

Silikonová forma na pečení chleba

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

s touto novou silikonovou formou na pečení chleba budete moci udělat všechno v jediné nádobě: zvážit všechny přísady, uhníst z nich těsto, nechat jej vykynout a následně formu s těstem na chléb zasunout přímo do trouby!

Forma na pečení chleba je během pečení zčásti zavřená tak, aby mohla pára uvnitř cirkulovat. Tento horkovzdušný efekt zajišťuje, že chléb nevyschne, ale zůstane pěkně šťavnatý. Zároveň zůstane kůrka chleba křupavá a zlatohnědá.

Na pečení chleba s konečnou hmotností 750 g.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



Z výrobních důvodů může při prvním vybalení výrobek mírně zapáchat.

To je zcela neškodné. Výrobek vybalte a nechte jej dobře vyvětrat. Po krátké chvíli zápach zmizí.

Zajistěte dostatečné větrání!

Důležité pokyny

-  Forma na pečení chleba může být používána při teplotách -15°C až $+230^{\circ}\text{C}$.
Je možné ji používat jak v troubě, tak i v mikrovlnné troubě.
-   Formu na pečení chleba nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Formu na pečení chleba umístěte vždy doprostřed trouby a nepoužívejte ji současně s funkcí grilu.
-  Chléb nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte v ní žádné špičaté ani ostré předměty. Forma na pečení chleba by se tím poškodila.
-  Forma na pečení chleba je vhodná do myčky. Neumísťujte jí však přímo nad topná tělesa.
-  Horké formy na pečení chleba se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.
-  Forma na pečení chleba je vhodná i pro použití v mrazničce. Nepoužívejte ji k jinému účelu!
- Hrozí nebezpečí popálení! Formu na pečení chleba otevírejte po upečení chleba velmi opatrně. Vystupující pára může vést k popálení!

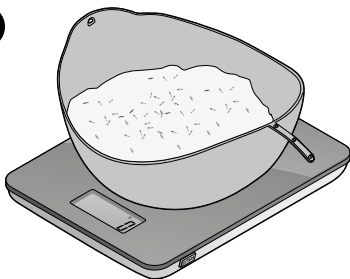
- Než začnete výrobek čistit, nechte jej dostatečně vychladnout.
K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky, špičaté nebo abrazivní pomůcky ani abrazivní houbičky, abyste nepoškodili materiál.
 - V důsledku používání tuků může povrch formy na pečení chleba po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
-

Před prvním použitím / čištění

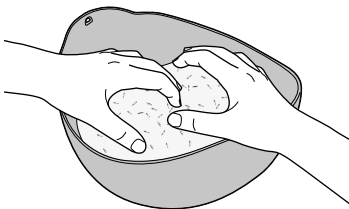
- Před prvním použitím umyjte formu na pečení chleba důkladně horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- Formu na pečení chleba umývejte pokud možno vždy ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Formu na pečení chleba však vždy nechte nejdříve dostatečně vychladnout.

Použití

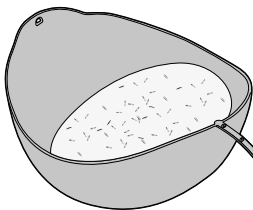
1



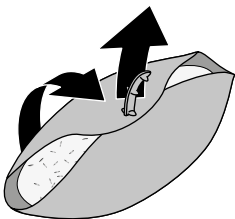
2



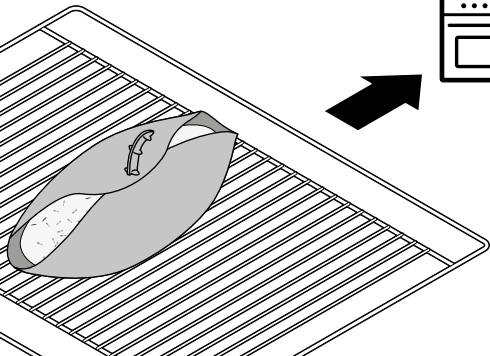
3



4



5



- Těsto můžete zpracovávat hnětacími háky ručního mixéru přímo ve formě na pečení chleba. Nepoužívejte však žádné špičaté pomůcky ani pomůcky s ostrými hranami, které by mohly poškodit materiál.
- Formu na pečení chleba vložte do trouby na rošt, nikoli na plech.
- Rošt s formou na pečení chleba umístěte vždy doprostřed trouby a nepoužívejte ji současně s funkcí grilu.
- Po uplynutí doby pečení vyjměte chléb z formy, položte jej dnem vzhůru přímo na rošt a vložte jej na dalších přibližně 5 až 10 minut do vypnuté trouby. Díky tomu bude ještě mírně vlhká spodní strana chleba pěkně křupavá.
- Formu na pečení chleba otevírejte po upečení chleba velmi opatrně. Vystupující pára může vést k popálení!
- Když budete chtít péct velký chléb (s max. objemem 1 kg), nechte formu na pečení chleba během pečení otevřenou.



Když budete používat svoje osvědčené recepty, může se doba pečení v závislosti na materiálu formy zkrátit až o 20 %. Co se týče teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.

Užitečné tipy

- Chléb bude vláčnější, když během pečení dáte do spodní části trouby navíc i plech na pečení s několika kostkami ledu.
- Aby byl chléb pěkně kyprý, nechte těsto kynout při pokojové teplotě tak dlouho, dokud nenakyne na dvojitě množství.
- Chléb nechte chladnout vždy na mřížce na dort nebo na roštu, aby spodní strana nezůstala vlhká a nepromáčela se.
- Čím přírodnější a kvalitnější suroviny k pečení chleba použijete, tím lépe bude Váš chléb chutnat a tím lepší bude jeho kvalita.

Selský chléb

Na 1 chléb | 280 kcal na krajíc

Příprava: 25 min. | kynutí: 1 hod. 40 min. | pečení:
45 minut.

Přísady

- 20 g kvasnic (1/2 kostky)
- 300 ml vlažné vody
- 500 g pšeničné mouky
- 1/2 lžičky soli
- mouka k práci

Příprava

1. Rozdrobíme si droždí a rozpustíme jej ve formě ve 300 ml vlažné vody.
Necháme přikryté odpočívat po dobu 10 min.
2. Do formy na pečení chleba dáme mouku a uprostřed uděláme důlek. Do důlku dáme droždí rozpuštěné ve vodě a sůl. Všechno tak dlouho silně hněteme, dokud těsto nebude vláčné.
3. Z těsta vytvarujeme pomoučenýma rukama kouli a zakryjeme jej ve formě na pečení těsta kuchyňskou utěrkou. Necháme přikryté odpočívat po dobu 90 min.
4. Troubu předehřejeme na 150 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 140 °C).
Formu na pečení chleba zavřeme a postavíme do trouby. Chléb pečeme v troubě na středním roštu po dobu přibližně 45 min. do zlatohněda. Formu na pečení chleba vytáhneme z trouby a opatrně otevřeme (Pozor: Nebezpečí popálení vystupující horkou párou!).

Chléb vyjměte, v případě potřeby jej ještě trochu „osušte“ ve vypnuté troubě a poté nechte vychladnout na chladicí mřížce.

- Tip: Kdo bude chtít, může po hnětení těsta přidat ještě sezamová, slunečnicová nebo dýňová semínka (vždy zhruba po 5 g) a zamícháme. Potom těsto necháme kynout tak, jak bylo popsáno výše. Následně potřeme štětcem povrch těsta trochou vody, podle chuti posypeme semínky a pečeme ve formě na pečení chleba jako obvykle.

Recept: Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 708 554