

Forma na pečení housek

CS Informace o výrobku

Důležité pokyny

- Silikonová forma na pečení je určena k přípravě 6 housek nebo jiného pečiva z kynutého těsta, listového těsta nebo křehkého těsta. Forma na pečení není vhodná pro měkká těsta nebo těsta s nízkou viskozitou, protože by mohla vytéct skrz perforaci dna!
- Perforace zajišťuje optimální cirkulaci vzduchu a zabraňuje hromadění vlhkosti v důlcích formy. Výsledkem je křupavé pečivo.
-  +230°C
-0°C Forma na pečení je vhodná k používání při teplotách od -0 do +230 °C.
- Forma na pečení není vhodná pro použití v mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným než určeným účelům!
-  Když budete formu na pečení používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-  Formu na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Pokrmy nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte kromě razítka na housky žádné špičaté ani ostré předměty. Razítko na housky je také ostré. Při razítkování buďte opatrní, abyste nepoškodili formu na pečení.
-  Formu na pečení a razítko na housky lze mýt v myčce nádobí. Neumísťujte je však přímo nad topná tělesa.
- V důsledku používání tuků může povrch formy na pečení po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy na pečení.
- Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého je forma na pečení vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.

Před prvním použitím / čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu na pečení a razítko na housky teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty či abrazivní houbičky. Obojí je vhodné také do myčky. Neumísťujte je však přímo nad topná tělesa.
- Formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Ulpělé zbytky těsta lze z drážek a dírek formy odstranit kartáčkem s **měkkými štětinami**.

Tipy pro použití

- Než začnete do důlků ve formě na pečení plnit těsto, vždy je nejdřív vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání formy tukem není zpravidla potřeba. Pokud zjistíte, že se v důlcích lepí příliš mnoho těsta (např. u velmi těžkého těsta), můžete je v případě potřeby vymazat neutrálním olejem.
- Než do formy naplníte těsto, vyjměte z pečicí trouby rošt a položte na něj formu. Usnadníte tím přenášení.
- Při plnění těsta do formy pracujte přitom na odolném, snadno čistitelném podkladu, protože díky dírkám v materiálu by se na pracovní ploše mohly vytvořit skvrny. Příp. použijte podložku.
- Aby razítko na housky po otisknutí bylo lépe vidět, potřete housky před otisknutím lehce olejem nebo je posypte trochou mouky. Řezné plochy razítka na housky můžete také potřít olejem místo housek.
- Připravte kvásek a hlavní těsto podle návodu. Vytvarujte šest kulatých bochánků a vložte je do důlků pečicí formy. Razítko na housky zatlačte hluboko do housek. Přikryté nechte odpočívat asi 1 hodinu v teple, dokud se objem nezdvoujnásobí. Poté je upečte.
- V případě, že by těsto přece jen dírkami vytékalo ven, použijte při pečení pečicí papír nebo pod pečicí formu umístěte silikonovou podložku.
- Než hotové housky vyjmete z důlků, nechte je po dobu asi 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi houskami a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.

Recept na „Císařské housky“

Pro 1 formu na pečení (6 housek)

Příprava: cca 35 min. | Kynutí: cca 2 hod. 30 min. | Pečení: cca 30 min.

Přísady:

Pro kvásek:

20 g droždí (cca 1/2 kostky)

120 g pšeničné polohrubé mouky, typ 550

1/2 lžičky cukru

180 ml teplé vody

Pro hlavní těsto:

180 g pšeničné polohrubé mouky (typ 550)

1/2 lžička soli

20 g rozpuštěného másla

Dále budeme ještě potřebovat:

mouka na zpracování

Příprava:

1. Pro přípravu kvásku rozdrobte droždí do mísy a smíchejte s moukou, cukrem a vodou, až vznikne hladké těsto. Přikrytou mísu nechte cca 1 hodinu kynout.
2. Všechny přísady na hlavní těsto smíchejte s kváskem a zpracujte elektrickým hnětacím hákem nebo vařečkou cca 3 minuty. Na moukou posypané pracovní ploše hnětejte těsto cca 10 minut, poté ho nechte v zakryté míse cca 30 minut odležet.
3. Vytvarujte šest kulatých housek, vložte je do prohlubní formy na pečení a posypte je moukou.
-  Aby bylo možné housky po pečení z formy lépe vyjmout, potřete řezné plochy razítka na housky trochou oleje.
4. Razítko na housky zatlačte hluboko do housek. Přikryté nechte odpočívat asi 1 hodinu, dokud se objem nezdvajinásobí.
5. Předehřejte troubu na 210 °C (horní a spodní ohřev). Horkovzdušný režim není vhodný! Vydátně pokropte housky vodou a pečte v horké troubě na střední liště cca 30 minut.

Recept: Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

©2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena