

Használati utasítás

Az első használat előtt a szilikon formát mossa el, szárítsa meg és kellőképpen kenje ki étkezési zsírral, ideálisként javasoljuk a DELÍCIA Olaj sütőformákba 300 ml (art. 630687.00) termékünket, kérje márkaboltjainkban. A formát újra csak szükség esetén kenje ki újra, pl. gyakori mosogatógépes tisztítás során vagy száraz tésztákból való sütés előtt.

Sütés gáz-, villany- és hőlégkeveréses sütőben

A formát a tésztával mindig megfelelő alátétet helyezze a sütőbe, tepsin, rácson vagy hasonlón. A tésztát tölts ki egyenletesen, és süsse a klasszikus formákban való sütéshez hasonló módon, a sütési idő a szilikonformában rövidebb lehet, mint a klasszikus formákban. A kész tésztát a forma rugalmas aljára mért enyhe nyomással üsse ki.

Karbantartás

Ne mossa abrazív (koptató) eszközökkel, nagyfokú szennyeződés esetén áztassa be. Alkalmas mosogatógépbe.

Figyelmeztetés

Az üres formát ne hevítse, csak megtöltve tegye sütőbe! Ne tegye ki közvetlen hőnek, nyílt lángnak, ne rakja főzőlapra, stb. Az ételt soha ne szeletelje közvetlenül a formában, ne használjon éles fémeszközöket. Az anyag esetleges elszíneződése nincs kihatással a funkcióra vagy az egészségre és nem képezheti reklamáció tárgyát.

Recept

Házi bagett

Hozzávalók 6 bagetthez (1 forma): 330 g búzafinomliszt, 25 g rozsliszt, 250 ml langyos víz, 12 g friss élesztő, ½ evőkanál méz, ½ evőkanál só; 1 tojássárgája a kenéshez

Elkészítés: Keverjen össze 2 kanál búzalisztet, 100 ml vizet és 12 g élesztőt, és hagyja 10 perc alatt felfutni, majd keverje össze a maradék összetevővel – gyúrjon tésztát és hagyja megkelni. A tésztát válassza 6 egyenlő részre, formázza bagett alakúra, tegye a formába és sütés előtt hagyja még 15 percig kelni. A bagetteket kenje át tojássárgájával és süsse 200 °C-on 20 percig.

A gluténmentes házi bagetteket készítse az előző recept szerint, a búza- és rozslisztet helyettesítse 450 g univerzális gluténmentes keverékkel. A gluténmentes bagetteket süsse 20 percig 200 °C-on, majd csökkentse 180 °C-ra és 10 perc alatt süsse készre.

Jó ötlet: A készre sütés előtt a bagettek tetejét vagdalja be és szórja meg durvára darált sóval, köménnyel, szezámmaggal, mákkal vagy hasonlóval.