



Fırın kalıpları

 Kullanım Kılavuzu ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Silikon fırın kalıpları yapışmaz özelliktedir.
Bu sayede mini ekmekler ve kekler çok kolay
çıkarılabilir, genellikle yağlama gerekmez.

Fırın kalıpları gıda ile temasa uygun, ısıya ve soğuğa
dayanıklı, şekil değiştirmeyen, sızdırmaz ve bulaşık
makinesinde yıkanabilir.

Fırın kalıplarını hemen deneyebilmeniz için size
bir tarif sunduk.

Afiyet olsun.

Tchibo Ekibiniz

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.com.tr

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 150642AB1X1XVI · 2025-08

Önemli bilgiler

-  Ürün -15 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
-  Fırın kalıbı fırın veya dondurucuda kullanıma uygundur. Kullanım amacının dışına çıkmayın! Ayrıca fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.
-  Ürünün üzerinde yiyecek kesmeyin ve keskin nesneler kullanmayın. Ürün zarar görebilir.
-   Ürünü açık ateşe, ocak gözüne veya fırının tabanına koymayın.
-  Ürünü sıcak fırından çıkarırken, sadece fırın eldiveni veya benzeri bir şey kullanarak tutun.
-  Ürün bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Ürünün yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı değildir, ayrıca ürünün kalitesini veya işlevini de etkilemez.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi ürünün malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

İlk kullanımdan önce

- Ürünü sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Temizleme için sert temizlik maddeleri veya sivri nesneler kullanılmamalıdır.
 - Sonra bölmelerin içlerini bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
-

Kullanım

- Bölmeleri doldurmadan önce daima soğuk su ile durulayın.
- Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:
 - ... İlk kullanımdan önce,
 - ... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
 - ... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- Ekmekleri kalıplardan çıkarmadan önce, yaklaşık 5 dakika ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Bu süre içinde pişmiş hamur stabil hale gelir ve mini ekmek ile kalıp arasında bir hava tabakası oluşur.
- Ürünü mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, çünkü bu şekilde hamur kalıntıları en kolay şekilde çıkar.

4 mini ekmek tarifi

Hazırlama süresi: yakl. 105 dakika artı yakl. 45 dakika pişirme süresi (200 °C üst/alt ısı (fanlı: 180 °C))

Hamur için malzemeler

- 185 ml su (ılık)
- $\frac{2}{3}$ paket kuru maya (yakl. 5 g)
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 115 g buğday unu
- 170 g tam buğday unu
- $1\frac{1}{2}$ yemek kaşığı sıvı yağ
- $\frac{1}{2}$ tatlı kaşığı tuz

İsteğe bağlı iç malzemeler (4 mini ekmek için)

- 35 g ayçiçeği çekirdeği ve 35 g kabak çekirdeği
- 70 g kabak çekirdeği veya ayçiçeği çekirdeği
- 70 g rendelenmiş havuç
- 55 g kavrulmuş soğan
- 70 g doğranmış zeytin (çekirdeksiz)

Süsleme

- 35 g çekirdek, isteğe göre

Hazırlanışı

1. Kuru mayayı ılık suda şekerle eritin ve yaklaşık 10 dakika bekletin.
2. İki çeşit unu tuzla bir kasede karıştırın. Ardından yağı ve suyu eritilmiş mayayla ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru yaklaşık 30 dakika boyunca sıcak bir yerde kapalı olarak dinlendirin.

3. Bu arada seçtiğiniz iç malzemeyi hazırlayın ve mayalanma süresi bittikten sonra ekleyin. Hamuru tekrar yoğurun ve altı eşit parçaya bölün. Her bir parçayı küçük somunlar halinde şekillendirin, mini ekmek fırın kalıplarına koyun ve üzerine birkaç tane çekirdek serpin. Kalıplarda ekmekleri yaklaşık 30 dakika daha mayalanmaya bırakın.
4. Fırını önceden 200 °C üst/alt sıcaklık ayarında (turbo: 180 °C) ayarlayın. Ardından mini ekmek fırın kalıplarını fırın kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin ve yaklaşık 45 dakika pişirin. Mini ekmekler çok koyulaşırsa, pişirme süresinin yarısında alüminyum folyo ile örtün ve pişirmeye devam edin.
5. Mini ekmekleri fırından çıkarın ve kalıplarında yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakın. Ardından mini ekmekleri kalıplardan çıkarın ve tüketmeden önce bir soğutma ızgarasında tamamen soğumaya bırakın.

Ürün numarası: 718 847