



Emaille-Kastenform mit Deckel

Enamel Loaf Tin with Lid

Moule à cake en émail avec couvercle

Smaltovaná hranatá forma s víkem

Emaliowana keksówka z pokrywką

Smaltovaná hranatá forma s vekom

Zománcozott sütőforma fedéllel

Emaye fırın kalıbı kapaklı

(de) Produktinformation und Rezepte

(en) Product information and recipes

(fr) Fiche produit et recettes

(cs) Informace o výrobku a recepty

(pl) Informacja o produkcie i przepisy

(sk) Informácia o výrobku a recepty

(hu) Termékismertető és receptek

(tr) Ürün bilgisi ve tarifler

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Kastenform aus 3fach emailliertem Metall lassen sich leckere Kuchen, Brot und andere süße oder herzhaftes Ofengerichte zubereiten und dank praktischem Kunststoffdeckel auch darin aufbewahren.

Damit Sie gleich loslegen können, finden Sie in dieser Anleitung zwei Rezepte.

Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Die Kastenform (ohne Deckel) ist für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht! Die Kastenform ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- **Der Kunststoffdeckel ist nicht für den Gebrauch im Backofen geeignet.**
- Fetten Sie die Kastenform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heiße Kastenform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Zum Schutz der Emaille-Oberfläche verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie keine Speisen in der Kastenform, da dadurch Kratzer in der Emaille-Oberfläche entstehen können.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus der Kastenform herausnehmen, lassen Sie Backgut und Form etwas abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.

- Wenn Sie das fertige Backgut in der Kastenform aufbewahren wollen, lassen Sie Kastenform und Backgut erst abkühlen, bevor Sie den Kunststoffdeckel aufsetzen.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Kastenform. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Kastenform keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Form z.B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Kastenform und den Kunststoffdeckel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Kastenform ist spülmaschineneeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Der Kunststoffdeckel ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer in Kastenform und Deckel entstehen, und die Emaille verliert - wie Glas - an Glanz.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Kastenform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Kastenform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teig- oder Speisereste am besten lösen. Lassen Sie die Kastenform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Kastenform gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Kastenform trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der hellen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

Apfel-Marzipan-Zupfbrot

Es nennt sich Brot, ist aber eigentlich Kuchen. Taufen wir es daher Kuchenbrot und greifen beherzt zu: einfach Scheibe für Scheibe genießen, am liebsten noch ofenwarm!

Für 1 Kastenkuchen (ca. 20 Stücke)

Zubereitung: 40 Min. | Ruhen: ca. 1 Std. 45 Min. | Backen: ca. 40 Min.

Pro Stück ca. 220 kcal, 4 g Eiweiß, 8 g Fett, 32 g Kohlenhydrate

Zutaten

für den Teig

500 g Mehl (Type 550)

30 g frische Hefe

150 ml Milch (lauwarm)

50 g Zucker

50 g weiche Butter

2 Eier (Größe M)

Salz

für die Füllung

150 g Rohrzucker

2 - 3 TL Zimtpulver

1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss

100 g Marzipanrohmasse

75 g Butter

250 g säuerliche Äpfel

Außerdem: Mehl zum Arbeiten,
Butter für die Form

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, dann mit der Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen. Den übrigen Zucker, Butter in Flöckchen, Eier und 1/2 TL Salz zum Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen 5 - 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 45 - 60 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Die Kastenform einfetten. Für die Füllung Rohrzucker, Zimt und Muskatnuss mischen. Die Marzipanrohmasse auf einer Küchenreibe grob reiben. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Teig auf wenig Mehl kurz durchkneten, noch einmal 10 Min. ruhen lassen, dann ca. 1 cm dick ausrollen. Die Teigplatte mit zerlassener Butter bestreichen. Marzipan, Äpfel und Zuckermischung (bis auf 2 EL) darauf streuen. Anschließend die Teigplatte in ca. 8 x 10 cm große, unordentliche Rechtecke schneiden.

Je 4 - 5 Teigrechtecke aufeinanderstapeln. Die Kastenform aufrecht hinstellen und die Teigstapel hineingeben. Die Kastenform wieder waagrecht hinstellen, mit der übrigen Zuckermischung bestreuen und abgedeckt 20 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen. Das Zupfbrot (unten) 35 - 40 Min. backen. Dann herausnehmen, 20 Min. in der Kastenform abkühlen lassen, herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Statt mit Äpfeln können Sie das Zupfbrot im Sommer auch mit 200 g frischen Roten Johannisbeeren füllen.

Mediterranes Oliven-Zupfbrot

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben)

Zubereitung: 40 Min. | Ruhen: ca. 1 Std. 40 Min. | Backen: ca. 40 Min.

Pro Scheibe ca. 170 kcal, 3 g Eiweiß, 9 g Fett, 20 g Kohlenhydrate

Zutaten

für den Teig

25 g frische Hefe
250 ml Wasser (lauwarm)
1 TL Zucker
500 g Weizenmehl (Type 550)
5 g Salz
3 EL Olivenöl

für die Füllung

1 Bund glatte Petersilie
125 g schwarze Oliven (entsteint)
1 große Knoblauchzehe
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
100 g zimmerwarme Butter
Pfeffer
1/2 TL Salz

Außerdem: Mehl zum Arbeiten,
Butter für die Form

Zubereitung

Für den Teig die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit 250 g lauwarmem Wasser und Zucker verrühren. Etwa 15 Min. an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Bläschen gebildet haben. Das Mehl, Hefewasser, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel geben. In der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt für ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für die Füllung die Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die Oliven sehr gut abtropfen lassen, den Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Petersilie, Oliven, Knoblauch, Orangenschale, Butter, Pfeffer und Salz verrühren. Die Kastenform gut einfetten.

Den Teig auf wenig Mehl kurz durchkneten, noch einmal 5 Min. ruhen lassen, dann knapp 1 cm dick ausrollen. Die Teigplatte mit der Füllung bestreichen und in ca. 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 4 - 5 Teigquadrate aufeinanderstapeln. Die Kastenform aufrecht hinstellen und die Teigstapel hineingeben. Die Kastenform wieder waagrecht hinstellen und abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen. Das Zupfbrot (untere Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen, dabei nach ca. 30 Min. mit Backpapier abdecken. Am Ende der Backzeit das Zupfbrot herausnehmen und 15 Min. in der Kastenform abkühlen lassen, anschließend vorsichtig herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Gut zu wissen: Eine Brotschneidemaschine ist hier überflüssig - bei diesem Brot kann Scheibe für Scheibe abgezupft werden.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

Dear Customer

Your new loaf tin is made of triple-enamelled metal and can be used to prepare delicious cakes, bread and other sweet or savoury oven dishes. These can then be stored using the handy plastic lid. You will find two recipes in these instructions to get you baking right away!

To ensure you are able to enjoy this enamel product for a long time, you must read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you will enjoy using this product!

Your Tchibo Team



www.tchibo.de/instructions

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

Important information for use

- Before using for the first time, remove the label and any adhesive residue with warm water.
- The loaf tin (without its lid) is suitable for use in the oven.
It can be used in the oven at temperatures up to +400 °C.
Use it for its intended purpose only! The loaf tin is not microwave-safe and is not suitable for use on the hob!
- **The plastic lid is not suitable for use in the oven.**
- Grease the loaf tin with a little butter or margarine before use.
If necessary, you can also dust it with flour.
- Take care when handling the loaf tin when it is hot. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the loaf tin on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- To protect the enamel surface, do not use any sharp or pointed objects while cooking with or cleaning the product. Do not cut any food in the loaf tin, as this may scratch the enamel surface.
- Allow the food and the loaf tin to cool down slightly before removing the food from the tin. The baked dough will stabilise and a layer of air will develop between the loaf tin and the food.

