

Della Casa

Round bread pan / Forma kulatý chléb Stampo pagnotta / Molde pan redondo Forma p/pão redondo / Backform Rundes Brot Moule à pain rond / Forma na okrągły chleb Forma okrúhly chlieb / Форма для круглого хлеба

Excellent for preparing round homemade bread, both traditional and gluten free. The pan prevents overcooking, the bread can be easily turned 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 rye and wheat bread

Ingredients for 1 loaf (approx. 750 g): 250 g rye flour, 250 g wheat flour, 25 g fresh yeast or 4 g dried yeast, 12 g salt, 12 ml vinegar, 350 ml water, pinch of sugar

Dough instructions: Put rye and wheat flour, vinegar and salt into a bowl. Dissolve fresh or dried yeast in 340 ml lukewarm water mixed with a pinch of sugar, leave to rise briefly, pour into the bowl with flour and mix well. Thoroughly knead the dough, shape it into a round ball and leave to rise for approx. 2 hours in a basket sprinkled with flour. **Baking:** Carefully turn out the risen ball from the basket into the silicone pan and leave to rise for additional 15 minutes. Put a heat-resistant dish with water into the lower part of the oven and heat the oven to 250 °C. Brush the loaf with salted water before placing it into the oven and bake in the central part of the oven for exactly 5 minutes at 250 °C. Remove the dish with water from the oven and bake the bread for another 5 minutes at the same temperature. Then reduce the temperature in the oven to 160 °C and bake the bread for another 35 minutes. Remove the bread from the oven when done and leave to cool down in the pan.

To prepare **gluten free homemade bread**, use the above recipe, replacing rye flour and wheat flour with 520 g gluten free flour. Bake the gluten free homemade bread for 15 minutes at 200 °C, then reduce heat to 160 °C and bake for another 50 minutes.

Useful hint: You can add sunflower, pumpkin and sesame seeds, linseeds, nuts, peeled cracked buckwheat, finely cut dried tomatoes, olives, etc. to the dough for homemade rye and wheat bread.

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

✓ Vynikající pro přípravu tradičního kulatého i bezlepkového domácího 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 mýt 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 pečicích forem DELICIA 300 ml (art. 630687), zádejte u svého prodejce. Formu znovu vymažte jen v případě potřeby, např. po častém mýtu 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. Přitě 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

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

Upozornění

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

Recept

Domácí žitno-pšeničný chléb

Ingredience pro 1 bochník (cca 750 g): 250 g žitné mouky, 250 g pšeničné mouky, 25 g čerstvého droždí nebo 4 g sušeného droždí, 12 g soli, 12 ml octa, 350 ml vody, špetka cukru

Příprava těsta: Do mísy dejte žitnou a pšeničnou mouku, ocet a sůl. Čerstvé nebo sušené droždí rozpustte ve 340 ml vlažné vody se špetkou cukru, nechte krátce naběhnout, přelijte do mísy s moukou a dobře promíchejte. Těsto důkladně prohnětte a vytvarujte z něj kulatý bochníček, který nechte v pomoučené osátce cca 2 hodiny kynout. **Pečení:** Vykynutý bochník opatrně vyklopte z osátky do silikonové formy a nechte ještě dalších 15 minut kynout. Do spodní části trouby dejte žáruvzdornou misku s vodou a troubu zahřejte na 250 °C. Před vložením do trouby potřete bochník slanou vodou a pečte jej ve střední části trouby při 250 °C přesně 5 minut. Misku s vodou z trouby vyjměte a při stejné teplotě pečte chléb dalších 5 minut. Pak teplotu v troubě snižte na 160 °C a chléb pečte dalších 35 minut. Hotový chléb vyjměte z trouby a nechte ve formě vychladnout.

Bezlepkový domácí chléb připravte podle předchozího receptu, žitnou a pšeničnou mouku nahraďte 520 g bezlepkové mouky. Bezlepkový domácí chléb pečte 15 minut při 200 °C, pak teplotu snižte na 160 °C a pečte dalších 50 minut.

