



Ošatka na kynutí těsta

cs Informace o výrobku a recepty

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz



www.tchibo.cz/navody

Číslo výrobku: 736 774

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.

Do kulata 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 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 neroztéklo.

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.

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 balzamickým 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 kulatého 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 přehřejte 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

100 g tekutého kvásku

100 ml teplé vody

10 g soli

1 špetka cukru

350 ml teplé vody

100 g pšeničné mouky
(typ 1050)

pšeničnou mouku (typ 1050)
na posypání ošatky

650 g špaldové celozrné mouky

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 kulatého 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

© 2026 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena.