

Della Casa

Wholemeal bread pan / Forma celozrnný chléb Stampo per pane in cassetta / Molde pan integral Forma p/pão integral / Backform Vollkornbrot Moule à pain complet / Forma na chleb pełnoziarnisty Forma celozrnný chléb / Форма для цельнозернового хлеба



👉 Excellent for preparing homemade wholemeal bread. The pan prevents overcooking. The bread is easy to turn out when baked. Made of excellent heat-resistant silicone. Resistant up to 250 °C. The pan is easy to clean and space-saving. Suitable for gas, electric and hot-air ovens, dishwasher safe. 3-year warranty.

Instructions for use

Wash, dry and thoroughly brush the silicone pan with cooking oil before first use; we recommend Oil for baking pans DELICIA 300 ml (art. 630687) for best results – available at your retailer. Do not grease the pan again, except when needed, for example when frequently washed in the dishwasher or before baking food containing dry dough.

Baking in gas, electric or hot-air oven

Always insert the pan with the food into the oven on a suitable base – gridiron, baking sheet, etc. Fill evenly, bake food as you would in traditional pans; the baking time in silicone pans may be shorter than in traditional ones. Turn out the baked food from the pan by pressing gently on the flexible bottom of the pan.

Maintenance

Do not wash with abrasive agents. Leave to soak if excessively dirty. Dishwasher safe.

Notice

Do not heat an empty pan. Always insert the pan into the oven with food inside! Do not expose to a direct source of heat – cooking range, flame, etc. Never slice food directly in the pan, avoid using sharp metal utensils. Potential changes in the colour of the material do not affect functioning and are not hazardous to health; as such they cannot be claimed.

Recipe

Homemade wholemeal bread

Ingredients for 1 loaf (approx. 500 g): 350 g wholemeal flour, 200 ml cold water, 1.5 tbsp linseeds, 1.5 tbsp sesame seeds, 1.5 tbsp sunflower seeds, 10 g fresh yeast, 8 g salt, 60 ml lukewarm water

Dough instructions: Pour all the seeds into a bowl with cold water and leave them covered in a cold room overnight. On the next day, add flour, salt and yeast previously mixed with lukewarm water. Knead the dough thoroughly and leave to rest for 10 minutes. Knead again, put into the silicone pan and leave to rise covered with a cloth for approx. one and a half hour. Brush the risen dough with salty water and sprinkle with seeds. **Baking:** Heat the oven to 250 °C, put a heat-resistant dish with water into the bottom of the oven, insert the pan with the dough, reduce temperature and bake the bread for 20 minutes at 220 °C. Remove the dish with water from the oven and bake the bread for another 15 minutes at the same temperature. Turn out the baked bread from the pan and leave to cool down on a lattice.

To prepare **gluten free wholemeal bread**, use the above recipe, replacing wholemeal flour with 370 g gluten free dark flour for bread. **Useful hint:** For an extra crunchy homemade wholemeal bread with a rustic, thoroughly cooked crust, roll out the risen dough into cylindrical shape, fold it several times, put into the pan and bake in the oven following the recipe.

Notice: Do not heat an empty pan for wholemeal bread. Always insert the pan into the oven with food inside!

👉 Vynikající pro přípravu domácího celozrnného chleba, forma nepřipaluje, upečený chléb lze snadno vyklopit. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, odolné do 250 °C. Forma se dobře čistí, je skladná. Vhodné do plynové, elektrické a horkovzdušné trouby, lze myt v myčce. 3 roky záruka.

Návod k použití

Před prvním použitím silikonovou formu umyjte, osušte a důkladně vymažte pokrmovým tukem, jako ideální doporučujeme Olej do pečících forem DELICIA 300 ml (art. 630687), zdejte u svého prodejce. Formu znovu vymažte jen v případě potřeby, např. po častém mytí v myčce nebo před pečením pokrmů ze suchých těst.

Pečení v plynové, elektrické a horkovzdušné troubě

Formu s pokrmem vkládejte do trouby vždy na vhodné podložce, roštu, plechu apod. Plňte rovnoměrně, pokrmy pečte obdobně jako v klasických formách, doba pečení v silikonové formě může být kratší než u forem klasických. Hotový pokrm z formy vyklopte jemným zatlačením na pružné dno formy.

Údržba

Nemýjte abrazivními prostředky, v případě silného znečištění nechte odmočit, vhodné do myčky.

Upozornění

Prázdnou formu nezahřívejte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou! Nevystavte přímému zdroji tepla, plátynce, plameni apod. Pokrmy nikdy nekrajte přímo ve formě, nepoužívejte ostré kovové nářadí. Případné barevné změny materiálu nemají vliv na funkčnost či zdravotní nezávadnost formy a nemohou být předmětem reklamací.

Recept

Domácí celozrnný chléb

Ingredience pro 1 bochník (cca 500 g): 350 g celozrnné mouky, 200 ml studené vody, 1,5 polévkové lžíce lněného semínka, 1,5 polévkové lžíce sezamového semínka, 1,5 polévkové lžíce slunečnicového semínka, 10 g čerstvého droždí, 8 g soli, 60 ml vlažné vody

Příprava těsta: Do mísy se studenou vodou vysypete všechna semínka a nechte je přes noc přikrytá v chladné místnosti. Druhý den přidejte k semínkům s vodou mouku, sůl a droždí předem rozmíchané ve vlažné vodě. Těsto důkladně prohnětte a nechte 10 minut odpočinout. Pak znovu prohnětte, vložte do silikonové formy a nechte cca hodinu a půl přikryté utěrkou kynout. Vykynuté těsto potřete slanou vodou a vysypete semínky. **Pečení:** Troubu zahřejte na 250 °C, do spodní části trouby dejte žáruvzdornou misku s vodou, vložte formu s těstem, snižte teplotu a při 220 °C pečte chléb 20 minut. Misku s vodou pak z trouby vyjměte a chléb pečte při stejné teplotě dalších 15 minut. Upečený chléb vyklopte z formy a nechte na míře vychladnout.

Bezlepkový celozrnný chléb připravte podle předchozího receptu, celozrnnou mouku nahraďte 370 g bezlepkové tmavé chlebové mouky.

Dobrý tip: Pro extra křupavý domácí celozrnný chléb s členitou dokonale propéčenou kůrkou vyvalčujte z vykynutého těsta váleček, který několikrát přeložte, vložte do formy a upečte v troubě podle receptu.

Upozornění: Prázdnou formu na celozrnný chléb nezahřívejte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou!

👉 Ideal for preparing the pane in cassetta a casa propria. Lo stampo impedisce ai cibi di bruciare. Il pane può essere sfornato senza fatica una volta cotto. Prodotto in silicone resistente al calore fino a 250 °C. Lo stampo è facile da pulire e salvaspazio. Adatto per forni elettrici, a gas e ad aria calda, lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

Istruzioni per l'uso

Lavare, asciugare e ungere accuratamente lo stampo in silicone prima del primo utilizzo; per risultati ottimali consigliamo l'Olio staccante spray DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponibile presso il proprio rivenditore di fiducia. Non imburrare ulteriormente lo stampo se non necessario, per esempio dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie o prima di cuocere impasti molto asciutti.

Cuocere in forno a gas, elettrico o ad aria calda

Inserire sempre lo stampo in forno appoggiandolo su un supporto adatto – griglia, teglia piana, ecc. Riemplire lo stampo in modo uniforme, cuocere i cibi come in uno stampo tradizionale; il tempo di cottura negli stampi in silicone potrebbe essere più breve rispetto a quelli tradizionali. Sformare gli alimenti cotti premendo delicatamente il fondo flessibile dello stampo.

Manutenzione

Non utilizzare abrasivi per la pulizia. Lasciare in ammollo se necessario. Lavabile in lavastoviglie.

Avvertenza

Non riscaldare lo stampo vuoto. Inserire sempre lo stampo in forno con un impasto all'interno! Non esporre a fonti di calore dirette – fornelli, fiamme, ecc. Non affettare i cibi direttamente nello stampo, non utilizzare utensili in metallo affilati. Eventuali variazioni di colore del materiale dello stampo non lo compromettono il funzionamento e non comportano rischi per la salute; pertanto non sono contestabili.

Ricetta

Pane in cassetta fatto in casa

Ingredienti per 1 pagnotta (circa 500 g): 350 g di farina integrale, 200 ml di acqua fredda, 1,5 cucchiaino e mezzo di semi di lino, 1,5 cucchiaino e mezzo di semi di sesamo, 1,5 cucchiaino e mezzo di semi di girasole, 10 g di lievito fresco, 8 g di sale, 60 ml di acqua tiepida

Procedimento: Unire tutti i semi in una ciotola con acqua fredda, coprire e lasciar riposare così per una notte in ambiente fresco. Il giorno dopo, aggiungere la farina, il sale e il lievito precedentemente amalgamati con acqua tiepida. Impastare energicamente e lasciar riposare per 10 minuti. Impastare ancora, inserire nello stampo in silicone e lasciar lievitare l'impasto coperto con un canovaccio per circa un'ora e mezza. Spennellare l'impasto lievitato con acqua salata e cospargere con semi. **Cottura:** Riscaldare il forno a 250 °C, versare dell'acqua in una ciotola resistente al calore e metterla nella parte bassa del forno, inserire lo stampo con l'impasto, abbassare la temperatura a 220 °C e cuocere la pagnotta per 20 minuti. Togliere la ciotola con l'acqua e cuocere la pagnotta per altri 15 minuti alla stessa temperatura. Sformare il pane cotto e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Per preparare il **pane in cassetta senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina integrale con 370 g di farina scura senza glutine per pane.

Consiglio utile: Per preparare un pane in cassetta super croccante con una bella crosticina rustica, impastare la pagnotta in forma cilindrica, piegarla più volte, inserire nello stampo e cuocere nel forno seguendo le indicazioni nella ricetta.

Avvertenza: Non riscaldare lo stampo vuoto. Inserire sempre lo stampo in forno con un impasto all'interno!

👉 Excelente para preparar pan integral casero. El molde previene quemados. El pan se desmolda fácilmente una vez horneado. Fabricado de excelente silicona resistente al calor. Resistente hasta 250 °C. El molde se limpia fácilmente y ahorra espacio. Apto para hornos de gas, eléctricos y de aire caliente, apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

Instrucciones de uso

Lavar, secar y untar a fondo el molde de silicona con aceite antes del primer uso; para un resultado óptimo recomendamos Aceite para engrasar moldes de horno DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponible en su distribuidor. No engrasar el molde de nuevo, excepto cuando sea necesario, por ejemplo cuando se lave de forma frecuente en el lavavajillas o antes de hornear alimentos con masa muy seca.

Horneado en horno de gas, eléctrico o aire caliente

Introducir siempre el molde con el alimento en el horno sobre una base adecuada – parrilla, bandeja para hornear, etc. Llenar el molde de forma uniforme, hornear de igual forma que en un molde tradicional; el tiempo de horneado en los moldes de silicona puede ser más corto que en moldes tradicionales. Desmoldar el alimento horneado del molde presionando suavemente en el fondo flexible del molde.

Mantenimiento

No lavar con agentes abrasivos. Dejar en remojo si está excesivamente sucio. Apto para lavavajillas.

Aviso

No calentar el molde vacío. ¡Introducir siempre el molde en el horno con alimentos en su interior! No exponer a una fuente de calor directa – placa de cocina, llama, etc. No cortar nunca alimentos directamente en el molde, evitar el uso de utensilios de metal afilados. Posibles variaciones de color en el material no afectan al funcionamiento y no son perjudiciales para la salud y como tal no pueden ser reclamados.

Receta

Pan integral casero

Ingredientes para 1 pan (aprox. 500 g): 350 g de harina integral, 200 ml de agua fría, 1,5 cucharadita de semillas de lino, 1,5 cucharadita de semillas de sesamo, 1,5 cucharadita de semillas de girasol, 10 g de levadura fresca, 8 g de sal, 60 ml de agua tibia

Instrucciones para la masa: Poner todas las semillas en un bol con agua fría, tapar y dejar reposar una noche a temperatura fresca. El próximo día, añadir harina, sal y la levadura previamente mezclada con agua tibia. Amasar a fondo y dejar reposar 10 minutos. Amasar de nuevo, colocar en el molde de silicona, cubrir con un paño y dejar levar agua. Pincelar la masa crecida con agua salada y espolvorear con semillas. **Horneado:** Calentar el horno a 250 °C, poner un plato resistente al calor con agua en la parte inferior del horno, introducir el molde con la masa, reducir la temperatura y hornear el pan unos 20 minutos a 220 °C. Retirar el plato con agua del horno y hornear el pan 15 minutos más a la misma temperatura. Desmoldar el pan horneado y dejar enfriar sobre una rejilla.

Para preparar **pan integral casero**, utilizar la receta anterior, sustituyendo la harina integral por 370 g de harina sin gluten para pan.

Consejo útil: Para preparar un pan integral casero extra crujiente con una corteza rústica, enrollar la masa dándole una forma cilíndrica, plegarla varias veces, poner en el molde y hornear siguiendo la receta.

Aviso: ¡No calentar el molde para pan integral vacío. Introducir siempre el molde en el horno con los alimentos en su interior!

👉 Excelente para facilmente preparar em casa pão integral. A forma previne os alimentos de se queimarem. O pão é fácil de desenformar depois de pronto. Fabricada em silicone de excelente qualidade resistente ao calor. Resistente a temperaturas até 250 °C. A forma é fácil de limpar e poupa espaço ao guardar. Adequada para utilizar em fornos a gás, elétricos e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

Instruções de utilização

Lavar e secar e untar muito bem com óleo a forma em silicone antes da primeira utilização. Recomendamos o uso do Spray desmoldante para formas DELICIA 300 ml (art. 630687) para obter os melhores resultados – disponível no seu revendedor. Não engordurar a forma novamente, excepto se necessário, por exemplo quando for lavada frequentemente na máquina de lavar louça ou antes de assar alimentos essencialmente de massa seca.

Cozinhar em gás, eléctrico ou de ar quente

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com uma base adequada – grelha, tabuleiro, etc. Encher uniformemente, cozinhar os alimentos como habitualmente nas formas tradicionais. O tempo de cozedura nas formas em silicone pode ser menor do que nas formas tradicionais. Desenformar os alimentos cozinhados pressionando ligeiramente o fundo flexível da forma.

Manutenção

Não lavar com agentes de limpeza abrasivos. Deixar de molho se estiver muito sujo. Pode ir à máquina de lavar louça.

Atenção

Não aquecer uma forma vazia. Colocar a forma no forno sempre com alimentos no interior! Não expor a fontes diretas de calor – discos de fogão, chama, etc. Nunca fatar os alimentos diretamente na forma, evitar usar utensílios de metal afiados. Possíveis alterações de coloração no produto não afetam o seu funcionamento e não são prejudiciais à saúde, por esse motivo não podem ser reclamadas.

Receta

Pão integral caseiro

Ingredientes para 1 pão (aproximadamente 500 g): 350 g farinha integral, 200 ml água fria, 1,5 colher de sopa de linhaça, 1,5 colher de sopa de sementes de sesamo, 1,5 colher de sopa de sementes de girassol, 10 g fermento fresco, 8 g sal, 60 ml água morna

Instruções para a massa: Colocar todas as sementes numa taça com água fria, cobrir e deixar de um dia para o outro em local fresco. No dia seguinte, adicionar a farinha, o sal e o fermento previamente dissolvido em água morna. Amassar muito bem e deixar levar por 10 minutos. Amassar novamente, colocar na forma de silicone, cobrir com um pano e deixar levar aproximadamente por hora e meia. Pincelar a massa levedada com água salgada e polvilhar com sementes. **Cozer:** Aquecer o forno a 250 °C, colocar na parte de baixo do forno um recipiente com água, colocar a forma com a massa, reduzir a temperatura para 220 °C e cozer o pão aproximadamente por 20 minutos. Retirar o recipiente com água do forno e deixar cozer o pão por mais 15 minutos à mesma temperatura. Desenformar o pão e deixar arrefecer sobre uma grelha.

Para preparar **pão integral caseiro sem glúten**, seguir a receita acima substituindo a farinha integral por 370 g de farinha escura sem glúten.

Conselho útil: Para um pão integral caseiro estalado, com crosta, bem cozido, enrolar a massa levedada em forma cilíndrica, dobrar várias vezes e colocar na forma e levar ao forno seguindo as indicações da receita.

Atenção: Não aquecer uma forma para pão integral vazia. Colocar a forma no forno sempre com o alimento no interior!

☑ Hervorragend für die Zubereitung von Vollkornbrot, kein Anbacken in der Backform, das gebackene Brot kann leicht ausgekippt werden. Aus erstklassigem hitzebeständigem Silikon hergestellt, bis 250 °C hitzebeständig. Die Backform kann gut gereinigt werden, ist spülmaschinengeeignet. Für Gas-, Elektro- und Heißluftöfen geeignet, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

Gebruiksaanleitung

Vor dem ersten Gebrauch die Silikon-Backform spülen, trocken wischen, gründlich mit Speisefett ausstreichen, als ideal ist der Backtrennspray DELICIA 300 ml (Art. 630687) zu empfehlen, bei Ihrem Händler erhältlich. Die Backform wieder ausstreichen nur im Bedarfsfalle, z.B. nach dem häufigen Spülmaschinenwaschen oder vor dem Backen von Desserts aus Trocken Teig.

Backen im Gas-, Elektro- und Heißluftofen

Die Backform mit dem Gericht immer in den Ofen auf einer geeigneten Unterlage, einem Rost, einem Backblech usw. legen. Gleichmäßig füllen, ähnlich wie in den klassischen Backformen backen, die Backzeit in der Silikon-Backform kann kürzer sein als in den klassischen Backformen. An den biegsamen Böden der Backform mild andrücken und das fertige Gericht auskippen.

Wartung

Keine Scheuermittel verwenden, im Falle der starken Verschmutzung einweichen lassen, spülmaschinenfest.

Hinweise

Die leere Backform nicht überhitzen, in den Backöfen nur die gefüllte Backform legen. Direkter Wärmequelle, Flamme, Kochstelle usw. nicht aussetzen. Das Backgut nicht direkt in der Form schneiden, keine scharfkantigen Küchengeräte aus Metall verwenden. Eventuelle Verfärbungen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit der Form und können nicht beanstandet werden.

Backrezept

Hausgemachtes Vollkornbrot

Zutaten für einen Brotlaib (ca. 500 g): 350 g Vollkornmehl, 200 ml kaltes Wasser, 1,5 EL Leinsamen, 1,5 EL Sesamkörner, 1,5 EL Sonnenblumenkerne, 10 g frische Hefe, 8 g Salz, 60 ml lauwarmes Wasser

Teigzubereitung: Kaltes Wasser alle Körner und Kerne in eine Schüssel geben, zugedeckt an einem kühlen Ort lagern. Am anderen Tag Mehl, Salz und im lauwarmen Wasser aufgelöste Hefe dazugeben. Den Teig gründlich durchkneten, 10 Minuten ruhen lassen. Noch einmal durchkneten, in die Silikon-Backform geben, mit dem Geschirrtuch decken und ca. 1,5 Stunden gehen lassen. Den aufgegangenen Teig noch mit Salzwasser bestreichen und mit Körnern bestreuen. Backen: Den Backofen auf 250 °C vorheizen, eine hitzebeständige Schale mit Wasser in den unteren Drittel des Backofens geben, Backform mit Teig in den Backofen legen, die Temperatur reduzieren, 20 Minuten bei 220 °C backen. Die Schale mit Wasser aus dem Backofen nehmen, das Brot bei gleicher Temperatur noch 15 Minuten backen. Das gebackene Brot aus der Backform auskippen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Das glutenfreie Vollkornbrot nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das Vollkornmehl durch 370 g glutenfreies dunkles Brotmehl ersetzen.

Guter Tipp: Um ein extra knuspriges hausgemachtes Vollkornbrot mit röschler perfekt durchgebackener Kruste zu erzielen, die aufgegangene Teigmasse zum Stab ausrollen, mehrmals falten, in die Backform geben, nach dem Rezept im Backofen backen.

Hinweis: Die leere Backform nicht überhitzen, in den Backöfen nur die gefüllte Backform legen!

☑ Excellent pour la préparation maison du pain complet, le moule n'attache pas et le pain cuit est facile à démouler. Fabriqué en silicone de première qualité résistante à la chaleur jusqu'à 250 °C. Le moule est facile à nettoyer et à stocker. Convient au four à gaz, électrique et à air chaud, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver et essuyer le moule en silicone et le badigeonner soigneusement avec de la graisse alimentaire, nous recommandons idéalement l'huile pour les moules de cuisson DELICIA 300 ml (art. 630687), disponible auprès de votre revendeur. Ne pas graisser le moule sauf en cas de besoin, par exemple après un nettoyage fréquent au lave-vaisselle ou avant la préparation de plats à base de pâte sèche.

Préparation au four à gaz, électrique ou à air chaud

Mettre toujours le moule au four sur un support approprié : grille, plaque de four, etc. Remplir de façon homogène, faire cuire les plats comme dans des moules traditionnels. Le temps de cuisson dans un moule en silicone peut être plus court que dans un moule traditionnel. Démouler le plat cuit en appuyant doucement sur le fond souple du moule.

Entretien

Ne pas utiliser de produits abrasifs, faire tremper en cas de fort encrassement, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Avertissement

Nie jamais chauffer le moule vide, l'enfourner toujours rempli ! Ne pas exposer à une source de chaleur directe : plaque de cuisson, feu, etc. Ne jamais couper les plats directement dans le moule, ne pas utiliser d'ustensiles tranchants en métal. D'éventuels changements de couleur du matériau n'ont pas de conséquences sur le fonctionnement ou l'innocuité du moule et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

Recette

Pain complet maison

Ingédients pour 1 miche (environ 500 g) : 350 g de farine complète, 200 ml d'eau froide, 1,5 cuillère à soupe de graines de lin, 1,5 cuillère à soupe de graines de sésame, 1,5 cuillère à soupe de graines de tournesol, 10 g de levure de boulanger fraîche, 8 g de sel, 60 ml d'eau tiède

Préparation de la pâte : verser dans un bol d'eau froide toutes les graines et laisser reposer couvert toute la nuit dans une pièce froide. Le lendemain, ajouter aux graines avec de l'eau la farine, le sel et la levure, préalablement diluée dans de l'eau tiède. Pétrir bien la pâte et laisser reposer 10 minutes. Pétrir à nouveau, placer dans le moule en silicone, couvrir avec un torchon et laisser lever pendant environ une heure et demie. Badigeonner la pâte levée de l'eau salée et saupoudrer de graines. **Cuisson :** préchauffer le four à 250 °C, placer dans la partie inférieure du four un bol résistant à la chaleur rempli d'eau, insérer le moule avec la pâte, baisser la température et faire cuire le pain à 220 °C pendant 20 minutes. Sortir ensuite le bol avec l'eau du four et faire cuire le pain à la même température encore 15 minutes supplémentaires. Démouler le pain cuit et laisser refroidir sur la grille.

Le pain entier sans gluten peut être préparé selon la recette précédente, remplacer la farine complète par 370 g de farine à pain foncée sans gluten.

Bonne astuce : pour réussir un pain complet maison bien croustillant, avec une croûte parfaitement cuite, abaisser la pâte levée avec un rouleau à pâtisserie, en former un galet, le plier plusieurs fois, placer dans le moule et faire cuire au four selon la recette.

Avertissement : ne jamais chauffer le moule à pain complet vide, toujours l'enfourner rempli !

☑ Doskonała do łatwego przygotowania domowego chleba pełnoziarnistego. Podczas pieczenia chleb nie przywiera do formy, a upieczony można łatwo wyjąć. Forma została wykonana z wysokiej jakości żaroodpornego silikonu, wytrzymałego na temperaturę do 250 °C. Dobrze się ją czyści oraz łatwo przechowuje. Odpowiednia do piekarników gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

Instrukcja użytkownika

Przed pierwszym użyciem formę silikonową należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować jadalnym tłuszczem, jako idealny polecamy Olej do form do pieczenia DELICIA 300 ml (art. 630687). Formę należy natuszczać ponownie tylko w razie potrzeby, np. jeżeli jest często myta w zmywarce lub przed pieczeniem potraw z suchego ciasta.

Pieczenie w piekarniku gazowym, elektrycznym i z termoobiegiem

Formę z zawartością należy wkładać do piekarnika tylko na odpowiedniej podstawie, ruszcie, blasze itp. Formę należy napelnić równomiernie, piec podobnie jak w tradycyjnych formach, czas pieczenia w formach silikonowych może być krótszy niż w formach klasycznych. Po upieczeniu, gotowe wypieki należy wyjąć poprzez delikatne nacisnięcie na dno formy.

Utrzymanie

Formy nie należy myć agresywnymi środkami. W przypadku mocnego zabrudzenia pozostawić do odczucia. Można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie

Nie należy podgrzewać pustej formy, do piekarnika wkładać zawsze z zawartością! Formy nie należy wystawiać na bezpośrednie działanie ciepła, kuchennej plamienia itp. Nigdy nie należy kroić potraw bezpośrednio w formie, nie należy używać ostrych, metalowych akcesoriów. Eventualne zmiany kolorystyczne materiału nie mają wpływu na funkcjonalność formy oraz na zdrowie. Przebbarwienia te nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Przepis

Domowy chleb pełnoziarnisty

Składniki na 1 bochenek (ok. 500 g): 350 g mąki pełnoziarnistej, 200 ml zimnej wody, 1,5 łyżki nasion lnu, 1,5 łyżki nasion sezamu, 1,5 łyżki nasion słonecznika, 10 g świeżych drożdży, 8 g soli, 60 ml letniej wody

Przygotowanie ciasta: Wszystkie nasiona należy przespacerować do miski z zimną wodą, przykryć i pozostawić na całą noc w chłodnym miejscu. Następnego dnia do miski z nasionami należy dodać mąkę, sól oraz wcześniej rozpuszczone w letniej wodzie drożdże. Ciasto dokładnie zagnieść i pozostawić na 10 minut, aby odoczołać. Następnie ciasto należy ponownie zagnieść, przelżyć do silikonowej formy, przykryć ściereczką i pozostawić na około półtorej godziny do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto należy posmarować osoloną wodą i posypać ziarnami. **Pieczenie:** Piekarnik należy rozgrzać do 250 °C, w jego dolnej części umieścić żaroodporną miskę z wodą, włożyć formę z ciastem, obniżyć temperaturę do 220 °C i piec chleb około 20 minut. Następnie z piekarnika należy wyjąć miskę z wodą i piec chleb przez kolejnych 15 minut. Upieczony chleb należy wyjąć z formy i pozostawić na kratce do wystygnięcia.

Bezglutenowy chleb pełnoziarnisty należy przygotować według powyższego przepisu, mąkę pełnoziarnistą należy zastąpić 370 g bezglutenowej pełnoziarnistej mąki do wypieku chleba.

Wskazówka: Aby domowy chleb pełnoziarnisty był chrupki i miał idealnie wypieczoną skórkę, z wyrośniętego ciasta należy uformować waleczek, przelżyć go kilkakrotnie, włożyć do formy i upiec w piekarniku zgodnie z przepisem.

Ostrzeżenie: Nie należy podgrzewać pustej formy, do piekarnika wkładać zawsze z zawartością!

☑ Wynikająca z przygotowania domowego chleba, forma niepaląca, upieczony chleb można łatwo wyklopić. Wyrobiona z protwieńdowego żiaruzdzornego silikonu, odolna do 250 °C. Forma sa dobre čistí, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplotvzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. 3 roky záruka.

Návod na použitie

Pred prvým použitím silikónovú formu umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmovým tukom, ako ideálny odporúčame Olej do foriem na pečenie DELICIA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znovu vymastite len v prípade potreby, napr. po častom umývaní v umývačke alebo pred pečením pokrmov zo suchých ciest.

Pečenie v plynovej, elektrickej a teplotvzdušnej rúre

Formu s pokrmom vkladajte do rúry vždy v vhodnej podložke, rošte, plechu a pod. Plňte rovnomerne, pokrm pečte obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia ako u foriem klasických. Hotový pokrm z formy vyklopte jemným zatlačením na pružné dno formy.

Údržba

Neumývajte abrazívnymi prostriedkami, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť, vhodná do umývačky.

Upozornenie

Prázdnu formu nezohrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú! Nevystavujte priamemu zdroju tepla, platničke, plameňu a pod. Pokrm nikdy nekrojíte priamo do formy, nepoužívajte ostré kovové nástroje. Prípadné farebné zmeny materiálu nemajú vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklamácie.

Recept

Domác celozrnný chleb

Ingredience na 1 bochník (cca 500 g): 350 g celozrnnéj múky, 200 ml studenej vody, 1,5 polievkovej lyžice ľanového semienka, 1,5 polievkovej lyžice sezamového semienka, 1,5 polievkovej lyžice slnečnicového semienka, 10 g čerstvého drożdžia, 8 g soli, 60 ml vlažnej vody

Príprava cesta: Do misky so studenou vodou vysypete všetky semenka a nechajte ich cez noc prikrýť v chladnej miestnosti. Druhý deň pridajte k semenkam s vodou múku, soľ a drożdžie vopred rozmiešané vo vlažnej vode. Cesto dôkladne premiešate a nechajte 10 minút odpočinúť. Potom znova premiešate, vložíte do silikónovej formy a nechajte cca hodinu a pol prikrýť utierkou kysnúť. Vykusnuté cesto potrite slanou vodou a posypete semenkami. **Pečenie:** Rúru zohrejte na 250 °C, do spodnej časti rúry dajte žiaruvzdornú miskú s vodou, vložte formu s cestom, znížte teplotu a pri 220 °C pečte chlieb 20 minút. Misku s vodou potom z rúry vyberte a chlieb pečte pri rovnakej teplote ďalších 15 minút. Upieczný chlieb vyklopte z formy a nechajte na mriežke vychladnúť.

Bezpečkový celozrnný chlieb pripravte podľa predchádzajúceho receptu, celozrnnú múku nahradte 370 g bezpečkovej trmvej chlebovej múky.

Dobrý tip: Pre extra chrumkavý domáci celozrnný chlieb s čítenou dokonale prepečenou kôrkou vyvalkajte z vykuknutého cesta valček, ktorý niekoľkokrát prechádzate, vložte do formy a upečte v rúre podľa receptu.

Upozornenie: Prázdnu formu na celozrnný chlieb nezahrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú!

☑ Отлично подходит для приготовления домашнего хлеба из муки грубого помола. Форма предотвращает пригорание, поэтому по окончании выпекания хлеб легко вынимается из формы. Изготовлено из жаропрочного силикона. Выдерживает температуру до 250 °C. Продукты в форме не пригорают, форму легко чистить, она не занимает много места. Форма подходит для приготовления пищи в газовых, электрических и конвекторных печах, можно мыть в посудомоечной машине. 3-летняя гарантия.

Инструкция по использованию

Перед первым использованием силиконовую форму необходимо промыть, просушить и тщательно смазать растительным маслом. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать Масло для форм для выпечки DELICIA 300 ml (art. 630687), которое можно приобрести у розничных продавцов в вашем регионе. Не смазывайте форму повторно без необходимости. Форму нужно смазывать повторно, например, после частой мойки в посудомоечной машине или перед выпечкой продуктов из сухого теста.

Выпечка в газовых, электрических и конвекторных печах

Всегда размещайте форму с тестом в духовом шкафу на подходящей подложке, например, на решетке, противне и т.п. Заполняйте форму равномерно, как если бы вы выпекали в традиционных формах. Тесто в силиконовых формах может выпекаться быстрее, чем в традиционных. Вынуть готовое блюдо из формы можно, слегка нажав на нижнюю часть формы.

Уход

При очистке форм не используйте абразивы. Если форма слишком грязная, ее нужно оставить отмокать. Можно мыть в посудомоечной машине.

Внимание

Не нагревайте пустую форму. Если вы помещаете форму в духовой шкаф, в ней должны быть продукты! Не подвергайте форму воздействию открытого пламени и других прямых источников тепла. Не нарезайте продукты непосредственно в форме, при работе с формой не используйте острые (металлические) кухонные принадлежности. Возможные изменения цвета формы не влияют на ее пригодность к использованию и не представляют угрозы здоровью человека, и поэтому не могут служить причиной предъявления рекламации.

Рецепт

Домашний цельнозерновой хлеб

Ингредиенты для приготовления 1 буханки (около 500 г): 350 г муки грубого помола, 200 мл холодной воды, 1,5 ст. ложки семян льна, 1,5 ст. ложки семян подсолнечника, 10 г свежих дрожжей, 8 г соли, 60 мл воды комнатной температуры

Способ приготовления теста: Смешайте семена, залейте холодной водой и оставьте накрытую емкость в прохладном месте на ночь. На следующий день добавьте в смесь муку, соль и дрожжи, предварительно залитые теплой водой. Тщательно вымешайте тесто и оставьте отдохнуть на 10 минут. Снова замесите тесто, положите его в силиконовую форму, накройте его и оставьте подниматься примерно на 1,5 часа. Сбрызните поднявшееся тесто подсолненной водой, посыпьте семенами. **Выпекание:** Разогрейте духовой шкаф до температуры 250 °C, установите жаропрочное блюдо с водой на нижний ярус духового шкафа, поставьте форму с тестом в духовой шкаф, уменьшите температуру и выпекайте хлеб 20 минут при температуре 220 °C. Вытащите блюдо с водой из духового шкафа и продолжайте выпекать хлеб еще 15 минут при той же температуре. Отделите готовый хлеб от формы и оставьте остывать на решетке.

Для приготовления **безглютенового цельнозернового хлеба**, используйте вышеуказанный рецепт, заменив цельнозерновую муку на 370 г безглютеновой темной муки для хлеба.

Полезный совет: Для получения хрустящего домашнего цельнозернового хлеба с корочкой, нужно раскатать поднявшееся тесто в цилиндрическую форму, сложить его в несколько раз, положить в форму и запечь в духовке следуя рецепту.

Внимание: Не нагревайте пустую форму для цельнозернового хлеба. Если Вы помещаете форму в духовой шкаф, в ней должно быть тесто!

UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected



www.tescoma.com/video/629554

