

Használati útmutató

Első használat előtt mossa el a szilikon formát, szárítsa meg, és alaposan kenje ki étkezési zsiradékkal, erre a célra a DELÍCIA Olaj sütőformákba 300 ml (kód 630687) terméket javasoljuk, keresse az eladójánál. A formát újból csak szükség esetén kenje ki, pl. gyakori mosogatógépben történő mosogatás esetén vagy száraz tésztából készült ételek sütése esetén.

Elektromos, gáz és hőlégkeveréses sütőben történő sütés

Az étellel megtöltött formát mindig erre alkalmas alátétre, rácsra, tepsire vagy has. helyezze a sütőben. Töltse meg egyenletesen, süsse az ételeket hasonlóan mint a klasszikus sütőformákban, a sütés ideje a szilikon formában rövidebb lehet. Fordítsa ki a kész ételt a forma hajlékony aljának lágy megnyomásával.

Karbantartás

A tisztításhoz ne használjon súroló eszközöket, makacs szennyeződések esetén áztassa be, mosogatógépbe alkalmas.

Figyelmeztetés

Az üres formát ne melegítse, mindig megtöltve tegye a sütőbe! Ne tegye ki közvetlen hőforrásnak, főzőlapra, lángra és has. Soha ne szeletelje az ételt közvetlenül a formában, ne használjon éles fémeszközöket. Az anyag esetleges elszíneződése nem befolyásolja annak működését, esetleg egészségre való hatását, ezért reklamáció tárgyát sem képezheti.

Recept

Házi zsemle hamburgerekhez

Hozzávalók 6 zsemlehez (1 forma): 340 g sima liszt, 150 ml langyos tej, 120 ml langyos víz, 20 g friss élesztő, 1 evőkanál olvasztott vaj, egy teáskanál porcukor, 1/2 teáskanál só

Elkészítés: A felmelegített tejből, cukorból és élesztőből készítsen kovászt, keverje össze a többi nyersanyaggal - készítsen tésztát, és hagyja megkelni. A megkelt tésztát ossza 6 egyenlő részre, gyúrja zsemle formájúra, helyezze a formába, és hagyja még 15 percig kelni. Kenje meg a zsemléket tojássárgájával, és süsse őket kb. 15 percig 200 °C-on.

A gluténmentes házi hamburger zsemlet készítse el az előző recept alapján, a sima lisztet helyettesítse 360 g gluténmentes liszttel. Süsse a gluténmentes hamburger zsemléket 20 percig 200 °C-on, majd csökkentse a hőmérsékletet 180 °C-ra, és süsse készre 10 perc alatt.

Jó tipp: A sütés előtt megszórhatja a zsemléket szezámmaggal.