



Teljes kiőrlésű és toast kenyér sütőforma

 Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Az új sütőformában finom kenyereket süthet.

A perforálások a levegő jobb áramlását és az optimális nedvességkiegyenlítést biztosítják. Így a kenyér különösen ropogós lesz.

A sütőforma csak sűrűbb tésztákhoz használható, amelyek nem folynak ki a perforálásokon. Kovászos tésztával is használható, max. 230 °C-ig hőálló. Ha azonnal neki szeretne látni, két receptet is talál ebben az útmutatóban.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata

Tapadásgátló bevonat

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

- ▷ Sütés közben szükség esetén tegyen a sütőforma alá egy sütőpapírt vagy egy többször használatos sütőlapot, ha mégis kifolyna a tészta a perforálásokon.
- ▷ **A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez 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 leragadt tésztamaradékokat egy **puhasörtés** kefével tudja a vágatokból és a 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 plusz
70 perc pihentetés

- 1 friss élesztőkocka (42g)
- 500 g teljes kiőrlésű liszt
(pl. tönkölybúza)
- 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 kikenéshez

Elkészítés

1. Morzsolja az élesztőt a langyos vízbe, keverje el a cukorral, és futtassa fel kb. 10 percig.
2. Darabolja fel a diót. Keverje el egy tálban a liszttel, a sóval, a napraforgó-, a 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 percig.

3. Kézzel jól gyúrja össze az előtésztát, takarja le egy konyharuhával, és keleszse még 20 percig. Kenje ki a sütőformát és a tetejét is napraforgóolajjal.
 4. Gyúrja össze a tésztát a munkafelületen, majd tegye a sütőformába, és keleszse még 20 percig. Ezután helyezze fel a forma tetejét, és helyezze az alsó-felső sütéssel 200°C-ra előmelegített sütő (légkeveréses: 180°C) középső sínére, egy sütőrácsra.
 5. A sütési idő kb. 45 perc. Vegye ki a sütőformát sütőkesztyűvel a sütőből, 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 egyhőálló tálba, takarja le egy konyharuhával, és helyezze a kb. 40°C-ra előmelegített sütőbe.

Teljes kiőrlésű, vajas-tönkölybúzas toast kenyér

Sütési idő: 45 perc plusz
70 perc pihentetés

- 1/2 friss élesztőkocka (21g)
- 550 g tönkölybúza liszt (TBL 70)
- 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 fel kb. 10 percig.
2. Szitálja 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 percig.
3. Gyúrja meg kézzel a tésztát. Takarja le a tálat egy konyharuhával, és kelessze az élesztős tésztát kb. 20 percig.
4. Kenje ki a sütőformát és a tetejét is napraforgóolajjal. A kelt 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 percig. Majd helyezze fel a forma tetejét, és helyezze az alsó-felső sütéssel 200 °C-ra előmelegített sütő (légkeveréses: 180 °C) egy sütőrácsára. A sütési idő kb. 45 perc.
6. Vegye ki a sütőformát sütőkesztyűvel a sütőből, és borítsa ki a kenyeret egy sütőrácsra. Csak akkor szeletelje fel a toast kenyeret, ha már teljesen kihűlt.

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

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2024 EMF VERLAG GmbH, München
Minden jog fenntartva

Cikkszám: 677 672

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.hu