



Hranatá forma na chléb

CS Informace o výrobku a recepty

Vážení zákazníci,

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

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

Abyste mohli ihned začít, najdete v těchto informacích o výrobku dva chutné recepty.

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

Váš tým Tchibo

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

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 ve formě na pečení.
- ▷ Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

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. Příp. použijte podložku.
- ▷ V případě, že by těsto přece jen perforací vytékalo ven, použijte při pečení pečicí papír 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.
- ▷ Pečicí formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Ulpělé zbytky těsta lze z drážek a perforace odstranit kartáčkem s **měkkými štětinami**. 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

Dále budeme ještě 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

Dále budeme ještě potřebovat:

plastový nebo pečicí sáček | mouka na zpracování | máslo na vymazání formy | 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 dozlatova. Po upečení chléb vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte vychladnout.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 663 630
