



CS Informace o výrobku

Ošatka na kynutí těsta

Číslo výrobku: 658 557

Milí zákazníci,

dobré podmínky při kynutí těsta zlepšují výslednou chuť chleba. Takové podmínky jsou v ošatce na kynutí těsta, protože ukládá teplo a rovnoměrně jej odevzdává. Kromě toho materiál umožňuje, aby těsto „dýchalo“. Navíc ošatka chrání těsto před průvanem a dodá bochníku tvar, vzor a jeho typickou konzistenci.

Přejeme Vám hodně radosti při pečení a dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny!

Ošatka na kynutí těsta je určena výhradně k „odpočívání“ kynutého těsta. Není vhodná k pečení. Nestavte ji, vyjma za účelem dezinfekce, do horké trouby. Hrozí nebezpečí požáru!

Ošatka se nesmí mazat olejem apod., ani oplachovat vodou, mycími prostředky apod.

Podélně vytvarované těsto důkladně poprašte ze všech stran moukou a před vložením těsta do ošatky ji také pořádně vysypte moukou. Jestliže se těsto lepí ke stěně ošatky, bylo příliš vlhké a stěny ošatky nebyly pořádně vysypány moukou.

Připravené těsto vložte do ošatky a přetáhněte přes ni látkovou vložku nebo ošatku zakryjte čistou kuchyňskou utěrkou. Těsto nechte cca 1,5 hodiny odpočívat. Optimální je přitom teplota cca 35 °C.

Pro vyklopení těsta z ošatky přes těsto položte pečicí papír, přidržte jej a ošatku překlopte. Těsto na pečicím papíře položte na pečicí plech. Ošatku poté sejměte. Tak zabráníte tomu, aby těsto vypadlo na plech. Pádem by se těsto mohlo srazit.

Plech rychle vložte do trouby, aby se těsto nerozteklo.

Ošatku nechte po použití zcela vyschnout, aby se neutvořila plíseň. Můžete k tomu využít zbytkové teplo z trouby.

Jakmile je ošatka zcela suchá, odstraňte zbytky suchého těsta a mouky měkkým kartáčem a ošatku vyklepejte.

Ošatku pravidelně dezinfikujte tak, že ji prázdnou vložíte na cca 30-40 minut do trouby vyhřáté na teplotu max. 120 °C.

Látková vložka je ze 100% bavlny. Můžete ji prát v pračce na teplotu 30 °C. Dbejte také pokynů k ošetřování uvedených na všitém štítku.

Recepty

Světlý ovesný venkovský chléb

12 g čerstvého droždí	10 g soli
100 ml vlažné vody	1 lžíce ovocného balzamického octa
650 g bezlepkové ovesné mouky z kontrolované výroby	trochu bezlepkové ovesné mouky na poprášení ošatky
550 ml vlažné vody	

1. Rozdrobené droždí smíchejte v malé misce se 100 ml vlažné vody, dokud se nerozpustí. Tento omládek poprašte trochou bezlepkové ovesné mouky, zakryjte a nechte cca 15 minut odpočívat.
2. Mezitím smíchejte ve velké míse bezlepkovou ovesnou mouku se solí, 550 ml vlažné vody a balzamikovým octem. Přidejte omládek a ručně nebo v kuchyňském robotu uhněťte hladké těsto.

3. Zakryjte jej kuchyňskou utěrkou a nechte cca 1,5 hodiny odpočívat. Mezitím těsto každých 30 minut přehněte. A to tak, že jej lehce navlhčenýma rukama zvednete z mísy, přetáhněte okraje ke středu, znovu zakryjete a necháte kynout.
4. Nakonec těsto vložte do velké vzduchotěsně uzavíratelné nádoby a nechte jej odpočívat v lednici cca 24 hodin.
5. Ošatku **důkladně** poprašte moukou, vyjměte těsto z lednice, vytvarujte ho do podélného tvaru ve velikosti ošatky a rovněž jej poprašte moukou. Těsto vložte do ošatky hladkou stranou dolů, přikryjte kuchyňskou utěrkou a nechte cca 1,5 hodiny odpočívat.
6. Mezitím předehřejte troubu na 220 °C (horní a spodní ohřev) a na dno trouby umístěte mělkou misku naplněnou vodou, vhodnou do trouby.
7. Chléb na pečicím papíře vyklopte na plech a pečte uprostřed trouby cca 1,5 hodiny. Poté jej vyjměte z trouby a nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

Doba přípravy: cca 30 minut (plus doba odpočívání, kynutí a pečení)

Špaldový křupavý chléb

15 g čerstvého droždí	mouky
100 ml teplé vody	100 g tekutého kvásku
1 špetka cukru	10 g soli
100 g pšeničné mouky (typ 1050)	350 ml teplé vody pšeničnou mouku (typ 1050) fna posypání ošatky
650 g špaldové celozrné	

1. Rozdrobené droždí smíchejte v malé misce se 100 ml teplé vody a špetkou cukru, dokud se nerozpustí. Tento omládek poprašte trochou pšeničné mouky, zakryjte a nechte cca 15 minut odpočívat.
2. Mezitím smíchejte ve velké míse oba druhy mouky s kváskem, solí a 350 ml teplé vody. Přidejte omládek a ručně nebo v kuchyňském robotu uhněťte hladké těsto.
3. Zakryjte jej kuchyňskou utěrkou a nechte cca 1,5 hodiny odpočívat. Mezitím těsto každých 30 minut přehněte. A to tak, že jej lehce navlhčenýma rukama zvednete z mísy, přetáhnete okraje ke středu, znovu zakryjete a necháte kynout.
4. Ošatku **důkladně** poprašte pšeničnou moukou. Těsto vyjměte z mísy, vytvarujte do podélného tvaru a rovněž poprašte moukou. Těsto vložte do ošatky hladkou

stranou dolů, přikryjte kuchyňskou utěrkou a nechte v lednici cca 24 hodin odpočívat. Poté vyjměte ošatku z lednice a těsto nechte opět odpočívat zakryté kuchyňskou utěrkou cca 1,5 hodiny.

5. Mezitím předehejte troubu na 230 °C (horní a spodní ohřev) a na dno trouby umístěte mělkou misku naplněnou vodou, vhodnou do trouby.
6. Chléb na pečicím papíře vyklopte na plech a pečte uprostřed trouby cca 60-70 minut. Poté jej vyjměte z trouby a nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

Doba přípravy: cca 45 minut (plus doba odpočívání, kynutí a pečení))

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2023 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena