







Zsemle sütőforma

hu Termékismertető



Fontos tudnivalók

- A szilikon sütőforma 6 zsemle vagy más kelt, leveles, illetve omlós tésztából készült sütemények elkészítésére szolgál. A sütőforma nem alkalmas lágy vagy folyékony tésztákhoz, mivel ezek az alj perforációján keresztül kiszivároghatnak!
- A perforáció optimális légáramlást biztosít, és megakadályozza, hogy a nedvesség felhalmozódjon a sütőforma mélyedéseiben. Így ropogós lesz a sütési eredmény.
-  +230°C
-0°C A sütőforma -0 °C és +230 °C közötti hőmérsékleten használható.
- A sütőforma a fagyasztóban nem használható. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket!
-  Ha a formát a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-   A formát ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőformában, és a zsemlepecséten kívül ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A zsemlepecsét éles. Legyen óvatos a pecsételéskor, nehogy megsérüljön a sütőforma.
-  A sütőforma és a zsemlepecsét mosogatógépben tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.
- A sütőforma anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Az első használat előtt / Tisztítás

- Tisztítsa meg a sütőformát és a zsemlepecsétet az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsot. Mindkét rész mosogatógépben tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradékokat egy **puhasórtés** kefével tudja a résekből és a lyukakból eltávolítani.

Tipppek a használatához

- A sütőforma mélyedéseit mindig öblítse ki hideg vízzel, mielőtt betölti a tésztát.
- Általában nincs szükség a forma kilisztezésére. Ha úgy találja, hogy túl sok étel tapad a mélyedésekhez (pl. nagyon nehéz tészta esetén), akkor szükség esetén semleges étolajjal kenje ki a mélyedéseket.
- Mielőtt betölti a tésztát, vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőformát. Így könnyebben helyezheti a sütőformát a sütőbe.
- A tészta betöltése 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.
- Ahhoz, hogy a zsemlepecsétet könnyebb legyen eltávolítani a zsemleléről a pecsételés után, a zsemleket pecsételés előtt enyhén kenje be olajjal vagy szórja meg egy kis liszttel. A zsemlepecsét vágófelületeit is megkenheti olajjal a zsemlek helyett.
- Készítse el a kovászt és a tésztát a receptben leírtak szerint. Formázzon hat kerek zsemlet, és helyezze a sütőforma mélyedéseibe. Nyomja a zsemlepecsétet mélyen a zsemlekbe. Hagyja lefedve pihenni kb. 1 órán át melegen, amíg a térfogata megduplázódik. Utána süsse meg őket.
- Sütés közben szükség esetén tegyen a sütőforma alá egy sütőpapírt vagy egy többször használatos sütőlapot, ha mégis kifolyna a tészta a lyukakból.
- Mielőtt a kész zsemleket kiborítja a mélyedésekből, hagyja őket kb. 5 percig hűlni a sütőrácscon. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a zsemlek és a forma között.

„Császárszemle“ recept

1 sütőformához (6 zsemle)

Elkészítés: kb. 35 perc | Pihentetés: kb. 2 óra 30 perc | Sütés: kb. 30 perc

Hozzávalók:

Az előtésztaához:

20 g élesztő (kb. 1/2 kocka)

120 g búzaliszt (BL-55)

1/2 tk. cukor

180 ml víz

A tésztaához:

180 g búzaliszt (BL-55), esetleg: 1/2 halmozott evőkanál bagett sütő port (a szaküzletből)


1/2 tk. só

20 g olvasztott vaj

Ezenkívül:

kevés liszt az összedolgozáshoz

Elkészítés:

1. Az előtésztaához morzsolja az élesztőt egy tálba, és keverje simára a liszttel, a cukorral és a vízzel. Fedje le, és hagyja kb. 1 órán át pihenni.
2. Keverje az előtésztaához az összes hozzávalót és az elektromos mixer dagasztóvilláival vagy egy fakanállal keverje erőteljesen kb. 3 percig. Belisztezett munkafelületen gyúrja a tésztát kb. 10 percig, majd pihentesse a tálban letakarva kb. 30 percig.
3. Formázzon hat kerek zsemlet helyezze a sütőforma mélyedéseibe és szórja meg liszttel.
-  Ahhoz, hogy a zsemlepecsétet könnyebb legyen eltávolítani a zsemleről a pecsételés után, kenje be a vágófelületeit egy kis olajjal.
4. Nyomja a zsemlepecsétet mélyen a zsemlékbe. Hagyja lefedve pihenni kb. 1 órán át melegen, amíg a térfogata megduplázódik.
5. Melegítse elő a sütőt 210 °C-ra alsó-felső sütéssel (légkeveréses sütés nem alkalmas!). Permetezzen a zsemlékre bőségesen vizet, és süsse a forró sütőben a középén, kb. 30 percig.

Recept: Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva