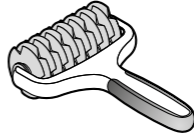
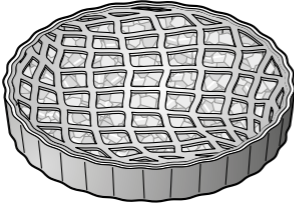




tr Kullanım kılavuzu ve tarif



Önemli bilgiler

Hamur kesme aparatı pasta, börek ya da çöreklerin şekilli kesilmesi için idealdir.

Yumuşak hamurların işlenmesi için uygundur (örn. poğaçça hamuru, ekşi hamur, çörek hamuru vs.).

Temizleme

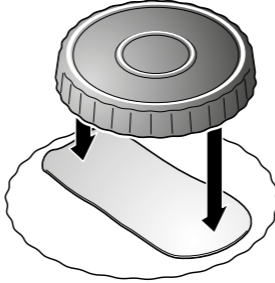
- ▶ Hamur kesme aparatını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin.
Ürün bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- ▶ Silindir bıçaklarının arasındaki hamur artıkları yumuşak bir fırçayla çıkarılabilir.



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Kullanım

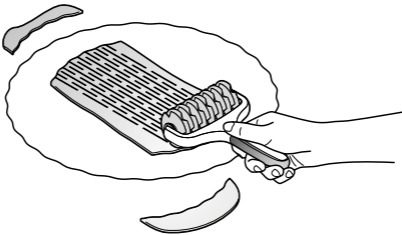
1.



Hamuru yakl. 2-4 mm kalınlığında pişirme kağıdı üzerine ya da mukavvadan bir pasta altlığı üzerine serin. Bu şekilde hamur şeritleri daha sonra kolayca taşınabilir ve pastanın üzerine yerleştirilebilir. Hamur şeridi, hamur rulosundan bir miktar daha kalın olmalıdır.

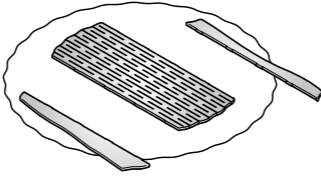
İpucu: Hamur şeritlerini yuvarlak bir pasta üzerine yerleştirmek isterseniz döndürülmüş pişirme kalıbını hamurun üzerine kısa süre bastırın. Bu şekilde hamur şeridinin uzunluğu doğru olur.

2.



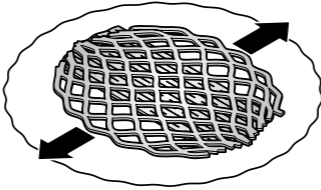
Hamur kesme aparatını hafif bastırarak hamur şeridi üzerinden geçirin.

3.



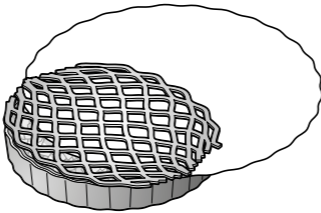
Gerekirse yan kenarları kesin.

4.



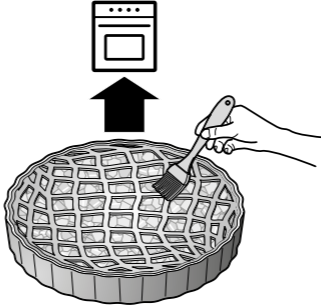
Hamur şeridini dikkatli şekilde gerekli genişlikte birbirinden çekip ayırın.

5.



Hamur şeritlerinin dikkatli şekilde mukavva altlıktan pastanın üzerine kaymasını sağlayın ve pastanın üzerine gerektiği şekilde çekin. Son olarak kenarlarına sıkıca bastırın.

6.



Hamur şeridine tarife göre çırpılmış yumurta ya da süt sürün ve pastayı fırına verin.

„Linzer kek” tarifi

Ø 26 cm pasta kalıbı için

Hamur için malzemeler

- 150 g soğuk tereyağı
- 150 g pudra şekeri
- 100 g öğütülmüş fındık
- 250 g un (tip 405)
- 10 g kabartma tozu
- 1 paket Bourbon vanilya şekeri
- 1 yumurta (M boyutu)
- 1 tatlı kaşığı öğütülmüş tarçın
- 1 tutam karanfil tozu

Kaplama için malzemeler

- 1 yumurta sarısı
- 200 g frenk üzüm reçeli

Hazırlanışı

1. Tereyağı, pudra şekeri ve vanilya şekerini bir karıştırma kabına koyun ve yoğurun. Fındık, tarçın, karanfil tozu ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Kabartma tozunu un ile çoğaltın ve azar azar hamura ekleyin.
2. Pasta kalıbını iyice yağlayın ve fırını 200°C'de veya 175° C turbo altlı üstlü olarak önceden ısıtın.
3. Hamurun üçte birini ayırın ve yakl. yarım saat soğumasını bekleyin. Hamurun geri kalan üçte ikisini tepsinin büyüklüğü kadar açın ve iyice yağlanmış olan pasta kalıbına yerleştirin.
4. Hamur tabanına frenk üzüm reçeli sürün ve kenarında yakl. 1 cm boşluk bırakın.
5. Kalan hamuru (1/3) açın ve hamur kesme aparatıyla bir miktar bastırarak üzerinden geçin, bu şekilde istenen kafes yapısı oluşur. Ardından hamur ızgarasını dikkatlice ayırın, dolu olan pasta kalıbının üzerine koyun ve kenarından hafifçe bastırın. Hamur şeridine çırpılmış yumurta sürün.
6. Fırının orta rayında yakl. 40-45 dakika pişirin. Ardından soğumasını bekleyin.

Ürün numarası: 663 624

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,

www.tchibo.com.tr