Dobrý tip: Do těsta na domácí žitno-pšeničný chléb můžete přidat slunečnicová, dýňová, sezamová nebo lněná semínka, ořechy, loupánu pohanku lámanku, nadrobno nakrájená sušená rajčata či olivy apod.

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

✓ Ideale per preparare in casa pagnotta tonde, secondo la ricetta tradizionale oppure senza glutine. Lo stampo impedisce ai cibi di bruciare; il pane può essere sformato senza fatica una volta cotto. Prodotto in silicone di alta qualità 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. Riempire 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.

Avvertenze

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 ne compromettono il funzionamento e non comportano rischi per la salute; pertanto non sono contestabili.



Ricetta

Pane di segale fatto in casa

Ingredienti per 1 pagnotta (circa 750 g): 250 g di farina di segale, 250 g di farina integrale, 25 g di lievito fresco o 4 g di lievito secco, 12 g di sale, 12 ml di aceto, 350 ml di acqua, 1 pizzico di zucchero

Procedimento: Unire in una ciotola la farina di segale, la farina integrale, l'aceto e il sale. Sciogliere il lievito fresco o secco in 340 ml di acqua tiepida mescolata con un pizzico di zucchero, lasciar lievitare brevemente, versare nel composto di farina e mescolare bene. Impastare energicamente, formare una palla e lasciarla lievitare per circa 2 ore in una ciotola infarinata. **Cottura:** Estrarre delicatamente la palla di impasto lievitato dalla ciotola e inserirla nello stampo in silicone, quindi lasciar lievitare per altri 15 minuti. Versare dell'acqua in una ciotola resistente al calore, metterla nella parte bassa del forno e riscaldarlo a 250 °C. Spennellare la pagnotta con acqua salata prima di infornare; cuocere sul ripiano centrale del forno esattamente per 5 minuti a 250 °C. Togliere la ciotola con l'acqua e cuocere la pagnotta per altri 5 minuti alla stessa temperatura. Abbassare quindi la temperatura a 160 °C e cuocere il pane per altri 35 minuti. Togliere la pagnotta dal forno una volta cotta e lasciarla raffreddare nello stampo.

Per preparare il **pane fatto in casa senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina di segale con 520 g di farina senza glutine. Cuocere il pane senza glutine per 15 minuti a 200 °C, quindi abbassare la temperatura a 160 °C e cuocere per altri 50 minuti. **Consiglio utile:** È possibile aggiungere semi di girasole, di zucca, di sesamo o di lino, grano saraceno, noci tritate, pomodorini secchi tritati, olive, ecc. all'impasto del pane di segale.

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

✓ Excelente para preparar pan redondo casero, tradicional y sin gluten. 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 de centeno y trigo casero

Ingredientes para 1 pan (aprox. 750 g): 250 g de harina de centeno, 250 g de harina de trigo, 25 g de levadura fresca o 4 g de levadura seca, 12g de sal, 12 ml de vinagre, 350 ml de agua, una pizca de azúcar

Instrucciones para la masa: Poner la harina de centeno y de trigo, el vinagre y la sal en un bol. Disolver la levadura fresca o seca en 340 ml de agua templada mezclada con una pizca de azúcar, dejar reposar brevemente, verter en el bol con la harina y mezclar bien. Amasar a fondo la masa, formar una bola redonda y dejar levar aprox. 2 horas en un cestillo espolvoreado con harina. **Horneado:** Cuidadosamente retirar la bola fermentada del cestillo, ponerla en el molde de silicona y dejar levar 15 minutos más. Poner un plato resistente al calor con agua en la parte inferior del horno y precalentar el horno a 250 °C. Pincelar con agua salada antes de introducirlo en el horno y hornear en la parte central del horno 5 minutos exactos a 250 °C. Retirar el plato con agua del horno y hornear el pan otros 5 minutos a la misma temperatura. Después reducir la temperatura en el horno a 160 °C y hornear el pan 35 minutos más. Retirar el pan del horno una vez hecho y dejar enfriar en el molde.

Para preparar **pan casero sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituyendo las harinas de centeno y de trigo por 520 g de harina sin gluten. Hornear el pan casero sin gluten unos 15 minutos a 200 °C, después reducir la temperatura a 160 °C y hornear otros 50 minutos.

Consejo útil: Puede añadir semillas de girasol, amapola, sésamo y lino, nueces, trigo saraceno pelado triturado, tomates secos finamente cortado, aceitunas, etc. a la masa para pan de centeno y trigo casero.

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

✓ Excelente para facilmente preparar en casa pão redondo, tradicional ou sem glúten. 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, elétrico 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, evite 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.

Receita

Pão de centeno e trigo caseiro

Ingredientes para 1 pão (aproximadamente 750 g): 250 g farinha de centeno, 250 g farinha de trigo, 25 g fermento fresco ou 4 g fermento em pó, 12 g sal, 12 ml vinagre, 350 ml água, uma pitada de açúcar

Instruções para a massa: Numa taça colocar as farinhas de centeno e trigo, o vinagre e sal. Dissolver o fermento fresco ou em pó em 340 ml de água morna misturada com um pouco de açúcar, deixar levar por momentos, colocar numa taça com farinha e misturar bem. Amassar a massa muito bem, moldar numa bola e deixar levar aproximadamente 2 horas num cesto polvilhado com farinha. **Cozer:** Cuidadosamente desenformar a massa levedada no cesto para a forma e deixar levar por mais 15 minutos. Colocar na parte de baixo do forno um recipiente com água e pré aquecer o forno a 250 °C. Pincelar com água e sal e deixar cozer por 5 minutos na parte central do forno. Retirar o recipiente com água do forno e deixar cozer o pão por mais 5 minutos à mesma temperatura. Depois reduzir a temperatura no forno para 160 °C e cozer o pão por mais 35 minutos. Retirar do forno o tabuleiro com o pão cozido e deixar arrefecer.

Para preparar o **pão de centeno e trigo sem glúten caseiro**, seguir a receita acima e substituir a farinha de centeno e a de trigo por 520 g de farinha sem glúten. Cozer o pão de centeno e trigo sem glúten por 15 minutos a 200 °C, depois reduzir a temperatura para 160 °C e deixar cozer por mais 50 minutos.

Conselho útil: Pode acrescentar à massa do pão de centeno e trigo caseiro, sementes de girassol, de abóbora - de sésamo, linhaça, nozes, trigo descascado picado, tomate seco cortado fino, azeitonas, etc.

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

⚠ Hervorragend für die Zubereitung von traditionellem sowie glutenfreiem Brot runder Form, beim 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 platzsparend. Für Gas-, Elektro- und HeiÖluftofen geeignet, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

Gebrauchsanleitung

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

Backen im Gas-, Elektro- und HeiÖluftofen

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 Boden der Backform mild andrücken und das fertige Gericht auskippen.

Wartung

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

Hinweis

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

Backrezept

Hausgemachtes Roggen-Weizenbrot

Zutaten für einen Brotlaib (ca. 750 g): 250 g Roggenmehl, 250 g Weizenmehl, 25 g frische Hefe, bzw. 4 g Trockenhefe, 12 g Salz, 12 ml Essig, 350 ml Wasser, Prise Zucker

Teigzubereitung: Roggen- und Weizenmehl, Essig und Salz in eine Schüssel geben. Frische Hefe, bzw. Trockenhefe im 340 ml lauwarmen Wasser mit Prise Zucker auflösen, kurz gehen lassen, in die Schüssel mit Mehlmischung gießen, gründlich vermischen. Den Teig gründlich durchkneten, einen runden Laib aus dem Teig formen, im bemehlten Gärkörbchen ca. 2 Stunden gehen lassen. Backen: Den aufgegangenen Laib vorsichtig aus dem Gärkörbchen in die Silikon-Backform stürzen, noch 15 Minuten gehen lassen. Eine hitzebeständige Schale mit Wasser in den unteren Drittel des Backofens geben, den Backofen auf 250 °C vorheizen. Das Brot mit Salzwasser bestreichen, genau 5 Minuten im mittleren Drittel des Backofens backen. Die Schale mit Wasser aus dem Backofen nehmen, das Brot bei gleicher Temperatur weitere 5 Minuten backen. Danach die Temperatur im Backofen auf 160 °C reduzieren, weitere 35 Minuten backen. Das gebackene Brot aus dem Backofen ausziehen, in der Backform auskühlen lassen.

Das glutenfreie hausgemachte Brot nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das Roggen- und Weizenmehl durch 520 g glutenfreie Mehl. Das glutenfreie hausgemachte Brot 15 Minuten bei 200 °C backen, dann bei 160 °C noch weitere 50 Minuten backen.

Guter Tipp: In die Teigmasse für das hausgemachte Roggen-Weizenbrot können Sie Sonnenblumen-, bzw. Kürbiskerne, Sesamkörner, Leinsamen, Nüsse, geschälte Buchweizenkörner, fein gehackte getrocknete Tomaten, bzw. Oliven usw. zugeben.

Hinweis: Die leere Backform Rundes Brot nicht überhitzen, in den Backofen nur die gefüllte Backform legen!

⚠ Excellently pour la préparation maison du pain rond traditionnel ou du pain sans gluten, 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 plus 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 de seigle et de froment maison

Ingrediénts pour 1 miché de pain (environ 750 g): 250 g de farine de seigle, 250 g de farine de froment, 25 g de levure de boulanger fraîche ou 4 g de levure de boulanger sèche, 12 g de sel, 12 ml de vinaigre, 350 ml d'eau, pincée de sucre

Préparation de la pâte : verser dans un bol à pâte la farine de seigle et de froment, le vinaigre et le sel. Diluer la levure de boulanger fraîche ou sèche dans 340 ml d'eau tiède mélangée avec une pincée de sucre, laisser brièvement lever, verser dans le bol avec les farines et bien mélanger. Bien pétrir la pâte, en former une miché et laisser lever pendant 2 heures dans un banneton fariné. **Cuisson :** déplacer prudemment la miché levée du banneton dans le moule en silicone et laisser encore lever 15 minutes supplémentaires. Placer dans la partie inférieure du four un bol résistant à la chaleur rempli d'eau et préchauffer le four à 250 °C. Avant de la placer au four, badigeonner la miché d'eau salée et faire cuire dans la partie centrale du four à 250 °C pendant exactement 5 minutes. Sortir le bol avec l'eau du four et faire cuire le pain à la même température 5 minutes supplémentaires. Baisser ensuite la température à 160 °C et faire cuire encore 35 minutes. Sortir le pain cuit du four et laisser refroidir dans le moule.

Le pain maison sans gluten peut être préparé selon la recette précédente, remplacer la farine de seigle et de froment par 520 g de farine sans gluten. Cuire le pain maison sans gluten pendant 15 minutes à 200 °C, puis réduire la température à 160 °C pour encore 50 minutes.

Bonne astuce : il est possible d'ajouter à la pâte du pain de seigle et de froment maison des graines de tournesol, de citrouille, déséamé ou de lin, des noix, du sarrasin pelé concassé, des tomates séchées ou des olives finement coupées, etc.

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

⚠ Doskonała do przygotowywania tradycyjnego oraz bezglutenowego chleba domowego. Chleb nie przywiera do formy podczas pieczenia, a po upieczeniu można go z niej 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 formy silikonowej 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 napełnić 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 za pomocą delikatnej naciśnięcia na dno formy.

Utrzymanie

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

Ostrzeżenie

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

UPOZORNENÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejičím 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/629550

Przepis

Domowy chleb pszenno-żytni

Składniki na 1 bochenek (ok. 750 g): 250 g mąki żytniej, 250 g mąki pszennej, 25 g świeżych drożdży lub 4 g suszonych drożdży, 12 g soli, 12 ml octu, 350 ml wody, szczypta cukru

Przygotowanie ciasta: Do misy należy wysypać mąkę pszenną i żytnią, następnie dodać ocet i sól. Świeże lub suszone drożdże należy rozpuścić w 340 ml letniej wody z dodatkiem szczypty cukru i odstawić, aby powstał zaczyn. Następnie zacząć przelać do miski z mąką i dobrze wymieszać. Często należy dokładnie zagnieść i uformować z niego okrągły bochenek, umieścić go w koszyku i odstawić na ok. 2 godziny do wyrośnięcia. **Pieczenie:** Wyrośnięty bochenek chleba należy ostrożnie przełożyć do silikonowej formy i odstawić na kolejnych 15 minut do wyrośnięcia. W dolnej części piekarnika należy umieścić żaroodporną miskę z wodą i rozgrzać piekarnik do temperatury 250 °C. Przed włożeniem do piekarnika bochenka należy posmarować wodą i piec dokładnie 5 minut na środkowym poziomie w temperaturze 250 °C. Następnie z piekarnika należy wyjąć miskę z wodą i piec chleb przez kolejnych 5 minut. Po tym czasie należy zmniejszyć temperaturę do 160 °C i piec chleb jeszcze 35 minut. Gotowy chleb należy wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie do wystygnięcia.

Domowy chleb bezglutenowy należy przygotować według powyższego przepisu, mąkę żytnią i pszenną należy zastąpić 520 g mąki bezglutenowej. Domowy chleb bezglutenowy należy piec 15 minut w temperaturze 200 °C, następnie temperaturę obniżyć do 160 °C i piec kolejnych 50 minut.

Wskazówka: Do ciasta na domowy chleb pszenno-żytni można dodać ziarna słonecznika, dyni lub lub sezam, orzechy, suszoną kaszę gryczaną, drobno pokrojone suszone pomidory, oliwki itp.

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

⚠ Выпекать на подготовку традиционного а безглютенового круглого домашнего хлеба, форма не прилипает, упеченый хлеб можно легко выложить. Выроbená z prvotriedneho žiaruvzdorného silikonu, odolná do 250 °C. Forma sa dobre čistí, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. 3 roky záruka.

Návod na použitie

Préd prvým použitím silikonovej formy umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmovým tukom, ako ideálny odporúčame Olej do form 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.

Pecenie v plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúre

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

Udržba

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

Upozornenie

Prázdnu formu neohrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú! Nevystavujte priamu zdroj tepla, platničke, plameňu a pod. Pokrm nikdy nekrojajte priamo vo forme, nepoužívajte ostré kovové náradie. Prípadné farebné zmeny materiálu nemajú vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklamácie.

Recept

Domáci ražno-pšeničný chleb

Ingrediénts na 1 bochník (cca 750 g): 250 g ražnej múky, 250 g pšeničnej múky, 25 g čerstvého droždía alebo 4 g sušeného droždía, 12 g soli, 12 ml octu, 350 ml vody, štipka cukru

Príprava cesta: Do misy dajte ražnú a pšeničnú múku, ocot a sol'. Čerstvé alebo sušené droždíe rozpusťte v 340 ml vlažnej vody so štipkou cukru, nechajte krátko nabehnúť, prelejte do misy s múkou a dobre premiešajte. Često dôkladne premiešate a vytvarujete z neho okrúhly bochník, ktorý nechajte v pomúčenom kosíku cca 2 hodiny kysnúť. **Pecenie:** Vyksnúty bochník opatrne vyklapte z kosíka do silikonovej formy a nechajte ešte ďalších 15 minút kysnúť. Do spodnej časti rúry dajte žiaruvzdornú misku s vodou a rúru zohrejte na 250 °C. Před vložením do rúry potrite bochník slanou vodou a pečte ho v strednej časti rúry pri 250 °C presne 5 minút. Misku s vodou z rúry vyberte a pri rovnakej teplote pečte chlieb ďalších 5 minút. Potom teplotu v rúre znížte na 160 °C a chlieb pečte ďalších 35 minút. Hotový chlieb vyberte z rúry a nechajte vo forme vychladnúť.

Bezglutenový domáci chlieb pripravte podľa predchádzajúceho receptu, ražnú a pšeničnú múku nahradte 520 g bezglutenovej múky. Bezglutenový domáci chlieb pečte 15 minút pri 200 °C, potom teplotu znížte na 160 °C a pečte ďalších 50 minút.

Dobrý tip: Do cesta na domáci ražno-pšeničný chlieb môžete pridať slnečnicové, tekvicové, sezamové alebo ľanové semienka, orechy, lupinú pohánku lámanku, nadrobno nakrájané sušené paradajky či olivy a pod.

Upozornenie: Prázdnu formu na okrúhly chlieb neohrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú!

⚠ Отлично подходит для приготовления домашнего круглого хлеба, как традиционного, так и без клейковины. 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.

Instrukcija po ispol'zovaniju

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 выключением 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 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 поместите форму в духовой шкаф, в ней должны быть продукты! Не подвергайте форму воздействию открытого пламени и других прямых источников тепла. Не нарежьте 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.

Recept

Domášni pšenično-ražaný chleb

Ingrediénts pre pripravenie 1 buchanky (okolo 750 g): 250 g ržanej múky, 250 g pšeničnej múky, 25 g svžeich droždíj alebo 4 g suchých droždíj, 12 g soli, 12 ml octu, 350 ml vody, štipka cukru

Spôsob pripravenia cesta: Smiešajte v miske ržanú a pšeničnú múku, uksus i soľ. V oddelenej емкости pripravte svžeie alebo suché droždíj v 340 ml vody komnatnej teploty, ddoaviv vodu šcupku cukru. Dajte načasť broženiu a vlejte obsah misy s múkou, tšatnelno peremešajte. Vyemešajte testo, skatiate v šar i ostavte podimаться primerno na 2 časa v kôrsinke s posypánom múkou dno. **Выпечка:** Ostrožno vyšatrite podnyšeše testo iz kôrsinky, perelozhite v silikonovú formu i ostavte podimаться еще na 15 minút. Rozgrejite duhovú ščaf do teplotury 250 °C, ustanovite žaropronochno blodo s vodou na nižnij jrus duhovogo ščafa, sbrýznite buchanu podsolenoj vodoj i ustanovite formu s testom na srednij jrus duhovogo ščafa i vypекайте ровно 5 минút pri teploture 250 °C. Vyšatcite blodo s vodoj iz duhovogo ščafa i prodolzajte vypекать хлеб еще 5 минút pri teploture 250 °C. Zatem umenšajte teploturu duhovogo ščafa do 160 °C i vypекайте хлеб еще 35 минút. Po okončanii vypеkania vyšatcite хлеб iz duhovogo ščafa i ostavte ostayatь прямо в форме.

Для приготовления безглютенового домашнего хлеба, используйте вышеуказанный рецепт, заменит пшеничную муку и ржаную муку на 520 г универсальной безглютеновой муки. Пеките безглютеновый хлеб в течение 15 минут при температуре 200 °C, затем уменьшите высокую температуру до 160 °C и выпекайте еще 50 минут.

Полезный совет: В тесто для домашнего пшенично-ржаного хлеба можно добавлять семена подсолнечника, тыквы, кукурузу и льна, а также орехи, мелко нарезанные вяленые томаты, оливки и другие продукты.

Внимание: Не нагревайте пустую форму для круглого хлеба. Всегда ставьте форму в духовку с пищей внутри!



© 2016 Tescoma