger avec la farine se trouvant sur les bords et laisser lever pendant environ 20 minutes.
3. Pétrir bien la pâte avec les mains, couvrir la d'un linge et la laisser lever pendant 20 minutes supplémentaires. Graisser le moule avec de l'huile de tournesol, y compris le couvercle.
4. Pétrir la pâte sur un plan de travail, la placer dans le moule et la laisser lever pendant 20 minutes supplémentaires. Fermer ensuite le moule avec le couvercle et le placer sur la grille du milieu dans le four préchauffé à 200°C chaleur en haut/en bas (four à chaleur tournante à 180°C).
5. Le temps de cuisson est d'environ 45 minutes. Retirer le moule du four avec des gants de cuisine, enlever le couvercle et retourner le pain sur un plan de travail. Il est préférable de laisser refroidir complètement le pain sur une grille de cuisson pendant au moins 1 heure avant de le couper.

Conseil: Pour une pâte à base de levure de boulanger, les temps de repos sont extrêmement importants pour que la levure dans la pâte puisse bien faire effet. Pour ce faire, placer la pâte dans un saladier résistant à la chaleur, la couvrir d'un linge et la placer dans le four chauffé à environ 40°C.

Pain de mie à la farine d'épeautre complète

Temps de cuisson: 45 minutes plus 70 minutes de repos

1/2 cube de levure de boulanger fraîche (21g)

550 g de farine d'épeautre (Type 630)

300 ml d'eau tiède

1 c.c. de sel

1 c.c. de sucre complet

50 g de beurre à température ambiante

Huile de tournesol pour graisser

Réalisation:

1. Émietter la levure dans l'eau tiède, la mélanger avec le sucre complet et laisser lever pendant environ 10 minutes.
2. Tamiser la farine avec le sel dans un bol et ajouter le beurre en petits cubes. Former un puits au centre de la farine, y verser l'eau avec la levure, mélanger avec la farine se trouvant sur les bords et laisser lever pendant environ 20 minutes.
3. Mélanger la pâte à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Couvrir le saladier d'un linge et laisser la pâte à base de levure reposer pendant environ 20 minutes.
4. Graisser le moule à pâtisserie avec de l'huile de tournesol, y compris le couvercle. Pétrir la pâte sur un plan de travail fariné et l'abaisser en une fine couche. La plier trois fois dans le sens de la longueur, puis la plier vers le haut.
5. Placer la pâte dans le moule et la laisser lever pendant encore 20 minutes. Fermer ensuite le moule avec le couvercle et le placer sur une grille de cuisson dans le four préchauffé à 200°C chaleur en haut/en bas (four à chaleur tournante à 180°C). Le temps de cuisson est d'environ 45 minutes.
6. Retirer le moule du four avec des gants de cuisine et retourner le pain sur une grille de cuisson. Ne couper le pain de mie que lorsqu'il a complètement refroidi.

Conseil: Couper le pain de mie refroidi en tranches et les congeler en portions selon vos besoins.

Vážení zákazníci,

ve Vaší nové formě upečete lahodný chléb.

Perforace zlepšuje cirkulaci vzduchu a zajišť optimální vyrovnaní vlhkosti.

Docílíte tak obzvlášť křupavého výsledku pečení.

Forma na pečení je vhodná pouze pro pevná těsta, která nemohou vytéct skrze perforaci. Je odolná proti kvásku a žáruvzdorná do max. 230 °C.

Abyste mohli začít hned, najdete v tomto návodu dva recepty.

Přejeme Vám s tímto výrobkem hodně radosti a ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 EMF VERLAG GmbH, Mnichov

Všechna práva vyhrazena

Nepřílnavá vrstva

Forma na pečení je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotové pečivo dalo lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- ▷ Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Nekrájejte pečivo ve formě na pečení.
- ▷ Pokud by se pečivo přece jen nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem nebo podobnou pomůcku.

Před prvním použitím

- ▷ Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom ji hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Forma na pečení **není vhodná k mytí v myčce**.

Použití

- ▷ Forma na pečení je vhodná pouze pro **pevná** těsta. Jemné nebo příliš-tekuté těsto může vytéct skrze perforaci.
- ▷ Před použitím vymažte formu trochou másla nebo margarínu. Pak ji ještě vysypte moukou. Pracujte přitom na odolném, snadno čistitelném podkladu, protože skrze perforaci by se na pracovní ploše mohly vytvořit skvrny. Příp. použijte podložku.
- ▷ V případě, že by těsto přece jen perforací vytékalo ven, použijte při pečení papír na pečení nebo pod formu na pečení umístěte silikonovou podložku.
- ▷ **Horké formy na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.** Horkou formu stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- ▷ Před vyklopením hotového pečiva z formy nechte pečivo i formu mírně vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Ulpělé zbytky těsta lze z drážek a perforace odstranit kartáčkem s **měkkými** štetinami. Formu na pečení ihned po umytí utřete, aby na jejím povrchu nevznikly skvrny.
- ▷ Formu na pečení uložte na suché místo.

Celozrnný chléb

Doba pečení: 45 minut plus doba odpočinku 70 minut

1	kostka čerstvého droždí (42 g)	500 g	celozrnné mouky (např. špaldové)
350 ml	vlažné vody		
1	čajová lžička soli	1	čajová lžička cukru
15 g	lněných semínek	50 g	jader vlašských ořechů
3	polévkové lžíce chia semínek	20 g	slunečnicových semínek, slunečnicový olej na omaštění plus trocha na pokapání

Postup

1. Rozdrobíme droždí do vlažné vody, promícháme s cukrem a necháme cca 10 minut vzejít kvásek.
2. Půlky vlašských ořechů nasekáme na hrubo. Smícháme v jedné míse s moukou, solí, slunečnicovými semínky, lněnými semínky a chia semínky. Uprostřed směsi vyhloubíme důlek, přilijeme vodu s kváskem, zaprášíme moukou z okraje a necháme cca 20 minut kynout.
3. Těsto dobře prohněteme rukama, zakryjeme utěrkou a necháme kynout dalších 20 minut. Vymastíme formu na pečení včetně víka slunečnicovým olejem.
4. Prohněteme těsto na pracovní ploše, vložíme ho do formy na pečení a necháme kynout dalších 20 minut. Poté zavřeme formu víkem a vložíme do trouby předehřáté na 200°C s horním/spodním ohřevem (180°C u horkovzdušné trouby) do střední polohy na pečicí mřížku.
5. Doba pečení je přibližně 45 minut. Vymeme formu na pečení s použitím rukavic z trouby, sejmemе víko a vyklopíme chléb na pracovní plochu. V ideálním případě necháme na pečicí mřížce před krájením nejméně 1 hodinu zcela vychladnout.

Tip: U kynutého těsta jsou mimořádně důležité doby odpočinku, aby mohl kvásek v těstě dobře pracovat. Proto těsto v žáruvzdorné míse zakryjeme utěrkou a vložíme do trouby předehřáté na cca 40°C.

Celozrnný máslový toast ze špaldové mouky

Doba pečení: 45 minut plus doba odpočinku 70 minut

1/2	kostky čerstvého droždí (21 g)	550 g	špaldové mouky (typ 630)
300 ml	vlažné vody	1	čajová lžička soli
1	čajová lžička přírodního třtinového cukru	50 g	másla pokojové teploty

slunečnicový olej na omaštění

Postup

1. Rozdrobíme droždí do vlažné vody, promícháme s přírodním třtinovým cukrem a necháme cca 10 minut vzejít kvásek.
2. Prosejeme mouku do mísy a přidáme vločky másla. Uprostřed směsi vyhloubíme důlek, přilijeme vodu s kváskem, zaprášíme moukou z okraje a necháme cca 20 minut kynout.
3. Směs vypracujeme rukama na těsto. Zakryjeme mísu utěrkou a necháme kynuté těsto přibližně 20 minut odpočinout.
4. Vymastíme formu na pečení včetně víka slunečnicovým olejem. Prohněteme kynuté těsto na pomoučené pracovní ploše a roztáhneme na plát těsta. Ten třikrát podélně přeložíme a poté zahneme nahoru.
5. Vložíme těsto do formy na pečení a necháme ještě 20 minut kynout. Poté zavřeme formu víkem a vložíme na pečicí mřížku do trouby předehřáté na 200°C s horním/spodním ohřevem (180°C u horkovzdušné trouby). Doba pečení je přibližně 45 minut.
6. Vyjmeme formu na pečení s použitím rukavic z trouby a vyklopíme chléb na pečicí mřížku. Před nakrojením necháme toastový chléb nejprve zcela vychladnout.

Tip: Vychladlý toastový chléb nakrájíme na plátky a podle potřeby po částech zamrazíme.

Drodzy Klienci!

W Państwa nowej keksówce można wypiekać pyszny chleb.

Otworki poprawiają cyrkulację powietrza i zapewniają optymalny poziom wilgotności. Tym samym można otrzymać wyjątkowo chrupiące wypieki.

Forma do pieczenia nadaje się tylko do gęstych ciast, które nie będą wypływać przez otworki. Jest odporna na potrawy o charakterze kwaśnym i żaroodporna do temperatury maks. 230°C.

Aby mogli Państwo od razu zabrać się do pieczenia, zamieściliśmy w tej instrukcji dwa przepisy.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu i wielu smacznych potraw!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2021 EMF VERLAG GmbH, Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonych wypieków z formy jest znacznie łatwiejsze. Forma jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- ▷ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie należy kroić wypieków w formie do pieczenia.
- ▷ Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć formę, aby uniknąć powstawania plam. Forma do pieczenia **nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń**.

Użytkowanie

- ▷ Forma do pieczenia nadaje się tylko do **gęstych** ciast. Miękkie lub zbyt płynne ciasto może przeciekać przez otwory.
- ▷ Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. Posypać ją dodatkowo mąką. Powierzchnia robocza powinna być niewrażliwa i łatwa w czyszczeniu, ponieważ otwory mogą spowodować na niej plamy. W razie potrzeby umieścić na powierzchni roboczej podkładkę.
- ▷ W razie potrzeby podczas pieczenia umieścić pod formą papier do pieczenia lub matę do pieczenia, na wypadek gdyby ciasto miało przeciekać przez otwory.
- ▷ **Gorącej formy do pieczenia dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorącą formę należy stawiać wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- ▷ Przed wyjęciem gotowego wypieku z keksówki należy odczekać, aż forma i jej zawartość nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Trudne do usunięcia resztki ciasta w załamaniach i otworach formy można usunąć szczotką do zmywania o **miękkim** włosiu. Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć formę zaraz po umyciu.
- ▷ Formę do pieczenia przechowywać w suchym miejscu.

Chleb razowy

Czas pieczenia: 45 minut plus 70 minut (czas wyrastania ciasta)

1 kostka świeżych drożdży (42 g)	500 g mąki razowej (np. orkiszowej)
350 ml letniej wody	1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru	15 g siemienia lnianego
50 g orzechów włoskich	3 łyżki nasion chia
20 g ziaren słonecznika, plus kilka ziaren do posypania chleba	olej słonecznikowy do posmarowania formy

Sposób wykonania

1. Drożdże wdobić do letniej wody, wymieszać z cukrem i pozostawić do wyrośnięcia na około 10 minut.
2. Połówki orzechów włoskich grubo posiekać. Wsypać do miski i wymieszać z mąką, solą, ziarnami słonecznika, siemieniem lnianym i nasionami chia. Pośrodku mąki zrobić zagłębienie, wlać wodę z drożdżami, oprószyć mąką z brzegów i pozostawić do wyrośnięcia na około 20 minut.
3. Wyrobić dobrze ciasto rękami, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 20 minut. Formę do pieczenia posmarować olejem słonecznikowym, również pokrywkę.
4. Wyrobić ciasto na powierzchni roboczej, włożyć do formy do pieczenia i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 20 minut. Następnie zamknąć formę pokrywką i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C (grzanie góra/dół) lub 180°C (termoobieg). Formę umieścić na kratce do pieczenia na środkowej szynie.
5. Czas pieczenia wynosi około 45 minut. Wyjąć formę z piekarnika przy użyciu rękawic kuchennych, zdjąć pokrywkę i wyłożyć chleb na blat. Przed pokrojeniem najlepiej odstawić bochenek do całkowitego ostygnięcia na kratce do pieczenia przez co najmniej 1 godzinę.

Wskazówka: W przypadku ciasta drożdżowego czas wyrastania ciasta jest niezmiernie ważny, aby drożdże w cieście mogły odpowiednio pracować. W tym celu należy umieścić ciasto w naczyniu żaroodpornym, przykryć ściereczką i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury około 40°C.

Pełnoziarnisty orkiszowy chleb tostowy na maśle

Czas pieczenia: 45 minut plus 70 minut (czas wyrastania ciasta)

1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)	550 g mąki orkiszowej (typ 630)
300 ml letniej wody	1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru trzcinowego	50 g masła w temperaturze pokojowej
olej słonecznikowy do posmarowania formy	

Sposób wykonania

1. Drożdże wdobić do letniej wody, wymieszać z cukrem trzcinowym i pozostawić do wyrośnięcia na około 10 minut.
2. Mąkę przesiać z solą do miski i dodać masło w płatkach. Pośrodku mąki zrobić zagłębienie, wlać wodę z drożdżami, oprószyć mąką z brzegów i pozostawić do wyrośnięcia na około 20 minut.
3. Wyrobić ciasto rękoma. Przykryć miskę ściereczką i odstawić ciasto drożdżowe na około 20 minut do wyrośnięcia.
4. Formę do pieczenia posmarować olejem słonecznikowym, również pokrywkę. Wyrobić ciasto drożdżowe na oprószonym mąką blacie roboczym i naciągając, uformować je w kształt prostokąta. Prostokąt ciasta złożyć na trzy wzdłuż dłuższego boku, a następnie podwinąć do góry.
5. Umieść chleb w foremce i odstawić do wyrośnięcia na kolejne 20 minut. Następnie zamknąć foremkę pokrywką i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C (grzanie góra/dół) lub 180°C (termoobieg). Foremkę z ciastem należy ustawić na ruszcie. Czas pieczenia wynosi około 45 minut.
6. Wyjąć formę z piekarnika przy użyciu rękawic kuchennych, wyjąć gotowy chleb z formy i ułożyć na kratce do ostudzenia. Chleb tostowy kroić dopiero po całkowitym ostygnięciu.

Wskazówka: Ostudzony chleb tostowy można pokroić na kromki, podzielić na odpowiednie porcje, a następnie zamrozić.

Vážení zákazníci!

Vo vašej novej obdĺžnikovej forme sa dá upiecť chutný chlieb. Perforácie zlepšujú cirkuláciu vzduchu a zabezpečujú optimálne vyrovnanie vlhkosti. Tak dosiahnete obzvlášť chutný výsledok pečenia.

Forma je vhodná len na pevné cestá, ktoré nemôžu pretiecť cez perforáciu. Je vhodná na kváskové cesto a žiaruvzdorná do max. 230 °C.

Aby ste ju mohli okamžite vyskúšať v praxi, pridali sme k tomuto návodu dva recepty.

Želáme vám veľa radosti a úspechov pri pečení s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2021 EMF Verlag GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené

Nepriľnavá ochranná vrstva

Forma disponuje antiadhéznou povrchovou úpravou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie pečiva od formy. Ďalšou výhodou je jednoduchšie čistenie.

- ▷ Na ochranu antiadhéznej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Pečivo nekrájajte priamo vo forme.
- ▷ V prípade, že sa pečivo predsa mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formu vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Následne ju ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky.
- Forma na pečenie **nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu**.

Používanie

- ▷ Forma je vhodná len na **pevné** cestá. Mäkké alebo príliš tekuté cesto by mohlo pretiecť cez perforáciu.
- ▷ Pred použitím vymastíte formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Dodatočne ju vysypte múkou. Dbajte pritom na odolný, ľahko čistiteľný podklad, pretože cez perforácie môžu na pracovnej ploche vzniknúť škvrny. Prípadne pod formu položte podložku.
- ▷ Počas pečenia pod formu príp. položte papier na pečenie alebo trvalú podložku na pečenie, ak by cez perforácie ešte preniklo cesto.
- ▷ **Horúcu formu chytajte len rukavicami na pečenie a pod.**
Horúcu formu na pečenie položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
- ▷ Pred vyberaním hotového pokrmu z formy na pečenie nechajte formu na pečenie, ako aj pokrm trochu vychladnúť. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi pokrmom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti ihneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár a otvorov perforácie dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými** štetinami.
- Formu na pečenie osušte ihneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.
- ▷ Formu na pečenie uskladnite v suchu.

Celozrnný chlieb

Doba pečenia: 45 minút plus 70 minút doba odpočívania

1	kocka čerstvého droždia (42 g)	500 g	celozrnej múky (napr. špaldovej)
350 ml	vlažnej vody	1 ČL	solí
1 ČL	cukru	15 g	ľanových semienok
50 g	vlašských orechov	3 PL	chia semienok
20 g	slniečnicových semiačok, plus zopár na posypanie		slniečnicový olej na vymastenie

Postup

1. Droždie rozdrobte v teplej vode, zmiešajte s cukrom a nechajte približne 10 minút nakysnúť.
 2. Vlašské orechy nahrubo posekajte. Spolu s múkou, soľou, slnečnicovými, ľanovými a chia semenkami zmiešajte v mise. V strede múky vyformujte priehlbínu, vlejte nakysnuté droždie, posypte z múkou z okraja a nechajte približne 20 minút kysnúť.
 3. Kvások dobre prehneťte rukami, prikryte utierkou a nechajte ďalších 20 minút kysnúť. Formu aj veko vymastíte slnečnicovým olejom.
 4. Ceste prehneťte na pracovnej ploche, vložte do formy a nechajte ďalších 20 minút vykysnúť. Následne formu zakryte vekom a vložte na mriežke do strednej koľajničky rúry predhriatej na 200°C horný/spodný ohrev (180°C teplovzdušná rúra).
 5. Doba pečenia je cca 45 minút. Formu na pečenie vyberte z rúry pomocou kuchynských rukavíc, odstráňte veko a vyklopte chlieb na pracovnú dosku. Pred krájaním je najlepšie nechať ho úplne vychladnúť na mriežke aspoň 1 hodinu.
- Tip:** Pri kysnutom ceste je čas odpočinku nesmierne dôležitý, aby droždie v ceste mohlo dobre pracovať. Cesto vložte do žiaruvzdornej misy, prikryte utierkou a vložte do rúry vyhriatej na približne 40°C.

Celozrnný špaldovo-maslový hriankový chlieb

Doba pečenia: 45 minút plus 70 minút doba odpočívania

1/2	kocky čerstvého droždia (21 g)	550 g	špaldová múka (T 630)
300 ml	vlažnej vody	1 ČL	solí
1 ČL	trstinového cukru	50 g	masla izbovej teploty

slniečnicový olej na vymastenie

Postup

1. Droždie rozdrobte v teplej vode, zmiešajte s trstinovým cukrom a nechajte približne 10 minút nakysnúť.
2. Do misky preosejte múku so soľou a pridajte vložky masla. V strede múky vyformujte priehlbnu, vlejte nakysnuté droždie, posypte z múkou z okraja a nechajte približne 20 minút kysnúť.
3. Kvások vymiešajte rukami na hladké cesto. Misku prikryte utierkou a nechajte kysnuté cesto odpočívať asi 20 minút.
4. Formu aj veko vymastite slnečnicovým olejom.
Na pomúčenej pracovnej ploche vymieste kysnuté cesto a rozťahnite ho na plát. Trikrát ho pozdĺžne preložte a potom preložte smerom nahor.
5. Cesto vložte do formy na pečenie a nechajte ho ešte 20 minút kysnúť.
Potom formu zakryte vekom a vložte ju na rošt do rúry vyhriatej na 200°C horný/dolný ohrev (180°C teplovzdušná rúra).
Doba pečenia je cca 45 minút.
6. Formu na pečenie vyberte z rúry pomocou kuchynských rukavíc a chlieb vyklopte na mriežku na pečenie. Hriankový chlieb krájajte až po úplnom vychladnutí.

Tip: Vychladnutý hriankový chlieb nakrájajte na plátky a podľa potreby ho zmrazte.

Kedves Vásárlónk!

Az új sütőformában finom kenyereket süthet.

A perforálás javítja a levegő keringését, ezzel optimális módon egyenlíti ki a nedvességtartalmat. Így a megsült kenyér nagyon ropogós lesz.

A sütőforma csak szilárdabb tésztákhoz alkalmas, amelyek nem folynak ki a lyukakon. Kovászos tésztához alkalmas, valamint max. 230 °C-ig hőálló. Ha azonnal neki szeretne látni, két receptet is talál az útmutatóban.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 EMF VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- ▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel a kenyeret a sütőformában.
- ▷ Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezután azonnal törölje szárazra, így nem lesz foltos. A sütőforma **nem tisztítható a mosogatógépben**.

Használat

- ▷ A sütőforma csak **szilárdabb** tésztákhoz alkalmas. A puhább, folyékonyabb tészta kifolyhat a lyukakon.
- ▷ A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Lisztezze is ki. Olyan felületen dolgozzon, amely nem érzékeny és könnyen tisztítható, mert a perforálás miatt foltok keletkezhetnek. Szükség esetén helyezzen alá egy alkalmas alátétet.
- ▷ Sütés közben tegyen sütőpapírt vagy tartós sütőfóliát a sütőforma alá, hátha mégis kifolyik egy kis tészta.
- ▷ **A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Mielőtt kivenné a megsült tésztát a sütőformából, hagyja kissé kihűlni a kenyeret és a formát. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A rásült tésztamaradványokat egy **puhasörtés** kefével tudja a mélyedésekből és lyukakból eltávolítani. A mosogatás után azonnal törölje szárazra a formát, így nem lesz foltos.
- ▷ A sütőformát száraz helyen tárolja.

Teljes kiőrlésű kenyér

Sütési idő: 45 perc + 70 perc pihentetés

1	friss élesztőkocka	500 g	teljes kiőrlésű liszt (pl. tönköly)
350 ml	langyos víz	1 tk.	só
1 tk.	cukor	15 g	lenmag
50 g	dióbél	3 ek.	chiamag
20 g	napraforgómag, és pár szem a megszóráshoz		napraforgóolaj a forma kikenéséhez

Elkészítés:

1. Morzsolja az élesztőt a langyos vízbe, keverje el a cukorral, és futtassa meg kb. 10 percre.
2. Aprítsa fel a diót. Keverje el egy tálban a liszttel, a sóval, a napraforgó-, len- és a chiamaggal. Készítsen egy mélyedést a liszt közepébe, és öntse bele az élesztős vizet. Szórjon rá a széléről egy kis lisztet, majd pihentesse kb. 20 percre.
3. Dagassza meg kézzel jól a tésztát, takarja le egy konyharuhával, és keleszsze még 20 percre. Kenje ki a sütőformát és a tetejét is napraforgóolajjal.
4. Borítsa a tésztát a munkafelületre és gyúrja át, majd tegye a sütőformába, és keleszsze még 20 percre. Ezután tegye rá a forma tetejét, és helyezze az alsó-felső sütéssel 200°C-ra előmelegített sütő (légkeveréses: 180°C) a középső sínére, egy sütőrácsra.
5. A sütési idő kb. 45 perc. Vegye ki a sütőformát sütőkesztyű segítségével, vegye le a fedelét, és borítsa ki a kenyeret a formából. Felszeletelés előtt érdemes legalább egy órát sütőrácsra pihentetni, hogy teljesen kihűljön.

Tipp: Élesztővel készült tésztáknál roppant fontos a kelesztési idők betartása, hogy az élesztő jól kifejthesse hatását. Kelesztéshez tegye a tésztát hőálló tálna, takarja le egy konyharuhával, és helyezze a kb. 40°C-ra előmelegített sütőbe.

Teljes kiőrlésű, vajas-tönkölyös toast kenyér

Sütési idő: 45 perc + 70 perc pihentetés

1/2	friss élesztőkocka	550 g	tönkölyliszt
300 ml	langyos víz	1 tk.	só
1 tk.	finomítatlan nádcukor	50 g	szobahőmérsékletű vaj

napraforgóolaj a kikenéshez

Elkészítés:

1. Morzsolja az élesztőt a langyos vízbe, keverje el a nádcukorral, és futtassa meg kb. 10 percre.
2. Sztálja a lisztet és a sót egy tálba, adja hozzá a vajat kisebb darabokban. Készítsen egy mélyedést a liszt közepébe, és öntse bele az élesztős vizet. Szórjon rá a széléről egy kis lisztet, majd pihentesse kb. 20 percre.
3. Gyúrja meg kézzel a tésztát. Takarja le a tálát egy konyharuhával, és kelessze az élesztős tésztát kb. 20 percre.
4. Kenje ki a sütőformát és a tetejét is napraforgóolajjal. A tésztát lisztes munkafelületen gyúrja át, majd nyújtsa ki. Hajtsa össze hosszában háromszor, azután hajtsa fel.
5. Tegye a tésztát a sütőformába, és kelessze még 20 percre. Ezután tegye rá a forma tetejét, és helyezze az alsó-felső sütéssel 200°C-ra előmelegített sütő (légkeveréses: 180°C) a középső sínére, egy sütőrácsra. A sütési idő kb. 45 perc.
6. Vegye ki a sütőformát sütőkesztyű segítségével, és borítsa ki a kenyeret egy sütőrácsra. Csak akkor szelje fel a toast kenyeret, ha már teljesen kihűlt.

Tipp: Szeletelje fel a kihűlt toast kenyeret, és fagyasszon le belőle igény szerint kisebb adagokat.

Değerli Müşterimiz!

Yeni fırın kalıbınızda lezzetli ekmekler pişirilebilir.

Delikler hava sirkülasyonunu iyileştirir ve ideal bir nem dengelemesi sağlar.

Böylece özellikle çıtır bir pişirme sonucu elde edersiniz.

Kalıp sadece deliklerden sızmayan sert hamurlar için uygundur. Ekşi mayaya ve maks. 230°C'ye kadar ısıya dayanıklıdır.

Hemen başlayabilmeniz için bu kılavuzda iki lezzet tarif bulabilirsiniz.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 EMF VERLAG GmbH, Münih

Tüm haklar saklıdır

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- ▷ Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Pişen gıdaları fırın kalıbının içerisinde kesmeyin.
- ▷ Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Pişirme kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin.
Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın.
Kalıp **bulaşık makinesi için uygun değildir.**

Kullanım

- ▷ Kalıp sadece **sert** hamurlar için uygundur. Yumuşak veya sıvı halde olan hamur, deliklerden dışarı akabilir.
- ▷ Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
Delikler nedeniyle çalışma yüzeyinde lekeler oluşabileceğinden, yüzeyin hassas olmadığından ve temizlemesinin kolay olduğundan emin olun.
Altına gerekirse bir altlık yerleştirin.
- ▷ Hamur deliklerden çıkacak olursa pişirme sırasında gerekirse pişirme kalıbının altına bir fırın kağıdı veya bir sürekli pişirme altlığı yerleştirin.
- ▷ **Sıcak kalıba sadece fırın eldivenleri vb. ile dokunun.**
Kalıbı daima uygun, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- ▷ Pişirdiğiniz yiyeceği fırın kalıbından çıkarmadan önce kalıbın içinde biraz soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve pişirilen ürün ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Zorlu hamur kalıntıları **yumuşak** uçlu bir fırça ile çukurlardan ve deliklerden temizlenebilir. Lekelerin oluşmasını önlemek için kalıbı temizledikten hemen sonra kurutun.
- ▷ Fırın kalıbını kuru halde saklayın.

Tam tahıllı ekmek

Piştirme süresi: 45 dakika artı 70 dakika dinlenme süresi

1	küp yaş maya (42g)	500 g	tam tahıllı un (örn. kızıl buğday)
350 ml	ılık su	1 TK	tuz
1 TK	şeker	15 g	keten tohumu
50 g	ceviz içi	3 YK	chia tohumu
20 g	ayçiçeği çekirdeği, artı üzerine serpmek için		yağlamak için ayçiçek yağı

Yapılacaklar

1. Mayayı ılık suda ufalayın, şekerle karıştırın ve yaklaşık 10 dakika mayalanmaya bırakın.
2. Yarım cevizleri kabaca doğrayın. Un, tuz, ay çekirdeği, keten tohumu ve chia tohumları ile birlikte bir kaptaki karıştırın. Unun ortasına bir çukur açın, mayalı suyu dökün, kenarlarından un serpin ve yaklaşık 20 dakika mayalanmaya bırakın.
3. Hazırlanan hamuru elinizle iyice yoğurun, üzerini bir bezle örtün ve 20 dakika daha mayalanmaya bırakın. Piştirme kalıbını ve kapağını ayçiçek yağı ile yağlayın.
4. Hamuru bir çalışma yüzeyinde yoğurun, piştirme kalıbına yerleştirin ve 20 dakika daha mayalanmaya bırakın. Ardından kalıbı kapakla kapatın ve önceden 200°C üst/alt sıcaklık ayarında (180°C turbo) fırındaki orta raf üzerinde bir fırın tepsisine yerleştirin.
5. Piştirme süresi yaklaşık 45 dakikadır. Piştirme kalıbını fırın eldivenleriyle fırından çıkarın, kapağı çıkarın ve ekmeği bir çalışma yüzeyine çevirin. Kesmeden önce en az 1 saat fırın tepsisinde tamamen soğumaya bırakmak en iyisidir.

İpucu: Bir mayalı hamurda, hamurdaki mayanın iyice etki etmesi için dinlenme süreleri son derece önemlidir. Bunu yapmak için hamuru ısıya dayanıklı bir kaptaki bir bezle örtün ve yaklaşık 40°C'ye ısıtılmış fırına yerleştirin.

Tam tahıllı tereyağlı tost

Piştirme süresi: 45 dakika artı 70 dakika dinlenme süresi

1/2	yaş maya (21g)	550 g	kızıl buğday unu (Tip 630)
300 ml	ılık su	1 TK	tuz
1 TK	tam şeker kamışı	50 g	oda sıcaklığında tereyağı
Yağlamak için ayçiçek yağı			

Yapılacaklar

1. Mayayı ılık suda ufalayın, tam şeker kamışıyla karıştırın ve yakl. 10 dakika mayalanmaya bırakın.
2. Unu bir kapta tuzla eleyin ve tereyağını pullar halinde ilave edin. Unun ortasına bir çukur açın, mayalı suyu dökün, kenarlarından un serpin ve yaklaşık 20 dakika mayalanmaya bırakın.
3. Ön hamuru elinizle hamur haline getirin. Kabı bir bezle örtün ve mayalı hamuru yaklaşık 20 dakika dinlendirin.
4. Piştirme kalıbını ve kapağını ayçiçek yağı ile yağlayın. Mayalı hamuru unlu bir çalışma yüzeyinde yoğurun ve hamuru açın. Hamuru üç kez uzunlamasına katlayın ve ardından yukarı katlayın.
5. Hamuru piştirme kalıbına yerleştirin ve 20 dakika daha mayalanmaya bırakın. Ardından kalıbı kapakla kapatın ve önceden 200°C üst/alt sıcaklık ayarında (180°C turbo) fırında bir fırın tepsisine yerleştirin. Piştirme süresi yaklaşık 45 dakikadır.
6. Piştirme kalıbını fırın eldivenleriyle fırından çıkarın ve ekmeği bir fırın tepsisi üzerine çevirin. Tost ekmeğini ancak tamamen soğuduktan sonra kesin.

İpucu: Soğutulmuş tost ekmeğini dilimler halinde kesin ve ihtiyaç halinde porsiyonlar halinde dondurun.



www.tchibo.de/anleitungen

www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices

www.tchibo.cz/navody

www.tchibo.pl/instrukcje

www.tchibo.sk/navody

www.tchibo.hu/utmutatok

www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 626 655

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr