

# Silikon pişirme kalıbı

tr Ürün bilgisi ve tarif

## Değerli Müşterimiz!

Malzemeleri tartın, hamur halinde yoğurun, dinlenmeye bırakın ve sonra doğrudan fırına verin - ve hepsini aynı kabın içerisinde yapın: Yeni silikon pişirme kabınız sayesinde bu mümkün!

Pişirme kabı pişme sırasında kısmen kapalı durumdadır, bu şekilde buhar iç tarafta sirküle edilebilir. Sirkülasyonlu hava etkisi ekmeğın kurumamasını, aksine lezzetli kalmasını sağlar. Kabuđu da gevrek ve altın sarısı renge bürünür.

750 g ağırlıktaki ekmeklerin pişirilmesi için.

Afiyet olsun!

## Tchibo Ekibiniz










Üretim nedenlerinden dolayı, ürün ilk ambalajından çıkarıldığında hafif bir koku olabilir.

Bu koku tamamen zararsızdır.

Ürünü ambalajından çıkarın ve iyice havalandırın. Koku kısa süre içinde kaybolacaktır.

Yeterince havalanmasını sağlayın!

## Önemli bilgiler

-  Ekmek pişirme kabı -15 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır. Hem fırında hem de mikrodalgada kullanılabilir.
-   Ekmek pişirme kabı açık ateş, ocak, fırın zemini veya başka ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
- Ekmek pişirme kabını daima fırının orta katına yerleştirin ve ürünü ızgara fonksiyonuyla birlikte kullanmayın.
-  Pişen unlu mamulü ekmek pişirme kabının içerisinde kesmeyin ve içerisinde asla sivri uçlu ya da keskin nesnelere kullanmayın. Bu şekilde ekmek pişirme kabı hasar görebilir.
-  Ekmek pişirme kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
-  Sıcak kaba sadece fırın eldivenleri vb. ile dokununuz.
-  Ekmek pişirme kabı derin dondurucuda da kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Yanma tehlikesi! Pişme işleminden sonra ekmek pişirme kabını çok dikkatli şekilde açın. Çıkan buhar yanmalara neden olabilir!

- Ürünü temizlemeden yeterince soğumaya bırakın. Temizlemek için malzemeye zarar verecek sert temizleme maddeleri, sivri ya da sıyırıcı yardımcı maddeler ve aşındırıcı sünger kullanmayın.
- Ekmek pişirme kabının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı değildir, ayrıca ürünün kalitesini veya işlevini de etkilemez.

---

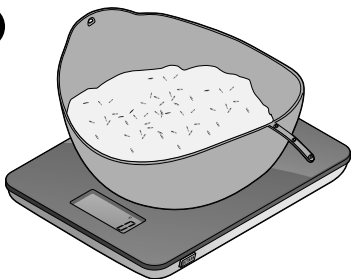
## **İlk kullanım öncesi / Temizleme**

- Ekmek pişirme kabını ilk kullanımdan önce sıcak su ve bir miktar deterjanla yıkayın. Aşındırıcı temizleme maddesi veya sivri nesnelere kullanmayın.
- Ekmek pişirme kabını mümkünse kullandıktan hemen sonra temizleyin, bu şekilde hamur artıkları kolayca çıkar. Ancak daima ekmek pişirme kabının önce yeteri kadar soğumasını sağlayın.

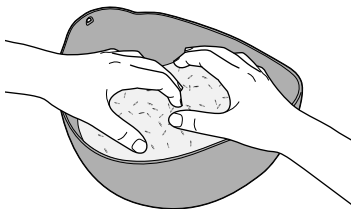
---

# Kullanım

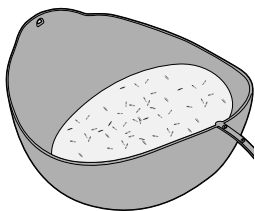
1



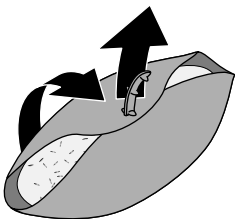
2



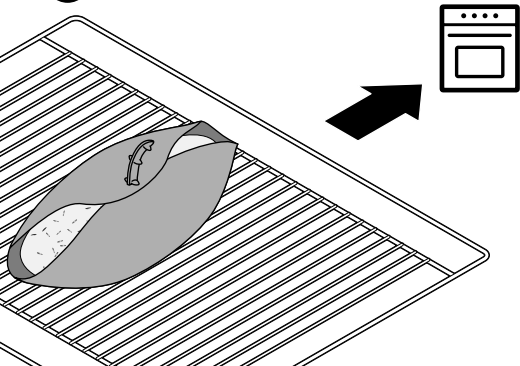
3



4



5



- Hamuru mikserin yoğurma ucuyla ekmek pişirme kabının içerisinde karıştırabilirsiniz. Ancak malzemeye zarar verebilecek sivri ya da keskin kenarlı yardımcı gereçler kullanmayın.
- Ekmek pişirme kabını fırındaki bir ızgara demiri üzerine itin, fırın tepsisi üzerine itmeyin.
- Ilgara demirini ekmek pişirme kabıyla birlikte daima fırının orta katına yerleştirin ve ürünü, ızgara fonksiyonuyla birlikte kullanmayın.
- Pişme süresinden sonra unlu mamulü ekmek pişirme kabından alın, ters şekilde doğrudan ızgara demiri üzerine kapatın ve yakl. 5 ile 10 dakika kadar daha kapatılmış fırının içerisine yerleştirin.  
Bu şekilde unlu mamulün henüz nemli olan alt kısmı güzelce gevrer.
- Pişme işleminden sonra ekmek pişirme kabını çok dikkatli şekilde açın. Çıkan buhar yanmalara neden olabilir!
- Büyük bir unlu mamul (maks. dolum miktarı 1 kg) pişirmek isterseniz ekmek pişirme kabını pişme süresince açık bırakın.



Ekmek pişirme kabının malzemesi sayesinde güvenilir tariflerinizi kullandığınızda pişme süresi %20 oranında azalabiliyor. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

## **Faydalı öneriler**

- Pişme süresince fırının içerisine alt rafa bir tepsi içinde buz kalıpları yerleştirirseniz unlu mamulünüz daha lezzetli olur.
- Unlu mamulün yumuşak olması için hamurun oda sıcaklığında iki katına kadar kabarana kadar dinlenmesini sağlayın.
- Altının nemli kalmaması ve ıslanmaması açısından unlu mamulün daima bir kek soğutma altlığı ya da ızgara üzerinde soğumasını sağlayın.
- Malzemeler ne kadar doğal ve nitelikli olursa unlu mamulün tadı ve kalitesi de o oranda güzel olur.

# Köy ekmeđi

1 kalıp için | bir dilim 280 kcal

Hazırlama: 25 dak. | Dinlendirme: 1 saat 40 dak. |

Pişirme süresi: 45 dak.

## Malzemeler

- 1/2 küp maya (20 g)
- 1/2 TK tuz
- 300 ml ılık su
- Açmak için un
- 500 g buđday unu

## Hazırlanışı

1. Mayayı ufalayın ve bir kap içerisinde 300 ml ılık suyla çözülmesini sağlayın. Üstü örtülü şekilde 10 dak. dinlenmeye bırakın.
2. Unu kalıba dökün, bastırarak ortasına bir delik açın. Karıştırılmış maya ve tuzu deliğe dökün. Hamur yumuşak bir kıvama gelene kadar hepsini iyice yoğurun.
3. Hamuru unlu ellerle bir top haline getirin ve kalıp içerisinde bir mutfak beziyle örtün. Üstü örtülü şekilde 90 dak. dinlenmeye bırakın.
4. Fırını 150 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; Turbo: 140 °C) getirin. Kalıbı kapatın ve fırına verin. Unlu mamulü fırında orta rafta yakl. 45 dak. altın sarısı renkte pişirin. Kalıbı çıkarın ve dikkatli şekilde açın (Dikkat: Açığa çıkan sıcak buhardan dolayı yanma tehlikesi!).



Unlu mamulü çıkarın, gerekirse kapatılmış fırında baş aşağı biraz daha „kurumaya“ bırakın ve sonra bir kek soğutma altlığı üzerinde soğumaya bırakın.

- Öneri: İsteyen hamuru yoğurduktan sonra ayrıca susam, ay çekirdeği veya kabak çekirdeği (yakl. 5 g) ekleyip yoğurabilir. Sonra hamuru yukarıda açıklandığı gibi dinlenmeye bırakın. Ardından hamurun üst yüzeyine fırçayla bir miktar su sürün, isteğe göre tahıl taneleri veya çekirdek serpin ve alışıldığı gibi kalıp içerisinde pişirin.

Tarif: Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı  
© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
Tüm haklar saklıdır

Tchibo için özel olarak üretilmiştir :  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

---

**Ürün numarası: 677 643**