- If you wish to store the cooked food in the loaf tin, allow the loaf tin and the food inside to cool down before putting on the plastic lid.
- Avoid overheating the loaf tin: It must not be heated up while empty.
- Do not expose the loaf tin to any sudden changes in temperature. Never place the tin on a cold or wet surface while it is still hot, as this can damage the enamel surface.

Cleaning and care

- Clean the loaf tin and the plastic lid with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use.
- The loaf tin is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- The plastic lid is also dishwasher-safe. However, do not place it directly above the heating elements.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. They may scratch the lid and the loaf tin causing the enamel - just like glass - to lose its shine.
- Although scratches in the surface of the enamel cause it to lose its shine, they do not impact the loaf tin's function. You can continue to use it normally.
- Clean the loaf tin as soon as possible after use while any remaining food or batter is easier to remove. Allow the loaf tin to cool down sufficiently before cleaning it.
- Allow any stubborn or burnt-on food to soak before cleaning. It can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the loaf tin immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the tin in a dry place.
- When using metal (e.g. stainless steel cutlery), black marks may appear on the light-coloured enamel surface due to metal abrasion. These marks can be removed with a special enamel cleaner.

Sharing bread with apple and marzipan

It is called bread but it is, in fact, a cake. So let's call it cake-bread and tuck in! Enjoy piece after piece - preferably fresh from the oven while it is still warm!

For 1 loaf cake (approx. 20 portions)

Preparation: 40 min | Standing time: approx. 1 hr 45 min | Baking time: approx. 40 min

Each portion contains approx. 220 kcal, 4 g protein, 8 g fat, 32 g carbohydrates

Ingredients

For the dough

500 g plain flour (type 550)

30 g fresh yeast

150 ml milk (lukewarm)

50 g sugar

50 g soft butter

2 eggs (size M)

Salt

For the filling

150 g cane sugar

2 - 3 tsp ground cinnamon

1/2 tsp freshly ground nutmeg

100 g marzipan paste

75 g butter

250 g tart apples

Plus: Flour for rolling out,
butter for greasing the tin

Preparation

Pour the flour into a bowl and make a well in the middle. Crumble the yeast into the well and stir together with the milk, 1 tsp sugar and a little of the flour from the edge. Cover the dough and leave in a warm place for approx. 15 minutes to rise. Then add the remaining sugar, chunks of butter, eggs and 1/2 tsp of salt to the dough. Start by kneading the dough using the kneading hooks of your hand mixer, then continue to work into a smooth dough by hand for 5 - 10 minutes. Cover the dough and allow it to rise for 45 - 60 minutes until it has doubled in volume.

Grease the loaf tin. To prepare the filling, mix together the cane sugar, cinnamon and nutmeg. Roughly grate the marzipan paste using a grater. Melt the butter in a saucepan. Wash the apples, cut them into quarters, remove the cores and slice them thinly.

Knead the dough briefly on a lightly floured surface and leave it to stand for another 10 minutes before rolling it out until it is approx. 1 cm thick. Brush the rolled out dough with melted butter. Sprinkle marzipan, apple and the sugar mixture (up to 2 tbsp) on top. Then cut the dough into rough rectangles approx. 8 x 10 cm in size.

Stack 4 - 5 rectangles of dough on top of one another. Stand the loaf tin on its end and place the stack of dough in the tin. Stand the loaf tin in a horizontal position again, sprinkle over the remaining sugar mixture and cover it before leaving the dough to rise for another 20 minutes.

Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 160 °C). Bake the sharing bread for 35 - 40 minutes (on the lower shelf). Take it out of the oven and leave it in the loaf tin to cool for 20 minutes. Then remove it from the tin and place it on a cake rack to cool completely.

Tip: Instead of using apples, give the recipe a summery twist by using 200 g of fresh redcurrants.

Mediterranean sharing bread with olives

For 1 loaf (approx. 20 portions)

Preparation: 40 min | Standing time: approx. 1 hr 40 min | Baking time: approx. 40 min

Each portion contains approx. 170 kcal, 3 g protein, 9 g fat, 20 g carbohydrates

Ingredients

For the dough

25 g fresh yeast
250 ml water (lukewarm)
1 tsp sugar
500 g plain flour (type 550)
5 g salt
3 tbsp olive oil

For the filling

1 bunch flat leaf parsley
125 g black olives (without stones)
1 large clove of garlic
1 tsp zest from an organic orange
100 g butter at room temperature
Pepper
1/2 tsp salt

Plus: Flour for rolling out,
butter for greasing the tin

Preparation

To prepare the dough, crumble the yeast into a bowl and combine it with 250 g of lukewarm water and the sugar. Leave this mixture to stand in a warm place for around 15 minutes until small bubbles have formed. Add the flour, yeast mixture, salt and olive oil to a mixing bowl. Knead into a smooth dough with a food processor and then leave it in a warm place to rise for approx. 1 hour until it has doubled in volume.

To prepare the filling, spray down the parsley and shake it dry. Separate the leaves from the stalks and chop finely. Leave the olives to drain thoroughly and peel the garlic. Chop both finely. Combine the parsley, olives, garlic, orange zest, butter, pepper and salt. Grease the loaf tin thoroughly.

Knead the dough briefly on a lightly floured surface and leave it to stand for another 5 minutes before rolling it out until it is approx. 1 cm thick. Spread the filling onto the rolled out dough. Then cut the dough into squares approx. 8 x 8 cm in size. Stack 4 - 5 squares of dough on top of one another. Stand the loaf tin on its end and place the stack of dough in the tin. Stand the loaf tin in a horizontal position again and cover it before leaving the dough to rise for another 20 minutes.

Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 160 °C). Bake the sharing bread for approx. 40 minutes (on the lower middle shelf) until golden brown, covering with baking paper after approx. 30 minutes have elapsed. Once the baking time is up, take the sharing bread out of the oven and leave it in the loaf tin to cool for 15 minutes. Then carefully remove it from the tin and place it on a cake rack to cool completely.

Good to know: A bread cutter is not required to enjoy this bread - simply use your hands to tear bits off, piece by piece.

Recipes:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

All rights reserved

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau moule à cake en métal triplement émaillé vous permettra de préparer des cakes sucrés ou salés, du pain ou d'autres plats préparés au four, que vous pourrez facilement conserver grâce à son couvercle en plastique très pratique. Profitez dès maintenant de votre nouveau moule en essayant les deux recettes proposées dans cette notice.

Si vous souhaitez utiliser cet article en email le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Conseils d'utilisation importants

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels restes de colle à l'eau chaude.
- Le moule à cake (sans couvercle) est conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas pour un autre usage! Le moule à cake ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- **Le couvercle en plastique n'est pas adapté à une utilisation au four.**
- Avant d'utiliser le moule à cake, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez-le également de farine.
- Manipulez le moule avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**
- Posez toujours le moule à cake chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Afin de protéger la surface émaillée, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler la préparation ou nettoyer le moule. Ne découpez pas les plats dans le moule à cake sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Avant de démouler le plat, laissez le plat et le moule à cake refroidir quelques minutes. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le plat et le moule.

- Si vous souhaitez conserver le plat préparé directement dans le moule à cake, laissez refroidir le moule et son contenu avant de mettre le couvercle en plastique dessus.
- Évitez toute surchauffe du moule à cake. Ne le faites jamais chauffer à vide.
- N'exposez pas le moule à cake aux chocs thermiques. Ne posez jamais le moule chaud sur une surface froide ou humide: vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le moule à cake et le couvercle en plastique à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle doux.
- Le moule à cake est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus respectueux des propriétés de votre article. Vous préserverez ainsi l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- Le couvercle en plastique peut également être lavé au lave-vaisselle, mais ne le mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances chauffantes.
- Pour nettoyer l'article, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le moule à cake et le couvercle et ternir l'émail, comme c'est le cas pour le verre.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au bon fonctionnement du moule à cake, qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le moule à cake de préférence juste après l'avoir utilisé, les restes de pâte ou de nourriture seront plus faciles à détacher. Laissez le moule à cake refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez le moule à cake juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le moule à cake au sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

Pain hérisson aux pommes et à la pâte d'amande

On l'appelle pain, mais c'est en fait un gâteau. Rebaptisons-le donc gâteau hérisson. Il ne reste plus qu'à vous servir: dégustez tranche après tranche, dans l'idéal, directement à la sortie du four!

Pour 1 plat à cake (env. 20 parts)

Préparation: 40 min | Repos: env. 1 h 45 min | Cuisson: env. 40 min

Chaque part contient env. 220 kcal, 4 g de protéines, 8 g de lipides, 32 g de glucides

Ingrédients

Pour la pâte

500 g de farine blanche (type 550)

30 g de levure fraîche

150 ml de lait (tiède)

50 g de sucre

50 g de beurre ramolli

2 œufs (taille M)

Sel

Pour la garniture

150 g de cassonade

2 - 3 c.c. de cannelle en poudre

1/2 c.c. de muscade fraîche râpée

100 g de pâte d'amandes brute

75 g de beurre

250 g de pommes acidulées

Et aussi: farine pour la préparation, beurre pour le moule

Préparation

Pour la pâte, mettre la farine dans un saladier et faire un puits au milieu. Émietter la levure à l'intérieur, puis mélanger avec le lait, 1 c.c. de sucre et un peu de farine du bord. Faire lever la pâte pendant env. 15 minutes dans un endroit chaud en prenant soin de la recouvrir. Ajouter le reste de sucre, le beurre coupé en morceaux, les œufs et la 1/2 c.c. de sel à la préparation de pâte. Pétrir tout d'abord avec les crochets du batteur électrique, puis pétrir 5 à 10 minutes à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Recouvrir la pâte et la laisser lever 45 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Graisser le moule à cake. Pour la garniture, mélanger la cassonade, la cannelle et la noix de muscade. Râper grossièrement la pâte d'amande brute avec une râpe de cuisine. Faire fondre le beurre dans une casserole. Laver les pommes, les couper en quatre, les évider et les couper en tranches fines.

Pétrir brièvement la pâte sur un peu de farine, la laisser reposer 10 minutes supplémentaires, puis l'abaisser à une épaisseur d'environ 1 cm. Badigeonner l'abaisse de beurre fondu. Répandre dessus la pâte d'amande, les pommes et le mélange de sucre (en réservant 2 c.s.). Ensuite, couper l'abaisse en rectangles inégaux d'environ 8 x 10 cm.

Faire des piles de 4 à 5 losanges de pâte. Mettre le plat à cake à la verticale et placer les piles de pâte à l'intérieur. Remettre le moule à cake en position horizontale, saupoudrer avec le reste de sucre, recouvrir et laisser lever environ 20 minutes.

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C). Faire cuire le pain hérisson (en bas du four) 35 à 40 minutes. Ensuite, sortir du four, laisser refroidir 20 minutes dans le moule à cake, démouler et laisser entièrement refroidir sur une grille pâtissière.

Conseil: en été, vous pouvez également utiliser 200 g de groseilles fraîches à la place des pommes.

Pain hérisson méditerranéen aux olives

Pour 1 pain (env. 20 parts)

Préparation: 40 min | Repos: env. 1 h 40 | Cuisson: env. 40 min

Chaque part contient env. 170 kcal, 3 g de protéines, 9 g de lipides, 20 g de glucides

Ingrédients

Pour la pâte

25 g de levure fraîche
250 ml d'eau (tiède)
1 c.c. de sucre
500 g de farine de blé (type 550)
5 g de sel
3 c.s. d'huile d'olive

Pour la garniture

1 bouquet de persil plat
125 g d'olives noires (dénoyautées)
1 grosse gousse d'ail
1 c.c. de zeste d'orange bio
100 g de beurre à température ambiante
Poivre
1/2 c.c. de sel

Et aussi: farine pour la préparation,
beurre pour le moule

Préparation

Pour la pâte, émietter la levure dans un saladier et la mélanger avec 250 g d'eau tiède et du sucre. La laisser reposer dans un endroit chaud pendant 15 minutes jusqu'à ce que des bulles se forment. Verser la farine, l'eau à la levure, le sel et l'huile d'olive dans un saladier. Pétrir dans un robot de cuisine jusqu'à obtenir une pâte lisse, puis la couvrir, la laisser reposer dans un endroit chaud pendant une heure environ jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Pour la garniture, laver le persil et le secouer pour l'égoutter. Effeuille le persil et le hacher finement. Bien égoutter les olives, éplucher l'ail. Hacher le tout finement. Mélanger le persil, les olives, l'ail, le zeste d'orange, le beurre, le sel et le poivre. Bien graisser le moule à cake.

Pétrir brièvement la pâte sur un peu de farine, la laisser reposer 5 minutes supplémentaires, puis l'abaisser à une épaisseur d'environ 1 cm. Badigeonner l'abaisse de garniture et découper des carrés d'environ 8 x 8 cm. Faire des piles de 4 à 5 carrés de pâte. Mettre le plat à cake à la verticale et placer les piles de pâte à l'intérieur. Remettre le plat à cake en position horizontale, recouvrir et laisser lever 20 minutes supplémentaires.

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C). Enfourner le pain hérisson (partie centrale intermédiaire) et faire cuire environ 40 minutes jusqu'à obtenir une couleur bien dorée. Au bout de 30 minutes, recouvrir de papier sulfurisé. À la fin du temps de cuisson, sortir le pain hérisson du four et le laisser refroidir 15 minutes dans le moule à cake. Ensuite, démouler avec précaution et laisser refroidir sur une grille pâtissière.

Bon à savoir: Avec cette recette, pas besoin de trancheuse à pain. Chaque tranche se détache une à une.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

Tous droits réservés

Vážení zákazníci,

ve Vaší nové hranaté formě s 3vrstvou smaltovanou povrchovou úpravou lze připravovat lahodné koláče, chléb a další sladké nebo slané pokrmy z trouby a díky praktickému plastovému víku je v ní můžete i uchovávat.

Abyste mohli ihned začít, najdete v tomto návodu dva recepty.

Aby Vám tento smaltovaný výrobek dlouho dobře sloužil, přečtěte si a bezpodmínečně dodržujte následující pokyny k používání, čištění a péči.

Přejeme Vám s tímto výrobkem hodně radosti a ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny k používání

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepkou a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Tato hranatá forma (bez víka) je vhodná pro použití v pečicí troubě. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Tato forma není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě ani na sporáku!
- **Plastové víko není vhodné pro použití v pečicí troubě.**
- Hranatou formu na pečení před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji ještě případně vysypte moukou.
- S horkou formou zacházejte opatrně. V každém případě použijte chňapku.

Hrozí nebezpečí popálení!

- Horkou hranatou formu na pečení stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Na ochranu smaltovaného povrchu při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Přímo ve formě nekrájejte žádné pokrmy, protože by mohlo dojít k poškrábání smaltovaného povrchu.
- Před vyklopením hotového pokrmu z formy nechte pokrm i formu mírně vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- Pokud chcete hotový pokrm uchovávat v této formě, nechte formu i pokrm nejprve dobře vychladnout, než nasadíte plastové víko.

- Vyvarujte se přehřívání hranaté formy na pečení. Forma se nesmí zahřívát, pokud je prázdná.
- Nevystavujte hranatou formu na pečení extrémním změnám teploty. Horkou formu např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. Jinak se smaltovaný povrch může poškodit.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte hranatou formu i plastové víko horkou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.
- Tuto formu na pečení lze mýt v myčce. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- Plastové víko je také vhodné do myčky nádobí, neukládejte jej však přímo nad topné tyče.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částěčkami apod. Tím mohou vzniknout škrábance ve formě a víku, a smalt ztratí - stejně jako sklo - svůj lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci formy. Formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Formu čistěte ideálně ihned po použití, neboť se tak nejlépe uvolní zbytky těsta nebo pokrmu. Než začnete formu na pečení umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Pak je můžete snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Hranatou formu na pečení ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Formu uložte na suché místo.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. příbor z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na světlém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalty.

Jablečno-marcipánový trháč chléb

Nazývá se chlebem, ale je to vlastně koláč. Pojmenujte jej třeba koláčovým chlebem a s odhodláním se pusťte do přípravy: jednoduše si vychutnejte kousek po kousku, nejlépe ještě teplý po vytažení z trouby!

Na 1 hranatý koláč (cca 20 kusů)

Příprava: 40 min. | odpočinutí: cca 1 hod. 45 min. | pečení: cca 40 min.

1 kus cca 220 kcal, 4 g bílkovin, 8 g tuku, 32 g sacharidů

Přísady

na těsto

500 g mouky (typu 550)

30 g čerstvého droždí

150 ml mléka (vlažného)

50 g cukru

50 g měkkého másla

2 vajíčka (velikost M)

sůl

na náplň

150 g třtinového cukru

2 - 3 lžičky mleté skořice

1/2 lžičky čerstvě namletého muškátového oříšku

100 g marcipánové hmoty

75 g másla

250 g kyselejších jablek

Kromě toho budete potřebovat:

mouku pro zpracování, máslo do formy

Příprava

Pro přípravu těsta nasypte do mísy mouku a ve středu vytvořte důlek. Do důlku rozdrobte kostku droždí a smíchejte s trochou mléka, lžičkou cukru a trochou mouky z okraje mísy. Omládek nechte zakrytý na teplém místě cca 15 minut kynout. Poté k němu přidejte zbylý cukr, máslo nakrájené na kousky, vejce a 1/2 lžičky soli. Vypracujte hladké těsto nejdřív za pomoci hnětacích háků ručního mixéru a potom 5 - 10 min. rukama. Těsto nechte přikryté kynout 45 - 60 minut, dokud nezdvójnásobí svůj objem.

Formu vymažte máslem. Na náplň smíchejte třtinový cukr, skořici a muškátový oříšek. Marcipánovou hmotu nastrouhejte nahrubo na kuchyňském struhadle. Máslo rozpustěte v hrnci. Jablka opláchněte, rozkrájejte na čtvrtky, zbavte jádřinců a nakrájejte na tenké plátky.

Těsto lehce prohněťte na troše mouky, nechte opět 10 minut kynout, poté vyválejte na tloušťku cca 1 cm. Plát těsta potřete rozpuštěným máslem. Posypte marcipánem, jablky a směsí cukru (až 2 lžíce). Poté plát těsta rozkrájejte nepravidelné na obdélníky velikosti cca 8 x 10 cm.

Naskládejte na sebe vždy 4 - 5 obdélníků. Formu postavte zpříma a vkládejte do ní naskládané obdélníky těsta. Formu opět položte vodorovně, posypte zbylou směsí cukru a nechte 20 minut kynout.

Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C). Trhací chléb pečte 35 - 40 min. (ve spodní části). Po vyjmutí z trouby jej nechte 20 min. vychladnout ve formě, poté vyklopte a nechte zcela vychladnout na kuchyňské mřížce.

Tip: Místo jablek můžete trhací chléb v létě naplnit také 200 g čerstvého červeného rybízu.

Olivový trhací chléb na středomořský způsob

Na 1 chléb (cca 20 kousků)

Příprava: 40 min. | odpočinutí: cca 1 hod. 40 min. | pečení: cca 40 min.

1 kus cca 170 kcal, 3 g bílkovin, 9 g tuku, 20 g sacharidů

Přísady

na těsto

25 g čerstvého droždí
250 ml vody (vlažné)
1 lžička cukru
500 g pšeničné mouky (typ 550)
5 g soli
3 lžíce olivového oleje

na náplň

1 svazek hladké petrželky
125 g černých oliv (vypeckovaných)
1 velký stroužek česneku
1 lžíce nastrohané kůry z bio pomeranče
100 g másla pokojové teploty
pepř
1/2 lžičky soli

Kromě toho budete potřebovat:

mouku pro zpracování, máslo do formy

Příprava

Pro přípravu těsta rozdrobte do misky droždí a smíchejte s 250 g vlažné vody a cukrem. Nechte 15 min. odpočívat na teplém místě, dokud se nebudou tvořit bublinky. Do mísy dejte mouku, vodu s droždím, sůl a olivový olej. V kuchyňském robotu zpracujte hladké těsto a nechte jej cca 1 hodinu kynout na teplém místě, dokud nezdvoujnásobí svůj objem.

Pro přípravu náplně opláchněte petržel a ořepáním ji zbavte přebytečné vody. Otrhajte lístky od stonku a nakrájejte nadrobno. Olivy nechte dobře okapat, oloupejte česnek. Obojí nakrájejte najemno. Smíchejte petržel, olivy, česnek, pomerančovou kůru, máslo, sůl a pepř. Formu dobře vymažte máslem.

Těsto lehce prohněťte na troše mouky, nechte opět 5 minut kynout, poté vyválejte na tloušťku cca 1 cm. Plát těsta potřete náplní a nakrájejte na čtverce o velikosti cca 8 x 8 cm. Naskládejte na sebe vždy 4 - 5 čtverců těsta. Formu postavte zpřímá a vkládejte do ní naskládané čtverce těsta.

Formu opět položte vodorovně a nechte dalších 20 minut kynout.

Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C). Trhací chléb nechte péct cca 40 minut dozlatova (ve spodní části), po cca 30 minutách pečení jej přikryjte pečicím papírem. Po uplynutí doby pečení trhací chléb vyjměte z trouby a nechte jej 15 min. vychladnout ve formě, poté opatrně vyklopte z formy a nechte zcela vychladnout na kuchyňské mřížce.

Co je dobré vědět: U tohoto chlebu nepotřebujete kráječ chleba - jednoduše trháte plátek po plátku.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mnichov

Všechna práva vyhrazena

Droży Klienci!

W Państwa nowej keksówce z potrójnie emaliowanego metalu można przyrządzać pyszne ciasta, chleb i inne słodkie lub pikantne dania z piekarnika. Dzięki praktycznej plastikowej pokrywie można je również przechowywać w formie. Aby mogli Państwo od razu zabrać się do pieczenia, zamieściliśmy w tej instrukcji dwa przepisy.

By móc dłużej cieszyć się tym emalowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu i wielu smacznych potraw!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Istotne wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Keksówka (bez pokrywy) nadaje się do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Keksówka nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- **Pokrywa z tworzywa sztucznego nie nadaje się do użytku w piekarniku.**
- Przed użyciem natłuścić formę odrobiną masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- Z gorącą formą do pieczenia należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łąpek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Gorącą keksówkę należy stawiać wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Podczas pieczenia lub czyszczenia nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów - pomoże to chronić emalowaną powłokę formy. Nie należy kroić potraw znajdujących się w formie, gdyż może to skutkować zadrapaniem emalowanej powłoki.
- Przed wyjęciem gotowego wypieku z keksówki należy odczekać, aż forma i jej zawartość nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.

- W celu przechowania gotowej potrawy w keksówce należy przed nałożeniem pokrywki odczekać, aż forma i znajdująca się w niej potrawa ostygną.
- Należy unikać przegrzewania keksówki. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.
- Nie poddawać keksówki nagłemu działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej formy na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć keksówkę w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Keksówka nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu forma nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Pokrywka z tworzywa sztucznego nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zarysowania na keksówce oraz pokrywce, a emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zdrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność keksówki. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- Formę należy umyć w miarę możliwości bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta lub potraw. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak odczekać, aż keksówka wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętym włosiu.
- Od razu po umyciu należy wysuszyć keksówkę, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Formę przechowywać w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali nierdzewnej, na jasnej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

Jabłkowo-marcepanowy chlebek do odrywania

Choć wypiek nazywany jest chlebkiem, to w rzeczywistości jest to ciasto. Niezależnie od nazwy częstujemy się nim śmiało, odrywając kawałek po kawałku – jest przepyszne, szczególnie lekko ciepłe.

Na jedną formę (ok. 20 porcji)

przyrządzanie: 40 min. | odpoczynek: ok. 1 godz. 45 min. | pieczenie: ok. 40 min.

każda porcja: ok. 220 kcal, 4 g białka, 8 g tłuszczu, 32 g węglowodanów

Składniki

na ciasto

500 g mąki (typ 550)
30 g świeżych drożdży
150 ml (letniego) mleka
50 g cukru
50 g miękkiego masła
2 jajka (rozmiar M)
sól

na nadzienie

150 g cukru trzcinowego
2-3 łyżeczki zmielonego cynamonu
1/2 łyżeczki świeżo zmielonej gałki muskatołowej
100 g masy marcepanowej
75 g masła
250 g kwaśnych jabłek

Dodatkowo: mąka do posypania
powierzchni roboczej,
masło do natłuszczenia formy

Sposób przyrządzania

Wsypać do miski mąkę na ciasto i utworzyć pośrodku zagłębienie.

Wdrobić drożdże i następnie wymieszać z mlekiem, jedną łyżeczką cukru oraz mąką z brzegu. Zaczyn przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 15 minut do wyrośnięcia. Do wyrośniętego zaczynu dodać resztę cukru, posiekane na małe kawałki masło, jajka i pół łyżeczki soli. Wyrobić całość na gładkie ciasto – najpierw przy użyciu miksera ręcznego z założonymi hakami do ugniatania, a potem ręcznie przez ok. 5-10 minut. Następnie przykryć ściereczką i odstawić na 45-60 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.

Keksówkę nasmarować masłem. Przyrządzić nadzienie: wymieszać cukier trzcinowy, cynamon i gałkę muskatołową. Masę marcepanową zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Roztopić masło w rondelku. Jabłka umyć, przekroić na ćwiartki, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w cienkie plasterki.

Wyrośnięte ciasto przełożyć na blat posypany lekko mąką. Krótco zagnieść, odstawić na 10 minut, a następnie rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Ciasto posmarować roztopionym masłem. Posypać startym marcepanem, plasterkami jabłek i cukrem wymieszanym z cynamonem i gałką muszkatołową (do 2 łyżek stołowych).

Ciasto pokroić na prostokąty o wymiarach ok. 8 x 10 cm.

Prostokąty (po 4-5 sztuk) ułożyć jeden na drugim. Ustawić keksówkę w pozycji pionowej i umieścić w niej ułożone w stosy kawałki ciasta. Ustawić formę w pozycji poziomej, posypać resztą cukru wymieszanego z cynamonem i gałką muszkatołową, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 20 minut.

Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie z góry/z dołu; termoobieg: 160°C).

Piec chlebek na dolnej szynie piekarnika przez 35-40 minut. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika, pozostawić na ok. 20 minut w formie, następnie wyłożyć na kratkę z piekarnika i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Wskazówka: w lecie zamiast jabłek można użyć 200 g świeżych czerwonych porzeczek.

Śródziemnomorski chlebek do odrywania z oliwkami

Na jeden chlebek (ok. 20 kromek)

przyrządzanie: 40 min. | odpoczynek: ok. 1 godz. 40 min. | pieczenie: ok. 40 min.

każda kromka: ok. 170 kcal, 3 g białka, 9 g tłuszczu, 20 g węglowodanów

Składniki

na ciasto

25 g świeżych drożdży

250 ml (letniej) wody

1 łyżeczka cukru

500 g mąki pszennej (typ 550)

5 g soli

3 łyżki oliwy z oliwek

Dodatkowo: mąka do posypania
powierzchni roboczej,
masło do natłuszczenia formy

na nadzienie

1 pęczek natki pietruszki (odmiana
o gładkich liściach)

125 g czarnych oliwek (bez pestek)

1 duży ząbek czosnku

1 łyżeczka startej skórki pomarańczy
ekologicznej

100 g masła w temperaturze pokojowej
pieprz

1/2 łyżeczki soli

Sposób przyrządzania

Przyrządzić ciasto: Rozkruszone drożdże wymieszać w misce z cukrem i 250 g letniej wody. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 15 minut do momentu, aż zaczną pojawiać się pęcherzyki. Do miski do mieszania wsypać mąkę i sól oraz wlać wodę z drożdżami i oliwę z oliwek. Wyrobić przy pomocy robota kuchennego do uzyskania gładkiego ciasta, przykryć ściereczką i odstawić na około godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż ciasto podwoi swoją objętość.

Przyrządzić nadzienie: Pietruszkę opłukać i osuszyć, potrząsając. Oderwać listki i drobno pokroić. Dobrze odsączyć oliwki, obrać czosnek. Obydwa składniki drobno posiekać. Wymieszać pietruszkę, oliwki, czosnek, skórkę pomarańczową, masło, pieprz i sól. Dobrze natłuścić keksówkę.

Wyrośnięte ciasto przełożyć na blat posypany lekko mąką. Krótко zagnieść, odstawić na 5 minut, a następnie rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Ciasto posmarować nadzieniem i pokroić na kwadraty o wymiarach 8 x 8 cm. Kwadraty (po 4-5 sztuk) ułożyć jeden na drugim. Ustawić keksówkę w pozycji pionowej i umieścić w niej ułożone w stosy kawałki ciasta. Ustawić formę w pozycji poziomej, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 20 minut.

Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie z góry/z dołu; termoobieg: 160°C).

Chlebek piec w nagrzanym piekarniku (poniżej środkowej szyny) przez ok. 40 minut. Po upływie ok. 30 minut przykryć papierem do pieczenia. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika, pozostawić na ok. 15 minut w formie, następnie ostrożnie wyłożyć na kratkę z piekarnika i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Dobrze wiedzieć: Krajalnica do chleba jest tu zbędna - ten chlebek można odrywać kromka po kromce.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

Vážení zákazníci!

Vaša nová hranatá forma na pečenie z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní upečenie koláčov, chleba a iných sladkých či slaných pokrmov v rúre a vďaka praktickému plastovému veku aj ich uschovanie.

Aby ste ju mohli okamžite vyskúšať v praxi, pridali sme k tomuto návodu dva recepty.

Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa radosti a úspechov pri pečení s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Dôležité pokyny na použitie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Hranatá forma na pečenie (bez veka) je vhodná na používanie v rúrach na pečenie. Odoláva teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!
Hranatá forma na pečenie nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre ani na sporáku!
- **Plastové veko nie je vhodné na používanie v rúre na pečenie.**
- Pred použitím vymastite formu na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne formu dodatočne vysypte múkou.
- S horúcou formou na pečenie manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu formu na pečenie postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Na ochranu smaltovanej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nekrájajte pokrmy vo forme na pečenie, pretože pri tom môžete poškriabať smaltovaný povrch.
- Pred vyberaním hotového pokrmu z formy na pečenie nechajte formu, ako aj pokrm trochu vychladnúť. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi pokrmom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

- Ak chcete upečený pokrm vo forme uschovať, formu aj pokrm nechajte najskôr vychladnúť, skôr než na formu nasadíte veko.
- Zabráňte prehriatiu formy na pečenie. Nesmie sa zahrievať, keď je prázdna.
- Nevystavujte formu na pečenie extrémnym teplotným zmenám. Nikdy nekladte horúcu formu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte formu na pečenie a plastové veko horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu.
- Forma na pečenie je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Plastové veko je vhodné aj na umývanie v umývačke riadu, neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, oceľovú vlnu, čistiace hubky s keramickými čistočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance na forme a veku, a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk – podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia ale funkčnosť formy na pečenie. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta alebo pokrmov odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu na pečenie vychladnúť.
- Ak sa na forme na pečenie nachádzajú nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál namočte ich ešte pred čistením. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Formu na pečenie osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fľaky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fľaky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Formu na pečenie skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na svetlom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fľaky. Na odstránenie týchto fľakov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Jablkovo-marcipánový trhací chlebík

Nazýva sa chlebík, ale je to vlastne koláč. Nazvime ho preto koláčový chlebík a nebojme sa ho vyskúšať: vychutnávajme si každý plátok najlepšie ešte teplý z rúry!

na 1 hranatý koláč (cca 20 kusov)

príprava: 40 min. | odpočívanie: cca 1 hod. 45 min. | pečenie: cca 40 min.

každý kus cca 220 kcal, 4 g bielkovín, 8 g tuku, 32 g sacharidov

Prísady

na cesto

500 g múky (T 550)

30 g čerstvého droždia

150 ml mlieka (vlažného)

50 g cukru

50 g mäkkého masla

2 vajíčka (veľkosť M)

soľ

na plnku

150 g trstinového cukru

2 - 3 ČL mletej škorice

1/2 ČL čerstvo pomletého muškátového orieška

100 g marcipánovej masy

75 g masla

250 g kyslejších jablák

okrem toho: múka na pracovnú plochu,
maslo na formu

Príprava

Na prípravu cesta nasypťte múku do misy a v strede vytlačte priehlbinu. Rozdrobte do nej kvasnice, potom premiešajte s mliekom, 1 ČL cukru a trochou múky z okraja. Prikrytý kvások nechajte kysnúť na teplom mieste cca 15 min. Do kvásku pridajte zvyšok cukru, hobliny masla, vajcia a 1/2 ČL soli. Vymiešajte ho najskôr hnetacími metličkami ručného mixéra a následne rukami 5 - 10 minút na hladké cesto. Cesto nechajte prikryté 45 - 60 minút vykysnúť, kým sa jeho objem nezdvajnasobí.

Formu na pečenie vymastite. Na plnku zmiešajte trstinový cukor, škoricu a muškátový oriešok. Marcipánovú masu na hrubo postrúhajte na kuchynskom strúhadle. Maslo nechajte roztopiť v hrnčeku. Jablká umyte, pokrájajte na štvrtinky, odstráňte jadrovník a nakrájajte na tenké plátky.

Cesto na troche múky krátko pohnetťte, ešte raz nechajte 10 minút odpočinúť, potom vyvaľkajte na hrúbku cca 1 cm. Plátok cesta ponatierajte roztopeným maslom. Cesto posypte marcipánom, jablkami a cukrovou zmesou (okrem 2 PL).

Následne plát cesta nakrájajte na nepravidelné obdĺžniky s rozmerom cca 8 x 10 cm. Každých 4 až 5 obdĺžnikov cesta poukladajte na seba. Formu na pečenie postavte do vzpriamenej polohy a vložte do nej navrstvené cesto. Formu na pečenie znovu vodorovne položte, cesto posypte zvyšnou cukrovou zmesou a prikryté nechajte 20 minút vykysnúť.

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola, teplovzdušná rúra: 160 °C). Trhací chlebič pečte (v rúre dole) 35 - 40 minút. Potom formu vyberte, trhací chlebič nechajte 20 minút vychladnúť vo forme, následne ho vyberte a nechajte na kuchynskom rošte úplne vychladnúť.

Tip: Namiesto jabĺk môžete v lete trhací chlebič naplniť aj s 200 g čerstvých červených ríbezlí.

Stredomorský olivový trhací chlebič

na 1 chlebič (cca 20 plátkov)

príprava: 40 min. | odpočívanie: cca 1 hod. 40 min. | pečenie: cca 40 min.

každý plátok cca 170 kcal, 3 g bielkovín, 9 g tuku, 20 g sacharidov

Prísady

na cesto

25 g čerstvého droždia

250 ml vody (vlažnej)

1 ČL cukru

500 g pšeničnej múky (T 550)

5 g soli

3 PL olivového oleja

na plnku

1 zväzok hladkej petržlenovej vňate

125 g čiernych olív (odkôstkovaných)

1 veľký strúčik cesnaku

1 ČL nastrúhanej kôry biopomaranča

100 g masla izbovej teploty

čierne korenie

1/2 ČL soli

okrem toho: múka na pracovnú plochu,
maslo na formu

Príprava

Na cesto rozdrobte droždie do misy a zmiešajte s 250 ml vlažnej vody a s cukrom. Nechajte asi 15 minút postáť na teplom mieste, kým sa nezačnú tvoriť bublinky. Múku, pripravené droždie, soľ a olivový olej dajte do misy na miešanie. Kuchynským robotom vymiešajte na hladké cesto a nechajte prikryté cca 1 hodinu vykysnúť na teplom mieste, kým sa objem cesta nezdvajásobí.

Na plnku opláchnite petržlenovú vňať a otraste do sucha. Odrhňte lístky zo stonky a na jemno pokrájajte. Olivy nechajte dobre odkvapkať, olúpte strúčik cesnaku. Oboje na jemno posekajte. Zmiešajte petržlenovú vňať, olivy, cesnak, pomarančovú kôru, maslo, korenie a soľ. Formu na pečenie dobre vymastite.

Cesto na troche múky krátko pohnetťe, ešte raz nechajte 5 minút odpočinúť, potom vyval'kajte na hrúbku cca 1 cm. Plátok cesta natrite plnkou a nakrájajte na štvorce veľké cca 8 x 8 cm. Každých 4 až 5 štvorcov cesta poukladajte na seba.

Formu na pečenie postavte do vzpriamenej polohy a vložte do nej navrstvené cesto. Formu na pečenie položte znovu vodorovne a cesto v nej nechajte ďalších 20 minút vykysnúť.

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola, teplovzdušná rúra: 160 °C). Trhací chlebík (v rúre dolu v strede) pečte cca 40 minút do zlatista, pritom po cca 30 minútach ho prikryte papierom na pečenie. Na konci pečenia trhací chlebík vyberte a nechajte 15 minút vychladnúť vo forme, následne ho opatrne vyberte z formy a nechajte na kuchynskom rošte úplne vychladnúť.

Čo je dobré vedieť: Nepotrebuje stroj na krájanie chleba - pri tomto chlebíku si môžete plátky odtrhávať.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené.

Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott sütőformájában finom süteményeket, kenyeret, valamint édes vagy sós sütőben sült ételeket készíthet, és a praktikus műanyag fedélnek köszönhetően tárolhatja is benne. Annak érdekében, hogy azonnal kipróbálhassa, két receptet is talál az útmutatóban.

Olvassa el és tartsa be mindenképp a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömet lelje a zománcozott termék használatában.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók a használatához

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A sütőforma (a fedél nélkül) a sütőben való használatra alkalmas. A forma +400 °C-ig használható a sütőben. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!

• A műanyag fedél nem használható a sütőben.

- Használat előtt kenje ki a sütőformát egy kevés vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát!

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel az ételt a sütőformában, mert ezáltal megkarcolódhat a zománcbevonat.
- Mielőtt kivenné a kész süteményt a sütőformából, hagyja kissé kihűlni a megsült tésztát és a formát. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

- Ha a kész ételt a sütőformában szeretné tárolni, akkor először várja meg, amíg a tartalma lehűl, csak ezután helyezze rá a műanyag fedelet.
- Kerülje a sütőforma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró formát pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát és a műanyag fedelet forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A sütőforma mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi a tipikus zománcos csillogását.
- A műanyag fedél mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsit, drótkéfét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a sütőformát és a fedelet, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománcfelszínen keletkező karcok ugyan csökkentik az edény fényét, de a sütőforma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. Tisztítás előtt hagyja a sütőformát lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivacs vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a sütőformát, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A sütőformát tárolja száraz helyen.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománcfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

Almás-marcipános tépkedős kenyér

Ugyan kenyér áll a nevében, valójában ez egy sütemény. Akár süteménykenyérnek is nevezhetjük, bátran vágjunk bele: szeletenként „tépkedve” élvezheti, és melegen a legfinomabb!

1 süteményhez (kb. 20 szelet)

Elkészítés: 40 perc | Pihentetés: 1 óra 45 perc | Sütési idő: kb. 40 perc

Szeletenként: kb. 220 kcal, 4 g fehérje, 8 g zsír, 32 g szénhidrát

Hozzávalók

A tésztához

500 g liszt (BL-55)
30 g friss élesztő
150 ml tej (langyos)
50 g cukor
50 g puha vaj
2 tojás (M-es méret)
só

Töltelék

150 g nádcukor
2 - 3 tk. őrölt fahéj
1/2 tk. frissen őrölt szerecsendió
100 g natúr marcipánmassza
75 g vaj
250 savanykás alma

Ezenkívül: liszt a kinyújtáshoz,
vaj a forma kikenéséhez

Elkészítés

Tegye a lisztet egy keverőtálba, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. Morzsolja bele az élesztőt, és keverje össze a tejjel, 1 teáskanál cukorral és egy kevés liszttel a széléről. Egy meleg helyen lefedve kelessze a kovászt kb. 15 percig. A megmaradt cukrot, a feldarabolt vajat, a tojásokat és a 1/2 tk. sót adja a megkelt kovászhoz. Először a kézi mixer dagasztófejével, majd kézzel 5 - 10 perc alatt dagassza sima tésztává. Kelessze a tésztát letakarva 45 - 60 percig, amíg a duplájára nő.

Zsírozza ki a formát. A töltelékhez keverje össze a nádcukrot, a fahéjat és a szerecsendőt. Nagy lyukú reszelőn reszelje le a natúr marcipánmasszát. Olvassza meg a vajat egy edényben. Hámozza meg és negyedelje fel az almákat, távolítsa el a magházakat, és vágja fel vékony szeletekre.

Majd egy belisztezett felületen kissé gyúrja át a tésztát, és pihentesse még 10 percig, majd nyújtsa ki kb. 1 cm vastagra. Kenje meg a tésztát az olvasztott vajjal. Ossa el rajta a marcipánt, az almát és (2 evőkanál kivételével) a cukros keveréket.

Majd vágja fel a tésztát kb. 8 x 10 cm-es szabálytalan négyszögekre. Tegyen egymásra 4 - 5 tésztaszületet. Függőlegesen állítsa fel a sütőformát, és tegye bele az egymásra tett tésztadarabokat. Állítsa vissza vízszintes helyzetbe a sütőformát, szórja meg a maradék cukros keverékkel, majd letakarva kelessze még 20 percig

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Süsse a tépkedős kenyeret 35 - 40 percig a sütőben (alul). Majd vegye ki a sütőből, hagyja 20 percig a formában hűlni, majd vegye ki, és egy sütőrácsra hagyja teljesen kihűlni.

Tipp: Nyáron az almák helyett 200 g friss ribizlivel is elkészítheti.

Mediterrán olíwabogyós tépkedős kenyér

1 kenyérhez (kb. 20 szelet)

Elkészítés: 40 perc | Pihentetés: kb. 1 óra 40 perc | Sütési idő: kb. 40 perc
Szeletenként: kb. 170 kcal, 3 g fehérje, 9 g zsír, 20 g szénhidrát

Hozzávalók

A tésztához

25 g friss élesztő
250 ml víz (langyos)
1 tk. cukor
500 g búzaliszt (BL-55)
5 g só
3 ek. olívaolaj

Töltelék

1 csokor sima petrezselyem
125 g fekete olíwabogyó (mag nélkül)
1 nagy fokhagymagerezd
1 tk. reszelt bio narancshéj
100 g szobahőmérsékletű vaj
bors
1/2 tk. só

Ezenkívül: liszt a kinyújtáshoz,
vaj a forma kikenéséhez

Elkészítés

A tésztához morzsolja bele az élesztőt egy tálba, és keverje össze a 250 ml langyos vízzel és a cukorral. Hagyja állni egy meleg helyen kb. 15 percig, amíg buborékok keletkeznek benne. Tegye a lisztet, a vizes élesztőt, a sót és az olívaolajat egy keverőtálba. A konyhai robotgéppel gyúrja össze sima tésztává, és kelessze meleg helyen egy letakarva kb. egy órán át, amíg a tészta a duplájára nő.

A töltelékhez öblítse le a petrezselymet, és rázza le róla a vizet. Tépkedje le a leveleket a szákról, és vágja fel apróra. Alaposan csöpögtesse le az olívbogyókat, és pucolja meg a fokhagymát, majd mindkettőt finomra aprítsa fel. Keverje össze a petrezselymet, az olívbogyót, a fokhagymát, a narancs héját, a vajat, a sót és a borsot. Alaposan zsírozza ki a formát.

Egy kissé gyúrja át a tésztát beliszteztet felületen, és pihentesse még 5 percig, majd nyújtsa ki kb. 1 cm vastagra. A tésztát kenje meg a töltelékkel, tekerje fel és vágja fel kb. 8 x 8 cm-es négyzetekre. Tegyen egymásra mindig 4 - 5 tészta-négyzetet. Függőlegesen állítsa fel a sütőformát, és tegye bele az egymásra tett tészta darabokat. Állítsa vissza vízszintes helyzetbe a sütőformát, majd letakarva kelessze 20 percig.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Süsse a tépkedős kenyeret (a sütő alsó felében) kb. 40 perc alatt aranybarnára, közben kb. 30 perc után takarja le sütőpapírral. Ha letelt az idő, vegye ki a sütőből, hagyja 15 percig a formában hűlni, majd óvatosan vegye ki, és egy sütőrácsra hagyja teljesen kihűlni.

Jó tudni: Ehhez a kenyérhez nincs szükség kenyérszeletelő gépre - a szeleteket egyszerűen le lehet tépkedni.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

Değerli Müşterimiz!

3 katlı emaye metalden yeni fırın kalıbınızda lezzetli kekler, ekmek ve diğer tatlı veya tuzlu fırın yemeklerini hazırlayabilir ve pratik plastik kapağı sayesinde kalıbın için de muhafaza edebilirsiniz.

Hemen başlayabilmeniz için bu kılavuzda iki leziz tarif bulabilirsiniz.

Emaye ürünü uzunca süre kullanılabilmeniz için mutlaka aşağıdaki kullanım, temizlik ve bakım bilgilerine dikkat edin.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Kullanım için önemli bilgiler

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Fırın kalıbı (kapak olmadan) fırında kullanım için uygundur.
+400°C'ye kadar dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
Fırın kalıbı mikrodalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir!
- **Plastik kapak fırında kullanım için uygun değildir.**
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın.
Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak fırın kalıbı her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Emaye yüzeyi korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Yiyecekleri fırın kalıbının içinde kesmeyin, aksi halde emaye yüzeyde çizikler oluşabilir.
- Pişirdiğiniz yiyeceği fırın kalıbından çıkarmadan önce kalıbın içinde biraz soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Pişirdiğiniz yiyeceği fırın kalıbında muhafaza etmek isterseniz, plastik kapağı takmadan önce fırın kalıbını ve yiyeceği soğumaya bırakın.

- Fırın kalıbının aşırı ısınmasını önleyin. Kalıp boşken ısıtılmamalıdır.
- Kalıbı çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Kalıbı ve plastik kapağı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Plastik kapak bulaşık makinesinde de yıkanabilir, ancak kapağı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar, parlatma çelik tel, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı fırın kalıbında ve kapağında çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kalıbın fonksiyonu etkilenmez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilirler.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur veya yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Fırın kalıbını temizlenmeden önce yeterince soğumasını sağlayın.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için kalıbı yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa açık emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.

Elmalı-Badem ezmeli ekmek

Adı ekmek olsa da esasında bir kektir. Öyleyse kek ekmeğini alalım ve başlayalım: Her bir dilimin tadını çıkarın ve tercihen henüz sıcakken tüketin!

1 fırın kalıbı (yakl. 20 parça) için

Hazırlanışı: 40 dak. | Dinlendirme: yakl. 1 saat 45 dak. | Pişirme: yakl. 40 dak.

Her bir parça yakl. 220 kcal, 4 g protein, 8 g yağ, 32 g karbonhidrat

Malzemeler

Hamur için

500 g un (tip 550)

30 g taze maya

150 ml süt (ılık)

50 g şeker

50 g yumuşak tereyağı

2 yumurta (M boyutu)

tuz

Hamur içi için

150 g şeker kamışı

2 - 3 TK tarçın tozu

1/2 TK taze rendelenmiş hindistan cevizi

100 g badem ezmesi

75 g tereyağı

250 g ekşi elma

Ayrıca: Karıştırmak için un,

Kalıp için tereyağı

Hazırlanışı

Hamur için unu bir büyük kabın içine koyun ve ortasına bir çukur açın.

Mayayı ufalayın, ardından süt, 1 TK şeker ve kenarından biraz un karıştırın. Hamurun üstü kapalı olacak bir şekilde sıcak bir yerde yakl. 15 dakika kabarmasını bekleyin.

Kalan şekeri, küçük parçalar halinde tereyağını, yumurtaları ve 1/2 TK tuzu karışıma ekleyin. Önce el mikserinin yoğurma kancaları ile, ardından pürüzsüz bir hamur elde etmek için 5 - 10 dak. ellerinizle yoğurun. Hamurun üzerini örtün ve hacmi iki katına çıkana kadar 45 - 60 dak. bekleyin.

Fırın kalıbını yağlayın. Dolgu için şeker kamışı, tarçın ve hindistan cevizini karıştırın. Badem ezmesi karışımını kaba parçalar halinde bir mutfak rendesi üzerinde rendeleyn. Tereyağını bir tencerede eritin. Elmaları yıkayın, dörde bölüm, çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimler halinde kesin.

Hamuru biraz un üzerinde kısaca yoğurun, 10 dak. daha dinlendirin, ardından yakl. 1 cm kalınlığında yuvarlayın. Hamuru eritilmiş tereyağı ile fırçalayın. Badem ezmesi, elma ve şeker karışımını (2 yemek kaşığı kadar) üzerine serpin. Daha sonra hamur

tabakasını yakl. 8 x 10 cm boyutunda, dikdörtgenler şeklinde kesin.
4'er - 5'er hamur dikdörtgenini üst üste istifleyin. Fırın kalıbını dikey olarak konumlandırın ve hamur yığınının ilave edin. Fırın kalıbını yatay olarak geri koyun, üzerine şeker karışımının geri kalanını serpin ve 20 dak. boyunca üstü kapalı bırakın.
Fırını 180 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C). Ekmeği (alt rafta) 35 - 40 dak. pişirin. Ardından çıkarın, 20 dak. fırın kalıbında soğumaya bırakın, kalıptan çıkarın ve bir pasta ızgarası üzerinden tamamen soğumaya bırakın.
Öneri: Ekmeği elma yerine, yaz aylarında 200 g taze kırmızı kuş üzümü ile de doldurabilirsiniz.

Akdeniz zeytinli ekmek

1 Ekmek (yakl. 20 dilim) için

Hazırlanışı: 40 dak. | Dinlendirme: yakl. 1 saat 40 dak. | Pişirme: yakl. 40 dak.
Her bir dilim yakl. 170 kcal, 3 g protein, 9 g yağ, 20 g karbonhidrat

Malzemeler

Hamur için

25 g taze maya
250 ml su (ılık)
1 TK şeker
500 g un (tip 550)
5 g tuz
3 YK zeytinyağı

Hamur içi için

1 demet maydanoz
125 g siyah zeytin (çekirdeksiz)
1 büyük diş sarımsak
1 TK rendelenmiş organik portakal kabuğu
100 g oda sıcaklığında tereyağı
karabiber
1/2 TK tuz

Ayrıca: Karıştırmak için un,
Kalıp için tereyağı

Hazırlanışı

Hamur için mayayı bir kaseye ufalayın ve 250 g ılık suyla ve şekerle karıştırın. Kabarcıklar oluşana kadar yakl. 15 dak. sıcak bir yerde bekletin. Unu, maya suyunu, tuzu ve zeytinyağını bir karıştırma kabına dökün. Mutfak robotunda yumuşak bir hamur haline getirin ve hacim iki katına çıkana kadar, üzeri örtülü olarak yakl. 1 saat sıcak bir yerde bekletin.

Doldurmak için maydanozu yıkayın ve silkeleyerek kurulayın. Yaprakları saplardan koparın ve ince kesin. Zeytinleri çok iyi süzün, sarımsakları soyun. Her ikisini ince şekilde kıyın. Maydanozu, zeytini, sarımsağı, portakal kabuğunu, tereyağını, biberi ve tuzu karıştırın. Fırın kalıbını iyice yağlayın.

Hamuru biraz un üzerinde kısaca yoğurun, 5 dak. daha dinlendirin, ardından yakl. 1 cm kalınlığında yuvarlayın. Hamura iç malzemeyi sürün ve yakl. 8 x 8 cm büyüklüğünde kareler halinde kesin. 4'er - 5'er hamur karesini üst üste istifleyin.

Fırın kalıbını dikey olarak konumlandırın ve hamur yığınının ilave edin.

Fırın kalıbını yatay olarak geri koyun ve 20 dak. daha üstü kapalı bırakın.

Fırını 180 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C). Ekmeği (alt rafta) yakl. 40 dak. kızarana kadar pişirin, bu esnada yakl. 30 dak. sonra pişirme kağıdı ile örtün. Pişirme süresinin sonunda ekmeği çıkarın ve 15 dak. fırın kalıbında soğumaya bırakın, ardından dikkatlice kalıptan çıkarın ve bir pasta ızgarası üzerinden tamamen soğumaya bırakın.

Bilmekte fayda var: Bir ekmek dilimleme makinesi burada gereksizdir - bu ekmek dilim dilim kesilebilir.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Münih

Tüm haklar saklıdır



www.tchibo.de/anleitungen

www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices

www.tchibo.cz/navody

www.tchibo.pl/instrukcje

www.tchibo.sk/navody

www.tchibo.hu/utmutatok

www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 394 819

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr