



Forma na pečení

cs Návod k použití a recept

Vážení zákazníci,

forma na pečení ze silikonu má nepřilnavý povrch. Díky tomu je možné minichlebíčky a koláčky velmi snadno vyjímat – a vymazávání tukem zpravidla není nutné.

Forma na pečení je zdravotně nezávadná, odolná proti horku i chladu, tvarově stálá, těsto z ní nevytéká a lze ji mýt v myčce.

Abyste mohli formu na pečení ihned vyzkoušet, je součástí návodu také jeden recept.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

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

Důležité pokyny

-  Výrobek odolává teplotám od -15 °C do +230 °C.
-  Forma na pečení je vhodná pro použití v troubě nebo mrazáku. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Dbejte také doporučení výrobce trouby.
-  Ve formě na pečení nekrájejte žádné pokrmy a nepoužívejte v ní žádné ostré předměty. Tím by se forma poškodila.
-   Nestavte výrobek do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.
-  Při vytahování formy z horké trouby vždy používejte chňapky nebo podobné předměty.
-  Forma je vhodná k mytí v myčce nádobí. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Mastnota může po určité době způsobit tmavé zabarvení povrchu výrobku. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
- Při používání osvědčených receptů se může díky materiálu, ze kterého je výrobek vyroben, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.

Před prvním použitím

- Výrobek umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
 - Vnitřek důlků potom vymažte pomocí štětečku neutrálním stolním olejem.
-

Použití

- Před naplněním formu vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání olejem je nutné pouze ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracování odtučněných (např. piškotových) nebo velmi těžkých těst.
- Než chlebičky vyklopíte z důlků, nechte je po dobu přibližně 5 minut chladnout na roštu. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi minichlebičkem a prohlubní se vytvoří vzduchová vrstva.
- Výrobek pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Recept na 4 minichlebičky

Doba přípravy: cca 105 minut plus cca 45 minut pečení
(na 200 °C při horním/spodním ohřevu (horkovzdušná trouba: 180 °C))

Přísady na těsto

- 185 ml vody (vlažné)
- $\frac{2}{3}$ sáček sušeného droždí (cca 5 g)
- 2 lžičky cukru
- 115 g pšeničné mouky
- 170 g pšeničné celozrnné mouky
- $1\frac{1}{2}$ lžíce stolního oleje
- $\frac{1}{2}$ lžičky soli

Možné náplně (na 4 minichlebičky) podle chuti

- 35 g slunečnicových semínek a 35 g dýňových semínek
- 70 g dýňových semínek nebo slunečnicových semínek
- 70 g strouhaných mrkví
- 55 g osmažené cibulky
- 70 g oliv nakrájených na kousky (bez pecek)

Na ozdobu

- 35 g semínek podle chuti

Příprava

1. Sušené droždí rozpustíme ve vlažné vodě s cukrem a necháme přibližně 10 minut stát.
2. V míse smícháme oba druhy mouky se solí. Pak přidáme olej a vodu s rozpuštěným droždím.

Všechny přísady dobře promícháme a uhněteme hladké těsto. Necháme těsto přibližně 30 minut kynout na teplém místě.

3. Mezitím připravíme vybranou náplň a po vykynutí ji přidáme k těstu.

Těsto ještě jednou prohněteme a rozdělíme na šest stejně velkých kousků. Jednotlivé kousky vytvarujeme do malých bochníčků, vložíme do formy na minichlebíčky a posypeme vždy trochou semínek. Ve formičkách necháme chlebíčky ještě dalších cca 30 minut kynout.

4. Troubu předehřejte na 200 °C na horní a spodní ohřev (horkovzdušná na 180 °C).

Poté formu na minichlebíčky položíme na pečicí plech vyložený papírem na pečení a pečeme přibližně 45 minut. Pokud minichlebíčky příliš ztmavnou, po uplynutí poloviny času pečení je zakryjeme hliníkovou fólií a pokračujeme v pečení.

5. Vyjmeme minichlebíčky z trouby a necháme přibližně 10 minut ve formě vychladnout. Poté minichlebíčky vyjmeme z formy a před konzumací je necháme na mřížce zcela vychladnout.