



Kastenform für Brot

Loaf Tin for Bread

Moule à pain

Hranatá forma na chléb

Keksówka do chleba

Hranatá forma na chlieb

Sütőforma kenyérhez

Fırın kalıbı ekmek için

(de) Produktinformation und Rezepte

(en) Product information and recipes

(fr) Fiche produit et recettes

(cs) Informace o výrobku a recepty

(pl) Informacja o produkcie 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.

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

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

Die Antihafbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihafbeschichtung 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.

Roggenschrot-Brot mit kräftigem Aroma

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben)

Zubereitung: 20 Min. | Ruhen: ca. 18 Std. | Backen: ca. 45 Min.

Pro Scheibe: ca. 255 kcal, 9 g Eiweiß, 14 g Fett, 22 g Kohlenhydrate

Zutaten

1 1/2 gestrichene TL Korianderkörner | 1 1/2 gestrichene TL Fenchelsamen | 450 g Roggenschrot (mittelgrob) | 45 g Sonnenblumenkerne | 10 g Salz | 3 g frische Hefe | 90 g flüssiger Sauerteig (Fertigprodukt) | 45 g Zuckerrübensirup

Außerdem:

Butter für die Form | 45 g Sonnenblumenkerne | 3 EL Roggenschrot (mittelgrob) für die Form

Zubereitung

Am Vortag Gewürze im Mörser grob zerstoßen. Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Gewürze und Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Hefe in eine weitere Schüssel bröckeln und in 480 ml lauwarmem Wasser auflösen. Sauerteig und Zuckerrübensirup hinzufügen und alles gründlich unter die Schrotmischung rühren. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 12 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am nächsten Morgen die Form einfetten und mit der Hälfte der Sonnenblumenkerne und des Roggenschrots ausstreuen. Teig einfüllen, glatt streichen und mit übrigen Sonnenblumenkernen und etwas Schrot bestreuen. Form mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig weitere 6 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dabei erreicht er die Oberkante der Form und an der Oberfläche sind kleine Luftbläschen zu sehen.

Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und dabei zugleich ein Backblech (unten) mit 300 ml Wasser aufheizen. Kastenform in den Ofen schieben (untere Mitte). Nach 15 Min. Backzeit die Temperatur auf 200 °C herunterschalten und das untere Blech mit dem Wasser herausnehmen. Das Brot weitere 30 Min. backen. Anschließend aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gut zu wissen: Roggenschrot gibt es entweder schon fertig zu kaufen oder Sie lassen sich ganze Roggenkörner im Bioladen oder Biosupermarkt mittelgrob schroten.

Feines Kastenweißbrot schön mild

Für 1 Brot (ca. 700 g)

Zubereitung: 25 Min. | Ruhen: ca. 23 Std. | Backen: ca. 1 Std.

Pro 100 g: ca. 280 kcal

Zutaten

für den Vorteig:

1/2 TL Backferment (Reformhaus oder Bioladen) | 1 EL Grundansatz Backferment (gekauft) | 150 ml warmes Wasser | 100 g Weizenmehl Type 550

für den Hauptteig:

250 g Weizenmehl Type 550 | 75 g doppelgriffiges Mehl (ersatzweise Hartweizenmehl) | 1/2 Pck. Trockenhefe | 1 TL Salz | 1/2 TL Zucker | 1 Ei (Größe S) | 1 Eigelb (Größe S) | 40 g weiche Butter | ca. 175 ml warmes Wasser

Außerdem:

Plastiktüte oder Bratschlauch | Mehl zum Bearbeiten | Butter für die Form | 1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung

Für den Vorteig das Backferment mit dem Grundansatz und dem Wasser glatt rühren. Das Mehl untermischen. Die Schüssel in einer Plastiktüte oder einem Bratschlauch, mit einem Tuch zugedeckt, 15-20 Std. warm ruhen lassen.

Für den Hauptteig alle trockenen Zutaten grob mit dem Vorteig mischen. Ei und Eigelb mit der Butter zum Teig geben. Die Flüssigkeit bis auf etwa eine Viertel Tasse (ca. 25 ml) dazu gießen und den Teig mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 5 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.

Die Schüssel wieder in der Plastiktüte ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Kastenform einfetten. Den Teig auf die Form verteilen. Noch einmal 2 Std. in der Plastiktüte im Warmen ruhen lassen, bis sich das Volumen erneut verdoppelt hat.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Das Eiweiß leicht anschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Das Brot einmal längs einschneiden und mit etwas Mehl bestreuen. Dann auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Std. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

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.

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

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

All rights reserved

The 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 special coating, do not use any sharp or pointed objects while baking or cleaning. Never cut your baked goods inside the tin.
- ▷ If food happens to 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. 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 leftover dough can be removed from the perforation gaps and holes using a washing-up brush with **soft bristles**. Dry the tin immediately after washing to prevent stains.
- ▷ Store the tin in a dry place.

Wholemeal rye bread - rich and aromatic

For 1 loaf (approx. 20 slices)

Preparation: 20 min | Proving: approx. 18 hours | Baking: approx. 45 min

Each slice contains: approx. 255 kcal, 9 g protein, 14 g fat, 22 g carbohydrates

Ingredients

1 1/2 level tsp coriander seeds | 1 1/2 level tsp fennel seeds | 450 g rye meal (medium-coarse) | 45 g sunflower seeds | 10 g salt | 3 g fresh yeast
90 g liquid sourdough (store-bought) | 45 g golden syrup

Plus:

Butter for the tin | 45 g sunflower seeds | 3 tbsp rye meal (medium-coarse)
for the tin

Preparation

Start preparing the day before by roughly crushing the spices with a pestle and mortar. Combine the rye meal, sunflower seeds, spices and salt in a large mixing bowl. Crumble the yeast into another bowl and dissolve in 480 ml of lukewarm water. Add the sourdough and golden syrup and then mix all ingredients thoroughly into the rye meal mixture. Cover the dough with cling film and leave to stand for at least 12 hours at room temperature.

The following morning, grease the tin and sprinkle with half of the sunflower seeds and rye meal. Pour in the dough, smooth it out and sprinkle with the remaining sunflower seeds and a little rye meal. Cover the tin with cling film and leave the dough to rise for another 6 hours at room temperature. It will rise up to the rim of the tin and small air bubbles will form on the surface.

Preheat the oven to 230 °C (top/bottom heat) and, at the same time, heat 300 ml of water in a baking tray on the bottom of the oven. Place the tin in the oven (lower centre). Once 15 minutes have elapsed, reduce the heat to 200 °C and remove the lower tray filled with water. Bake the bread for a further 30 minutes. Then carefully turn the bread out of the tin and leave to cool completely on a cooling rack.

Good to know: You can either purchase ready-made rye meal or go to an organic shop or organic supermarket where they will grind whole rye seeds (medium-coarse) for you.

Fine white bread loaf - delicately mild

For 1 loaf (approx. 700 g)

Preparation: 25 min | Proving: approx. 23 hours | Baking: approx. 1 hour

100 g contains: approx. 280 kcal

Ingredients

For the pre-ferment:

1/2 tsp fermentation starter (health food store or organic shop) | 1 tbsp sourdough starter (store-bought) | 150 ml warm water | 100 g plain flour (550)

For the main dough:

250 g plain flour (550) | 75 g whole wheat pastry flour (alternatively durum wheat flour) | 1/2 sachet dried yeast | 1 tsp salt | 1/2 tsp sugar | 1 egg (size S) | 1 egg yolk (size S) | 40 g softened butter | approx. 175 ml warm water

Plus:

Plastic bag or oven bag | flour for working the dough | butter for the tin
1 egg white for brushing

Preparation

To prepare the pre-ferment, stir the fermentation starter, sourdough starter and water together in a bowl until smooth. Stir in the flour. Place the bowl in a plastic bag or oven bag, cover with a cloth and leave to stand in a warm place for 15-20 hours.

To prepare the main dough, roughly combine all the dry ingredients with the pre-ferment. Add the egg, egg yolk and butter to the dough. Pour in the liquid, keeping back about a quarter of a cup (approx. 25 ml) and mix the dough thoroughly for approx. 5 minutes using an electric dough hook or a wooden spoon. Add a drop more water if necessary.

Place the bowl back in the plastic bag and leave to rise in a warm place for approx. 1 hour until it has doubled in size. Grease the loaf tin. Spread the dough out in the tin. Leave to stand in a warm place in the plastic bag for another 2 hours until it has doubled in size once more.

Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat); the fan-assisted setting is not suitable. Beat the egg white gently and brush over the surface of the dough. Cut into the dough lengthways and sprinkle with a little flour. Then bake on the second shelf from the bottom for approx. 1 hour until golden brown. Turn out onto a cake rack and allow to cool.

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.

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

© 2020 GRÄFE UND UNZER 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 en est également beaucoup plus simple.

- ▷ 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 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 plat, laissez le plat et le moule refroidir quelques minutes. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le plat 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 trous de la perforation 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 au gruau de seigle à l'arôme puissant

Pour 1 pain (env. 20 tranches)

Préparation: 20 min | Repos: env. 18 h | Cuisson: env. 45 min

Chaque tranche contient: env. 255 kcal, 9 g de protéines, 14 g de lipides, 22 g de glucides

Ingrédients

1 1/2 c.c. rases de graines de coriandre | 1 1/2 c.c. rases de graines de fenouil |
450 g de gruau de seigle (semi-gros) | 45 g de graines de tournesol | 10 g de sel |
3 g de levure fraîche | 90 g de levain liquide | 45 g de mélasse

Et aussi:

beurre pour le moule | 45 g de graines de tournesol | 3 c.s. de gruau de seigle (semi-gros) pour le moule

Préparation

La veille, concasser grossièrement les épices dans le mortier. Mélanger le gruau de seigle, les graines de tournesol, les épices et le sel dans un grand saladier. Émietter la levure dans un autre saladier et la dissoudre dans 480 ml d'eau tiède. Ajouter le levain et la mélasse, puis incorporer le tout dans le mélange à base de gruau. Recouvrir la pâte d'un film plastique et la laisser lever à température ambiante pendant au moins 12 heures.

Le lendemain, graisser le moule et y répandre la moitié des graines de tournesol et du gruau de seigle. Verser la pâte, la lisser et saupoudrer avec le reste de graines de tournesol et un peu de gruau. Recouvrir la pâte d'un film plastique et la laisser lever à température ambiante pendant 6 heures supplémentaires. Elle atteindra alors le bord supérieur du moule et on pourra voir de petites bulles d'air se former à la surface.

Préchauffer le four à 230 °C (chaleur supérieure/inférieure) et enfourner en même temps une plaque de four (en bas) remplie de 300 ml d'eau. Enfourner le moule à pain (au milieu). Au bout de 15 min de cuisson, baisser la température à 200 °C et retirer la plaque de four inférieure remplie d'eau. Laisser cuire le pain 30 min supplémentaires. Ensuite, renverser le moule et le laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Bon à savoir: vous pouvez soit acheter du gruau de seigle prêt à l'emploi, soit préparer un gruau semi-gros à partir de graines de seigle entières disponibles dans les magasins ou supermarchés bio.

Pain blanc fin à l'arôme doux

Pour 1 pain (env. 700 g)

Préparation: 25 min | Repos: env. 23 h | Cuisson: env. 1 h

100 g contiennent: env. 280 kcal

Ingrédients

Pour le levain fermentescible:

1/2 c.c. de ferment à boulangerie | 1 c.s. de poolish de ferment à boulangerie (achetée) | 150 ml d'eau chaude | 100 g de farine de blé (type 550)

Pour la pâte:

250 g de farine de blé (type 550) | 75 g de farine de recoupe (ou de farine de blé dur) | 1/2 paquet de levure sèche | 1 c.c. de sel | 1/2 c.c. de sucre | 1 œuf (taille S) | 1 jaune d'œuf (taille S) | 40 g de beurre ramolli | env. 175 ml d'eau chaude

Et aussi:

sac en plastique ou un sachet de cuisson | farine de préparation | beurre pour le moule | 1 blanc d'œuf pour badigeonner

Préparation

Pour le levain fermentescible, bien mélanger le ferment à boulangerie avec la poolish et l'eau. Incorporer la farine. Mettre le saladier dans un sac en plastique ou un sachet de cuisson, recouvert d'un torchon, et le laisser reposer au chaud 15 à 20 heures.

Pour la pâte, mélanger grossièrement tous les ingrédients secs avec le levain fermentescible. Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf et le beurre à la pâte. Verser le liquide dans le mélange en prenant soin de réserver environ un quart de tasse (env. 25 ml), puis mélanger énergiquement la pâte pendant 5 min environ en utilisant les crochets pétrisseurs du batteur électrique ou une spatule en bois. Ajouter encore un peu d'eau si nécessaire.

Remettre le saladier dans le sac en plastique et laisser le reposer au chaud pendant 1 heure jusqu'à ce que son contenu ait doublé de volume. Graisser le moule à pain. Répartir la pâte dans le moule. Remettre dans le sac en plastique et laisser reposer au chaud 2 heures supplémentaires jusqu'à ce que le contenu ait à nouveau doublé de volume.

Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure) (chaleur tournante non appropriée). Battre légèrement le jaune d'œuf et en badigeonner la surface de la pâte. Couper le pain une fois dans le sens de la longueur et saupoudrer d'un peu de farine. Ensuite, enfourner le pain sur la deuxième glissière en partant du bas et le faire cuire pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Renverser le moule sur une grille à gâteau et laisser refroidir.

Vážení zákazníci,

ve Vaší nové formě upečete lahodný chléb. Perforace zlepšuje cirkulaci vzduchu a zajistí optimální vyrovnaní vlhkosti. Docílíte tak obzvlášť křupavého výsledku pečení.

Pečicí forma je vhodná pouze pro pevná těsta, která nemohou vytéct skrze perforaci. Je odolná vůči působení kvásku.

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

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mnichov

Všechna práva vyhrazena

Nepřilnavá 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 v pečicí formě.
- ▷ 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

- Pečicí forma 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. Příp. použijte podložku.
- ▷ V případě, že by těsto přece jen perforací vytékalo ven, použijte při pečení pečicí papír nebo pod pečicí formu 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 štětini**. Formu na pečení ihned po umytí utřete, aby na jejím povrchu nevznikly skvrny.
- ▷ Formu na pečení uložte na suché místo.

Chléb z žitného šrotu s výrazným aroma

Na 1 chléb (cca 20 plátků)

Příprava: 20 min. | kynutí: cca 18 hodin | pečení: cca 45 min.

na 1 krajíc: cca 255 kcal, 9 g bílkovin, 14 g tuků, 22 g sacharidů

Přísady

1 a 1/2 zarovnané lžičky semen koriandru | 1 a 1/2 zarovnané lžičky fenyklových semen
450 g žitného šrotu (středně hrubý) | 45 g slunečnicových semen | 10 g soli |
3 g čerstvého droždí | 90 g tekutého kvásku (hotový produkt) | 45 g sirupu z cukrové
řepy

Kromě toho budete potřebovat:

máslo na vymazání formy | 45 g slunečnicových semen | 3 lžíce žitného šrotu
(středně hrubý) do formy

Příprava

Den předem roztlučte v hmoždíři koření na hrubo. Ve velké míse smíchejte žitný
šrot, slunečnicová semena, koření a sůl. V jiné míse rozdrobte droždí a rozpustěte
jej ve 480 ml vlažné vody. Přidejte kvásek a sirup z cukrové řepy a vše důkladně
vmíchejte do směsi se šrotem. Těsto zakryjte potravinářskou fólií a nechte kynout
alespoň 12 hodin při pokojové teplotě.

Druhý den vymažte formu a vysypte ji polovinou slunečnicových semen a žitného
šrotu. Nalijte těsto, uhlad'te a posypte zbylými slunečnicovými semeny a trochou
šrotu. Formu zakryjte potravinářskou fólií a těsto nechte kynout dalších 6 hodin
při pokojové teplotě. Poté těsto dosáhne horní hrany formy a na povrchu se vytvoří
drobné vzduchové bubliny.

Předehřejte troubu se spodním i dolním ohřevem na 230 °C a do spodní části trouby
vložte plech se 300 ml vody. Vložte formu do trouby (doprostřed spodní části).
Po 15 minutách pečení snižte teplotu na 200 °C a vyjměte plech s vodou. Chléb
pečte dalších 30 minut. Po upečení jej vyklopte z formy a nechte vychladnout
na kuchyňské mřížce.

Co je dobré vědět: žitný šrot lze koupit buď hotový nebo si lze nechat celá žitná
zrna zakoupená v obchodě s biopotravinami semlít na středně hrubo.

Jemný a lahodný hranatý bílý chléb

Na 1 chléb (cca 700 g)

Příprava: 25 min. | kynutí: cca 23 hodin | pečení: cca 1 hod.

na 100 g: cca 280 kcal

Přísady

na omládek:

1/2 lžičky kvasu na pečení (obchod Reformhaus nebo obchod s biopotravinami) |
1 lžice základního fermentu na pečení (kupovaný) | 150 ml teplé vody | 100 g pšeničné
mouky typu 550

na hlavní těsto:

250 g pšeničné mouky typu 550 | 75 g hrubé mouky | 1/2 balíčku sušeného droždí |
1 lžička soli | 1/2 lžičky cukru | 1 vejce (velikosti S) | 1 žloutek (velikosti S) |
40 g měkkého másla | cca 175 ml teplé vody

Kromě toho budete potřebovat:

plastový nebo pečicí sáček | mouka na zpracování | máslo na vymazání formy
1 bílek na pomazání

Příprava

Pro přípravu omládku smíchejte ferment na pečení s vodou na hladké těsto.
Vmíchejte mouku. Mísu vložte do plastového nebo pečicího sáčku, přikryjte utěrkou
a nechte 15-20 hod. kynout v teple.

Na přípravu hlavního těsta smíchejte suché přísady s omládkem. Do těsta přidejte
vejce a žloutek s máslem. Přidejte asi čtvrt šálku vody (cca 25 ml) a těsto intenzivně
míchejte elektrickými šlehači nebo vařečkou cca 5 min. V případě potřeby přidejte
ještě trochu vody.

Mísu opět vložte do plastového sáčku a nechte cca 1 hodinu kynout, dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Vymažte formu. Těsto rozložte do formy. Ještě jednou vložte do
plastového sáčku a nechte kynout 2 hodiny, dokud opět nezdvoujnásobí svůj objem.

Předehejte troubu na 200 °C horní a spodní ohřev (horkovzduch není vhodný).

Lehce rozmíchejte bílek a potřete jím povrch těsta. Chléb podélně nařízněte
a posypte trochou mouky. Poté pečte na druhé kolejnici trouby cca 1 hodinu dozla-
tova. Po upečení chléb vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte vychladnout.

Drodzy Klienci!

W nowej keksówce można wypiekać pyszny chleb. Otwory 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 otwory. Forma jest odporna na zakwas.

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

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku 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 z łamanym ziarnem żyta o intensywnym aromacie

Na jeden bochenek (ok. 20 kromek)

Przyrządzanie: 20 minut | odpoczynek: ok. 18 godzin | pieczenie: ok. 45 minut

Każda kromka zawiera: ok. 255 kcal, 9 g białka, 14 g tłuszczu, 22 g węglowodanów

Składniki

1,5 płaskiej łyżeczki nasion kolendry | 1,5 płaskiej łyżeczki nasion kopru włoskiego | 450 g łamanego ziarna żyta (średnio rozdrobnionego) | 45 g ziaren słonecznika | 10 g soli | 3 g świeżych drożdży | 90 g płynnego zakwasu (produkt gotowy) | 45 g syropu z buraka cukrowego

Dodatkowo: masło do natłuszczenia formy | 45 g ziaren słonecznika | 3 łyżki łamanego ziarna żyta (średnio rozdrobnionego) do posypania formy

Sposób przyrządzania

Dzień przed pieczeniem chleba rozdrobnić przyprawy w moździerzu. Łamane ziarna żyta, ziarna słonecznika, przyprawy i sól mieszać w dużej misce. Do drugiej miski wdrobić drożdże i rozpuścić w 480 ml letniej wody. Dodać zakwas i syrop z buraków cukrowych, a następnie dokładnie wymieszać wszystkie składniki z mieszanką ziaren żyta, słonecznika i przypraw. Przykryć ciasto folią spożywczą i pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 12 godzin.

Następnego dnia rano natłuszczyć formę i wysypać ją połową ziaren słonecznika i łamanego żyta. Ciasto przełożyć do formy, wygładzić i posypać pozostałymi ziarnami słonecznika i odrobiną łamanego żyta. Przykryć formę folią spożywczą i pozostawić ciasto w temperaturze pokojowej na co najmniej 6 godzin do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto zrównuje się z górną krawędzią formy, a na jego powierzchni widoczne są małe pęcherzyki powietrza.

Nagrząć piekarnik do temperatury 230°C (grzanie góra/dół), jednocześnie nagrzewając blachę (na dole) z 300 ml wody. Wsunąć formę do piekarnika (poniżej środkowej szyny). Po 15 minutach pieczenia obniżyć temperaturę do 200°C i wyjąć dolną blachę z wodą. Piec chleb przez kolejne 30 minut. Następnie odwrócić formę, wyjąć chleb i pozostawić do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Dobrze wiedzieć: Można kupić gotowe ziarna łamanego żyta lub poprosić o zmiełenie całych ziaren żyta (średnio rozdrobnionych) w sklepie z żywnością ekologiczną lub w supermarkecie ekologicznym.

Delikatny chleb pszenny z formy łagodny

Na jeden bochenek (ok. 700 g)

Przyrządzanie: 25 minut | odpoczynek: ok. 23 godzin | pieczenie: ok. 1 godzina

100 g zawiera: ok. 280 kcal

Składniki

na zaczyn: 1/2 łyżeczki fermentu piekarniczego (sklep ze zdrową żywnością) |

1 łyżka startera do fermentu piekarniczego (gotowy produkt do kupienia) |

150 ml ciepłej wody | 100 g mąki pszennej typ 550

na ciasto: 250 g mąki pszennej typ 550 | 75 g mąki krupczatki, alternatywnie mąki

z pszenicy durum (semoliny) | 1/2 opakowania drożdży suszonych | 1 łyżeczka soli |

1/2 łyżeczki cukru | 1 jajko (wielkość S) | 1 żółtko (wielkość S) | 40 g miękkiego masła |

ok. 175 ml ciepłej wody

Dodatkowo: worek foliowy lub rękaw do pieczenia | mąka do posypyania chleba |

masło do natłuszczenia formy | 1 białko jaja do smarowania

Sposób przyrządzania

W celu przyrządzenia zaczynu wymieszać ferment piekarniczy ze starterem i wodą do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodać mąkę i wymieszać. Przykryć miskę ściereczką, umieścić w plastikowym worku lub rękawie do pieczenia i odstawić w ciepłe miejsce na 15-20 godzin.

W celu przyrządzenia ciasta wszystkie suche składniki z grubsza wymieszać z zaczynem. Dodać do ciasta jajko, żółtko oraz masło. Dodać wodę, pozostawiając ok. ćwierć filiżanki (ok. 25 ml), a następnie energicznie zagniać ciasto za pomocą miksera (hakiem do zagniatania ciasta) lub drewnianej łyżki kuchennej przez ok. 5 minut. W razie potrzeby dodać trochę więcej wody.

Ponownie umieścić miskę w plastikowym worku i odstawić w ciepłe miejsce na ok. godzinę, dopóki ciasto nie podwoi swojej objętości. Nasmarować keksówkę masłem. Przełożyć ciasto do formy. Ponownie odstawić umieszczoną w plastikowym worku formę na kolejne 2 godziny w ciepłe miejsce, aż do ponownego podwojenia objętości ciasta.

Piekarnik nagrzać do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu, termoobieg jest nieodpowiedni). Lekko ubić białko i posmarować nim powierzchnię ciasta. Naciąć chleb wzdłuż i posypać odrobiną mąki. Następnie piec na drugiej od dołu szynie piekarnika przez ok. godzinę aż do uzyskania złocistobrązowego koloru. Obrócić formę, wyjąć chleb na kratkę do studzenia ciast i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Vážení zákazníci!

Vo vašej novej hranatej forme si môžete upiecť chutný chlieb. Perforácie zlepšia cirkuláciu vzduchu a zabezpečia optimálne vyrovnanie vlhkosti. Tak dosiahnete obzvlášť chrumkavý výsledok pečenia.

Forma na pečenie je vhodná len na pevné cestá, ktoré nemôžu vytiecť cez perforácie. Je vhodná aj pre kváskové cestá.

Aby ste mohli okamžite začať, nájdete v tomto návode dva recepty. Želáme vám veľa radosti a úspechov s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Recepty:

Schválené právo na reprodukovanie pre Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené

Nepriľnavá vrstva

Forma na pečenie disponuje nepriľnavou povrchovou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie upečeného chleba od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- ▷ Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Vo forme na pečenie nekrájajte upečený chlieb.
- ▷ Ak by sa upečený chlieb predsa len mierne prilepil, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

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

Používanie

- Forma na pečenie je vhodná len na **pevné cestá**. Mäkké alebo príliš tekuté cesto môže vytečť cez perforácie.
- ▷ Pred použitím vymastíte formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Dbajte na to, aby ste pracovali na ne-citlivom, ľahko čistiteľnom povrchu, pretože cez perforácie môžu na pracovnej ploche vzniknúť fláky. Pod formu prípadne položte podložku.
- ▷ Počas pečenia položte pod formu príp. papier na pečenie alebo trvalú podložku na pečenie, ak by predsa len cesto vyteklo cez perforácie.
- ▷ **Horúcu formu na pečenie chytajte len rukavicami na pečenie a pod.**
Horúcu formu na pečenie položte vždy na vhodnú, teplovzdornú podložku.
- ▷ Pred vyberaním hotového chleba z formy nechajte chlieb a formu 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 hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár a dierok perforácie dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**.
Formu na pečenie osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.
- ▷ Formu na pečenie uskladnite v suchu.

Chlieb z ražného šrotu s výraznou arómou

na 1 chlieb (cca 20 plátkov)

príprava: 20 min. | odpočívanie: cca 18 hod. | pečenie: cca 45 min.

každý plátok: cca 255 kcal, 9 g bielkovín, 14 g tuku, 22 g uhlíhydrátov

Prísady

1 1/2 zarovnanej ČL koriandrových semiačok | 1 1/2 zarovnanej ČL feniklových semiačok | 450 g ražného šrotu (stredne hrubý) | 45 g slnečnicových jadierok | 10 g soli | 3 g čerstvého droždia | 90 g kvásku | 45 g sirupu z cukrovej repy

Okrem toho:

maslo na formu | 45 g slnečnicových jadierok | 3 PL ražného šrotu (stredne hrubý) na formu

Príprava

V predchádzajúci deň si v mažiari na hrubo pomelíte koreniny. Vo veľkej mise zmiešajte ražný šrot, slnečnicové semiačka, koreniny a soľ. Do ďalšej misy rozdrvte droždie a nechajte ho rozpustiť v 480 ml vlažnej vody. Pridajte kvások a sirup z cukrovej repy a všetko dôkladne primiešajte k šrotovej zmesi. Cesto prikryte fóliou na udržanie čerstvosti a nechajte minimálne 12 hodín postáť pri izbovej teplote.

Nasledujúce ráno si vymastíte formu a posypte ju polovicou slnečnicových semiačok a ražného šrotu. Do formy vložte cesto, vyhladíte ho a posypte zvyšnými slnečnicovými jadierkami a trochou šrotu. Formu prikryte fóliou na udržanie čerstvosti a cesto nechajte ďalších 6 hodín postáť pri izbovej teplote. Cesto pritom dosiahne vrchný okraj formy a na povrchu bude vidieť malé vzduchové bublinky.

Rúru na pečenie predhrejte na 230 °C horný/spodný ohrev a pritom zohrejte aj plech na pečenie (dole v rúre) s 300 ml vody. Formu vložte do rúry (spodný stred). Po 15 minútach pečenia znížte teplotu na 200 °C a vyberte spodný plech s vodou. Chlieb pečte ďalších 30 minút. Následne vyklopte z formy a nechajte vychladnúť na kuchynskom rošte.

Praktická rada: Ražný šrot možno kúpiť už hotový, alebo si môžete nechať pomlieť celé ražné zrná na stredne hrubo v obchode s biopotravinami.

Hranatý biely chlieb lahodne jemný

na 1 chlieb (cca 700 g)

príprava: 25 min. | odpočívanie: cca 23 hod. | pečenie: cca 1 hod.

na 100 g: cca 280 kcal

Prísady

Na kvások:

1/2 ČL fermentu na pečenie (kvások na báze medu) | 1 PL rozkvasu fermentu
na pečenie | 150 ml teplej vody | 100 g pšeničnej múky T 550

Na hlavné cesto:

250 g pšeničnej múky T 550 | 75 g hrubej múky (alebo ako náhrada krupica z tvrdej
pšenice) | 1/2 bal. sušeného droždia | 1 ČL soli | 1/2 ČL cukru | 1 vajce (veľkosť S) |
1 žltok (veľkosť S) | 40 g mäkkého masla | cca 175 ml teplej vody

Okrem toho:

plastové vrečko | múka na posypanie | maslo na formu | 1 bielok na potretie

Príprava

Na kvások hladko vymiešame ferment na pečenie s rozkvasom a vodou.

Primiešame múku. Misu vložíme do plastového vrecka, prikryjeme utierkou
a necháme 15 - 20 hodín odpočívať v teple.

Na cesto zmiešame všetky suché prísady s kváskom. Do cesta pridáme vajce a žltok
s maslom. Prilejeme tekutinu okrem štvrtiny šálky (cca 25 ml) a cesto cca 5 minút
silne premiešame elektrickým mixérom s knetacími hákmi alebo varechou.
V prípade potreby dolejeme vodu.

Misu necháme znovu cca 1 hodinu odpočívať v plastovom vrecku, kým sa nezdvojnásobí
objem cesta. Hranatú formu vymastíme. Cesto porozdeľujeme do formy.
Ešte raz necháme cca 2 hodiny odpočívať v plastovom vrecku v teple, kým sa znovu
nezdvojnásobí objem cesta.

Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C ohrev zhora/zdola (cirkulácia vzduchu nie je
vhodná). Bielok mierne vyšľaháme a potrieme ním povrch cesta. Chlieb jedenkrát
po dĺžke nakrojíme a posypeme trochou múky. Potom pečieme na druhej koľajnčke
zo spodu cca 1 hodinu do zlatožltá. Vyklopíme na kuchynskú mriežku a necháme
vychladnúť.

Kedves Vásárlónk!

Új sütőformájával finom kenyeret süthet. A perforálások a levegő jobb áramlását és az optimális nedvességlegyenlítést biztosítják. Így a kenyér különösen ropogós lesz.

A sütőforma csak keményebb tésztákhoz használható, amelyek nem folynak ki a perforálásokon. Kovászos kenyérhez is alkalmas.

Annak érdekében, hogy azonnal nekiláthasson, két receptet is talál ebben 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

© 2020 GRÄFE UND UNZER 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 szeletelje fel a kész kenyeret a sütőformában.
- ▷ Amennyiben a tészta egy kissé leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel, majd azonnal törölje szárazra, így nem lesz foltos.

A sütőforma **nem tisztítható a mosogatógépben**.

Használat

- A sütőforma csak **keményebb tésztákhoz** használható. A lágy vagy túl folyékony tészta kifolyhat a perforálásokon.
- ▷ Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
Közben ügyeljen arra, hogy a felület könnyen tisztítható legyen, mert a perforálások következtében nyomok keletkezhetnek a munkafelületen. Szükség esetén helyezzen a termék alá egy alátétet.
- ▷ Ha szükséges, sütés közben tegyen a sütőforma alá egy sütőpapírt vagy egy többször használatos sütőalátétet, ha mégis kifolyna a tészta a perforálásokon.
- ▷ **A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.**
A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Mielőtt kivenné a kész tésztát a sütőformából, hagyja kissé kihűlni a megsült tésztát 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 leragadt tésztamaradékokat egy **puhasörtés** kefével tudja a vájatokból és a lyukakból eltávolítani.
A mosogatás után azonnal törölje szárazra a formát, így nem lesz foltos.
- ▷ A sütőformát száraz helyen tárolja.

Rozspelyhes kenyér intenzív aromával

1 kenyérhez (kb. 20 szelet)

Elkészítés: 20 perc | Pihentetés: kb. 18 óra | Sütés: kb. 45 perc

Szeletenként: kb. 255 kcal, 9 g fehérje, 14 g zsír, 22 g szénhidrát

Hozzávalók

1 1/2 lapos tk. koriandermag | 1 1/2 lapos tk. édeskömény mag | 450 g rozspelyhely (közepesen finom) | 45 g napraforgómag | 10 g só | 3 g friss élesztő
90 g rozskovász | 45 g cukorrépa szirup

Ezenkívül:

vaj a kikenéshez | 45 g napraforgómag | 3 ek. rozspelyhely (közepesen finom)
a formához

Elkészítés

Egy nappal a kenyérfőzés előtt durván törje össze a fűszereket a mozsárban. Keverje össze a rozspelyhet, a napraforgómagot, a fűszereket és a sót egy nagy keverőtálban. Egy másik tálban morzsolja el az élesztőt, és oldja fel 480 ml langyos vízben. Adja hozzá a kovászt és a cukorrépa szirupot, és az egészet alaposan keverje bele a rozspelyhes keverékbe. Takarja le a tésztát frissentartó fóliával, és pihentesse szobahőmérsékleten legalább 12 órát.

Másnap reggel zsírozza ki a formát, és a szórja bele a napraforgómag és a rozspelyhely felét. Töltse bele a tésztát, simítsa le, és szórja rá a maradék napraforgómagot és egy kevés rozspelyhet. Takarja le a formát frissentartó fóliával, és pihentesse szobahőmérsékleten még további 6 órán keresztül. Közben a tészta megkel a forma pereméig, és a felületén kis levegőbuborékok keletkeznek.

Melegítse elő a sütőt alsó-felső sütéssel 230 °C-ra, és közben helyezzen be egy tepsit is (alulra) 300 ml vízzel. Tegye a sütőformát a sütőbe (alsó-középső sín). 15 perc sütés után vegye le a hőmérsékletet 200 °C-ra, és vegye ki alulról a tepsit a vízzel. Süsse a kenyeret további 30 percig. Végül borítsa ki a formából és hagyja egy sütőrácsra teljesen kihűlni.

Jó tudni: Rozspelyhet lehet készen is vásárolni, de vehet egész rozsmagot is a bioboltokban, és durvára megőrölheti.

Finom fehérkenyér nem túl intenzív ízű

1 kenyérhez (kb. 700 g)

Elkészítés: 25 perc | Pihentetés: kb. 23 óra | Sütés: kb. 1 óra

100 grammban: kb. 280 kcal

Hozzávalók

Az előtésztahoz:

1/2 tk. mézes kovász | 1 ek. kovászalap | 150 ml meleg víz | 100 g búzaliszt BL-55

A tésztához:

250 g búzaliszt BL-55 | 75 g fehér kenyérliszt (durumbúzaliszttal helyettesíthető)

1/2 cs. szárított élesztő | 1 tk. só | 1/2 tk. cukor | 1 tojás (S-es méret)

1 tojássárgája (S-es méret) | 40 g puha vaj | kb. 175 ml meleg víz

Ezenkívül:

műanyag zacskó vagy sütőzacskó | liszt a feldolgozáshoz | vaj a forma kikenéséhez
1 tojásfehérje a megkenéshez

Elkészítés

Az előtésztahoz keverje simára a mézes kovászt a kovászalappal és a vízzel. Keverje hozzá a lisztet. Tegye a tálát egy műanyag zacskóba vagy egy sütőzacskóba, és egy konyharuhával letakarva pihentesse meleg helyen 15-20 órát.

A fő tésztához keverje el nagyjából az összes száraz hozzávalót az előtésztaival. Adja a tésztához a tojást és a tojássárgáját a vajjal. Öntse hozzá a folyadék háromnegyedét (kb. 25 ml maradjon a csészében), és erőteljesen keverje a tésztát kb. 5 percig a kézi mixerrel vagy egy fakanállal. Szükség esetén adjon hozzá még egy kevés vizet.

Tegye a tálát ismét a műanyag zacskóba, és pihentesse egy meleg helyen kb. 1 órát, amíg a térfogata megduplázódott. Vajazza ki a sütőformát. Ossa el a tésztát a formában. Tegye a tálát még egyszer a műanyag zacskóba, és pihentesse egy meleg helyen kb. 2 órát, amíg a térfogata újra megduplázódott.

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra alsó-felső sütéssel (ne légkeveréssel!). Kissé verje fel a tojásfehérjét és kenje meg vele a tésztát. Hosszában vágja be a kenyeret, és szórja meg egy kevés liszttel. Majd süsse a kenyeret alulról a második sínen kb. 1 óra alatt aranybarnára. Borítsa ki egy sütőrácsra, és hagyja teljesen kihűlni.

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 mayalara dayanıklıdır.

Hemen başlayabilmeniz için bu kılavuzda iki lezzetli tarif bulabilirsiniz.
Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 GRÄFE UND UNZER 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 kurulaşın. 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 çözölür. 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.

Çavdar unu ekmeği yoğun aromalı

1 Ekmek için (yakl. 20 dilim)

Hazırlanışı: 20 dak. | Dinlendirme: yakl. 18 saat | Pişirme: yakl. 45 dak.

Dilim başına: yakl. 255 kcal, 9 g protein, 14 g yağ, 22 g karbonhidrat

Malzemeler

1 1/2 TK kişniş tohumu | 1 1/2 TK rezene tohumu | 450 g çavdar unu (orta kalınlıkta) | 45 g ayçiçeği çekirdeği | 10 g tuz | 3 g taze maya | 90 g sıvı ekşi maya (hazır ürün) | 45 g şeker pancarı şurubu

Ayrıca:

Kalıp için tereyağı | 45 g ayçiçeği çekirdeği | Kalıp için 3 YK çavdar unu (orta kalınlıkta)

Hazırlanışı

Bir gün öncesinde harçtaki baharatları kabaca ezin. Çavdar ununu, ayçiçeği çekirdeklerini, baharatları ve tuzu büyük bir kaptaki karıştırın. Mayayı başka bir kaptaki ufulayın ve 480 ml ılık suda çözün. Ekşi maya ve şeker pancarı şurubu ilave edin ve her şeyi unlu karışımla iyice karıştırın. Hamuru streç filmle örtün ve oda sıcaklığında en az 12 saat bekletin.

Ertesi sabah kalıbı yağlayın ve ayçiçeği çekirdeklerinin ve çavdar ununun yarısını serpin. Hamuru dökün, düzleştirin ve kalan ayçiçeği çekirdeklerini ve biraz un serpin. Kalıbı streç filmle örtün ve hamuru oda sıcaklığında 6 saat daha bekletin. Hamur, bu esnada kalıbın üst kenarına ulaşır ve yüzeyde küçük hava kabarcıkları görülebilir.

Fırını önceden 230 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısınmaya bırakın ve aynı anda fırın tepsisini (alt) 300 ml su ile ısıtın. Fırın kalıbını fırına itin (alt orta). 15 dak.'lık pişirme süresinden sonra sıcaklığı 200 °C'ye düşürün ve alttaki sulu tepsiyi çıkarın. Ekmeği 30 dak. daha pişirin. Ardından kalıptan çıkarın ve bir mutfak ızgarası üzerinde soğutmaya bırakın.

Bilmekte fayda var: Çavdar unu hazır olarak satın alınabilir veya organik dükkanlarda veya organik süpermarketlerde tam çavdar tahıllarını öğütülmüş olarak alabilirsiniz.

İnce kalıp beyaz ekmek hafif

1 Ekmek için (yakl. 700 g)

Hazırlanışı: 25 dak. | Dinlendirme: yakl. 23 saat | Pişirme: yakl. 1 saat

100 g başına: yakl. 280 kcal

Malzemeler

Hamur mayası için:

1/2 TK pişirme mayası (doğal ürünler satan dükkandan veya organik marketten) | 1 YK temel pişirme mayası (satın alınmış) | 150 ml sıcak su | 100 g tip 550 buğday unu

Ana hamur için:

250 g tip 550 buğday unu | 75 g çift saplı un, alternatif olarak makarnalık buğday unu | 1/2 paket kuru maya | 1 TK tuz | 1/2 TK şeker | 1 yumurta (S boyutunda) | 1 yumurta sarısı (S boyutunda) | 40 g yumuşak tereyağı | yakl. 175 ml sıcak su

Ayrıca:

Plastik torba veya kızartma torbası | İşleme için un | Kalıp için tereyağı | Üzerine sürmek için 1 yumurta akı

Hazırlanışı

Hamur mayası için pişirme mayasını baz ve su ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Unu karıştırın. Kabı bir plastik torba veya kızartma torbası içinde, üstü bir bez ile örtülmüş olarak 15-20 saat boyunca dinlenmeye bırakın.

Ana hamur için tüm kuru içerikleri kabaca hamur mayası ile karıştırın. Yumurtayı ve yumurta sarısını tereyağı ile birlikte hamura ilave edin. Sıvıyı yaklaşık dörtte bir kaseye (yakl. 25 ml) dökün ve hamuru elektrikli hamur karıştırıcı veya tahta bir kaşıkla yakl. 5 dak. boyunca kuvvetlice karıştırın. Gerekirse biraz daha su ilave edin.

Kabı tekrar plastik torba içinde, hacim iki katına çıkana kadar yakl. 1 saat dinlenmeye bırakın. Fırın kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba dağıtın. Kabı bir kez daha plastik torba içinde, hacim yeniden iki katına çıkana kadar yakl. 2 saat dinlenmeye bırakın.

Fırını önceden 200 °C üst/alt sıcaklık ayarında (turbo uygun değildir) ısıtın. Yumurta akını hafifçe çırpın ve bununla hamur yüzeyini fırçalayın. Ekmeği uzunlamasına kesin ve biraz un serpin. Ardından alttan ikinci raf üzerinde yakl. 1 saat altın sarısı olana kadar pişirin. Bir mutfak ızgarasının üzerine koyun ve soğumaya bırakın.



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 : 394 806

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