



Forma na pečení celozrnného a toastového chleba

 Informace o výrobku a recepty

Vážení zákazníci,

ve Vaší nové formě upečete lahodný chléb. Perforace zlepšuje cirkulaci vzduchu a zajistí 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

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 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 štětiniami**. 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 lžička soli
- 1 lžička cukru
- 15 g lněných semínek
- 50 g vlašských ořechů
- 3 lžíce Chia semínek
- 20 g slunečnicových semínek, navíc trochu na posypání
- slunečnicový olej na potřetí

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.
Vyjmeme 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 (typu 630)
- 300 ml vlažné vody
- 1 lžička soli
- 1 lžička 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.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2024 EMF VERLAG GmbH, München
Všechna práva vyhrazena

Číslo výrobku: 677 672

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz