

Della Casa

Baguette pan / Forma bagety
Stampo baguette / Molde baguette
Forma p/baguete / Backform Baguetten
Moule à baguettes / Forma na bagietki
Forma bagety / Форма для багетов



🔥 Excellent for easily preparing homemade baguettes. Made of excellent heat-resistant silicone. Resistant up to 230 °C. The pan prevents overcooking, is easy to clean and space-saving. Suitable for gas, electric and hot-air ovens, dishwasher safe. 3-year warranty.

Instructions for use

Wash, dry and thoroughly brush the silicone pan with cooking oil before first use; we recommend Oil for baking pans DELICIA 300 ml (art. 630687) for best results – available at your retailer. Do not grease the pan again, except when needed, for example when frequently washed in the dishwasher or before baking food containing dry dough.

Baking in gas, electric or hot-air oven

Always insert the pan with the food into the oven on a suitable base – gridiron, baking sheet, etc. Fill evenly, bake food as you would in traditional pans; the baking time in silicone pans may be shorter than in traditional ones. Turn out the baked food from the pan by pressing gently on the flexible bottom of the pan.

Maintenance

Do not wash with abrasive agents. Leave to soak if excessively dirty. Dishwasher safe.

Notice

Do not heat an empty pan. Always insert the pan into the oven with food inside! Do not expose to a direct source of heat – cooking range, flame, etc. Never slice food directly in the pan, avoid using sharp metal utensils. Potential changes in the colour of the material do not affect functioning and are not hazardous to health; as such they cannot be claimed.

Recipe**Homemade baguettes**

Ingredients for 3 large baguettes (1 pan): 300 g plain flour, 30 g butter, 90 ml milk, 120 ml lukewarm water, 20 g fresh yeast, ½ tsp salt, 1 egg

Recipe: Heat milk with yeast, blend the mixture with the other ingredients, process into dough and leave to rise. Divide the dough into 3 equal parts, process into baguettes, insert into the pan and leave to rise for additional 15 minutes before baking. Brush the baguettes with egg yolk and bake for approx. 30 minutes at 200 °C.

To prepare **gluten free homemade baguettes**, use the above recipe, replacing plain flour with 450 g universal gluten free blend. Bake the gluten free baguettes for 20 minutes at 200 °C, then reduce heat to 180 °C and bake for another 10 minutes.

Useful hint: *Slit the tops of the baguettes and sprinkle with coarse salt, caraway seed, sesame seed, poppy seed, etc. before baking. Add sliced olives or dried tomatoes to the dough for extra flavour.*

🔥 Vynikající pro snadnou přípravu domácích baget. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, odolné do 230 °C. Forma nepřipaluje, dobře se čistí, je skladná. Vhodné do plynové, elektrické a horkovzdušné trouby. lze mýt v myčce. 3 roky záruka.

Návod k použití

Před prvním použitím silikonovou formu umyjte, osušte a důkladně vymažte pokrmovým tukem, jako ideální doporučujeme Olej do pečicích forem DELICIA 300 ml (art. 630687), žádejte u svého prodejce. Formu znovu vymažte jen v případě potřeby, např. po častém mytí v myčce nebo před pečením pokrmů ze suchých těst.

Pečení v plynové, elektrické a horkovzdušné troubě

Formu s pokrmem vkládejte do trouby vždy na vhodné podložce, roštu, plechu apod. Plňte rovnoměrně, pokrmy pečte obdobně jako v klasických formách, doba pečení v silikonové formě může být kratší než u forem klasických. Hotový pokrm z formy vykládejte jemným zatlačením na pružné dno formy.

Údržba

Nemýjte abrazivními prostředky, v případě silného znečištění nechte odmočit, vhodné do myčky.

Upozornění

Prázdnotu formu nezahřívejte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou! Nevystavujte přímému zdroji tepla, plátynce, plameni apod. Pokrmy nikdy nekrájejte přímo ve formě, nepoužívejte ostré kovové nářadí. Případné barevné změny materiálu nemají vliv na funkčnost či zdravotní nezávadnost formy a nemohou být předmětem reklamací.

Recept**Domácí bagety**

Ingredience pro 3 velké bagety (1 forma): 300 g hladké mouky, 30 g másla, 90 ml mléka, 120 ml vlažné vody, 20 g čerstvého droždí, ½ lžičky soli, 1 vejce

Postup: Z ohřátého mléka a droždí vytvořte kvásek, smíchejte jej s ostatními surovinami – připravte těsto a nechte je vykynout. Těsto rozdělte na 3 stejné části, zpracujte do tvaru baget, vložte do formy a nechte před upečením ještě dalších 15 minut kynout. Bagety potřete žloutkem a pečte při 200 °C cca 30 min.

Bezlepkové domácí bagety připravte podle předchozího receptu, hladkou mouku nahraďte 450 g univerzální bezlepkové směsí. Bezlepkové bagety pečte 20 minut při 200 °C, pak teplotu snižte na 180 °C a 10 minut dopečte.

Dobrý tip: *Před upečením bagety na povrchu nařízněte a posypte hrubou solí nebo kmínem, sezamovým semínkem, mákem apod. Pro ozvláštění chuti přidejte do těsta nakrájené olivy nebo sušené rajčata.*

🔥 Ideale per preparare le baguettes a casa propria. Prodotto in silicone di alta qualità resistente al calore fino a 230 °C. Lo stampo impedisce ai cibi di bruciare, è facile da pulire e salvaspazio. Adatto per forni elettrici, a gas e ad aria calda, lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

Istruzioni per l'uso

Lavare, asciugare e ungere accuratamente lo stampo in silicone prima del primo utilizzo; per risultati ottimali consigliamo l'Olio staccante spray DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponibile presso il proprio rivenditore di fiducia. Non imbrattare ulteriormente lo stampo se non necessario, per esempio dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie o prima di cuocere impasti molto asciutti.

Cuocere in forno a gas, elettrico o ad aria calda

Inserire sempre lo stampo in forno appoggiandolo su un supporto adatto – griglia, teglia piana, ecc. Riempire lo stampo in modo uniforme, cuocere i cibi come in uno stampo tradizionale; il tempo di cottura negli stampi in silicone potrebbe essere più breve rispetto a quelli tradizionali. Sformare gli alimenti cotti premendo delicatamente il fondo flessibile dello stampo.

Manutenzione

Non utilizzare abrasivi per la pulizia. Lasciare in ammollo se necessario. Lavabile in lavastoviglie.

Avvertenza

Non riscaldare lo stampo vuoto. Inserire sempre lo stampo in forno con un impasto all'interno! Non esporre a fonti di calore dirette – fornelli, fiamme, ecc. Non affettare i cibi direttamente nello stampo, non utilizzare utensili in metallo affilati. Eventuali variazioni di colore del materiale dello stampo non ne compromettono il funzionamento e non comportano rischi per la salute; pertanto non sono contestabili.

Ricetta**Baguettes fatte in casa**

Ingredienti per 3 baguettes (1 stampo): 300 g di farina, 30 g di burro, 90 ml di latte, 120 ml di acqua tiepida, 20 g di lievito fresco, ½ cucchiaino di sale, 1 uovo

Procedimento: Riscaldare il latte con il lievito; unire il composto agli altri ingredienti, amalgamare, impastare e lasciar lievitare. Suddividere l'impasto in 3 parti uguali, ottenere delle baguettes, inserirle nello stampo e lasciar lievitare per altri 15 minuti prima della cottura. Spennellare le baguettes con tuorlo d'uovo e cuocere per circa 30 minuti a 200 °C.

Per preparare le **baguettes fatte in casa senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina di grano con 450 g di miscela di farine senza glutine. Cuocere le baguettes per 20 minuti a 200 °C, quindi abbassare la temperatura a 180 °C e cuocere per altri 10 minuti.

Consiglio utile: *Incidere la parte superiore delle baguettes e cospargere con sale grosso, semi di cumino, di sesamo, di papavero, ecc. prima della cottura. Aggiungere olive a rondelle o pomodorini secchi all'impasto per preparare pane aromatizzato.*

🔥 Excelente para preparar baguettes caseras. Fabricado de excelente silicona resistente al calor. Resistente hasta 230 °C. El molde previene quemados, es fácil de limpiar y ahorra espacio. Apto para hornos de gas, eléctricos y de aire caliente, apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

Instrucciones de uso

Lavar, secar y untar a fondo el molde de silicona con aceite antes del primer uso; para un resultado óptimo recomendamos Aceite para engrasar moldes de horno DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponible en su distribuidor. No engrasar el molde de nuevo, excepto cuando sea necesario, por ejemplo cuando se lave de forma frecuente en el lavavajillas o antes de hornear alimentos con masa muy seca.

Horneado en horno de gas, eléctrico o aire caliente

Introducir siempre el molde con el alimento en el horno sobre una base adecuada – parrilla, bandeja para hornear, etc. Llenar el molde de forma uniforme, hornear de igual forma que en un molde tradicional; el tiempo de horneado en los moldes de silicona puede ser más corto que en moldes tradicionales. Desmoldar el alimento horneado del molde presionando suavemente en el fondo flexible del molde.

Mantenimiento

No lavar con agentes abrasivos. Dejar en remojo si está excesivamente sucio. Apto para lavavajillas.

Aviso

No calentar el molde vacío. Introducir siempre el molde en el horno con alimentos en su interior! No exponer a una fuente de calor directa – placa de cocina, llama, etc. No cortar nunca alimentos directamente en el molde, evitar el uso de utensilios de metal afilados. Posibles variaciones de color en el material no afectan al funcionamiento y no son perjudiciales para la salud y como tal no pueden ser reclamados.

Receta**Baguettes caseras**

Ingredientes para 3 baguettes (1 molde): 300 g de harina, 30 g de mantequilla, 90 ml de leche, 120 ml de agua templada, 20 g de levadura fresca, ½ cucharadita de sal, 1 huevo

Receta: Calentar la leche con la levadura, mezclar la mezcla con el resto de ingredientes, proceder con la masa y dejar levar. Dividir la masa en 3 partes iguales, formar las baguettes, introducirlas en el molde y dejar levar 15 minutos más antes de hornear. Pincelar las baguettes con yema de huevo y hornear aprox. 30 minutos a 200 °C.

Para preparar **baguettes caseras sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituyendo la harina por 450 g de mezcla universal sin gluten. Hornear las baguettes sin gluten unos 20 minutos a 200 °C, después reducir la temperatura a 180 °C y hornear 10 minutos más.

Consejo útil: *Cortar la superficie de las baguettes y espolvorear con sal gruesa, semillas de comino, semillas de sesamo, semillas de amapola, etc. antes de hornear. Añadir rodajas de aceitunas o tomates secos a la masa para un sabor extra.*

🔥 Excelente para facilmente preparar em casa baguettes. Fabricada em silicone de excelente qualidade resistente ao calor. Resistente a temperaturas até 230 °C. A forma previne os alimentos de se queimarem, é fácil de limpar e poupa espaço ao guardar. Adequada para utilizar em fornos a gás, elétricos e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

Instruções de utilização

Lavar e secar e untar muito bem com óleo a forma em silicone antes da primeira utilização. Recomendamos o uso do Spray desmoldante para formas DELICIA 300 ml (art. 630687) para obter os melhores resultados – disponível no seu revendedor. Não engordurar a forma novamente, excepto se necessário, por exemplo quando for lavada frequentemente na máquina de lavar louça ou antes de assar alimentos essencialmente de massa seca.

Cozinhar em gás, elétrico ou de ar quente

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com uma base adequada – grelha, tabuleiro, etc. Encher uniformemente, cozinhar os alimentos como habitualmente nas formas tradicionais. O tempo de cozedura nas formas em silicone pode ser menor do que nas formas tradicionais. Desenformar os alimentos cozinhados pressionando ligeiramente o fundo flexível da forma.

Manutenção

Não lavar com agentes de limpeza abrasivos. Deixar de molho se estiver muito sujo. Pode ir à máquina de lavar louça.

Atenção

Não aquecer uma forma vazia. Colocar a forma no forno sempre com alimentos no interior! Não expor a fontes diretas de calor – discos de fogão, chama, etc. Nunca fatiar os alimentos diretamente na forma, evite usar utensílios de metal afiados. Possíveis alterações de coloração no produto não afetam o seu funcionamento e não são prejudiciais à saúde, por esse motivo não podem ser reclamadas.

Receta**Baguettes caseiras**

Ingredientes para 3 baguettes grandes(1 forma): 300 g farinha de trigo, 30 g manteiga, 90 ml leite, 120 ml água morna, 20 g fermento fresco, ½ colher de chá de sal, 1 ovo

Receta: Aquecer o leite com o fermento, envolver a mistura com os outros ingredientes e processar tudo numa massa e deixar a levedar. Dividir a massa em 3 porções iguais, formar baguettes, colocar na forma e deixar levedar por mais 15 minutos antes de levar ao forno. Pincelar as baguettes com gema de ovo e levar ao forno a 200 °C aproximadamente por 30 minutos.

Para preparar **baguettes sem gluten caseiras**, seguir a receita acima substituindo a farinha de trigo por 450 g de farinha de mistura universal sem glúten. Cozer as baguettes sem glúten por 20 minutos a 200 °C, depois reduzir a temperatura para 180 °C e cozer por mais 10 minutos.

Conselho útil: *Cortar os topos das baguettes com uma faca antes de levar ao forno e polvilhar com sal grosso, sementes de cominho, sementes de sesamo, sementes de papoila, etc. Adicionar azeitonas fatiadas e tomates secos à massa para ter sabor extra.*

☑ Hervorragend für die leichte Zubereitung von selbstgemachten Baguetten. Aus erstklassigem hitzebeständigem Silikon, bis 230 °C hitzebeständig. Kein Anbacken des Backgutes in der Backform, die Backform kann gut gereinigt werden, ist platzsparend. Für Gas-, Elektro- und Heißluftöfen geeignet, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

Gebruiksaanleitung

Vor dem ersten Gebrauch die Silikon-Backform spülen, trocken wischen, gründlich mit Speisefett austreichen, als ideal ist der Backtrennpapier DELICIA 300 ml (Art. 630687) zu empfehlen, bei Ihrem Händler erhältlich. Die Backform weiter austreichen nur im Bedarfsfalle, z.B. nach dem häufigen Spülmaschinenwaschen oder vor dem Backen von Desserts aus Trockeneteig.

Backen im Gas-, Elektro- und Heißluftofen

Die Backform mit dem Gericht immer in den Ofen auf einer geeigneten Unterlage, einem Rost, einem Backblech usw. legen. Gleichmäßig füllen, ähnlich wie in den klassischen Backformen backen, die Backzeit in der Silikon-Backform kann kürzer sein als in den klassischen Backformen. An den biegsamen Boden der Backform mild andrücken und das fertige Gericht auskippfen.

Wartung

Keine Scheuermittel verwenden, im Falle der starken Verschmutzung einweichen lassen, spülmaschinenfest.

Hinweise

Die leere Backform nicht überhitzen, in den Backofen nur die gefüllte Backform legen. Direkter Wärmequelle, Flamme, Kochstelle usw. nicht aussetzen. Das Backgut nie direkt in der Form schneiden, keine scharfkantigen Küchengeräte aus Metall verwenden. Eventuelle Verfärbungen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit der Form und können nicht beanstandet werden.

Backrezept

Hausgemachte Baguetten

Zutaten für 3 große Baguetten (1 Backform): 300 g glattes Mehl, 30 g Butter, 90 ml Milch, 120 ml lauwarmes Wasser, 20 g frische Hefe, $\frac{1}{2}$ El Salz, 1 Ei

Vorgehensweise: Erwärmte Milch und Hefe verrühren, den Vorteig zubereiten, mit anderen Zutaten vermischen – zu Teig verarbeiten, gehen lassen. Den Teig in 3 gleichgroße Stücke verteilen, die Baguetten formen, in die Backform geben, noch 15 Minuten gehen lassen. Baguetten mit verquirltem Eigelb bestreichen, bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Die glutenfreien hausgemachten Baguetten nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das glatte Mehl durch 450 g universelle glutenfreie Backmischung ersetzen. Die glutenfreien Baguetten 20 Minuten bei 200 °C backen, dann bei 180 °C noch weitere 10 Minuten backen.

Guter Tipp: Die Baguetten vor dem Backen anschnitten, mit grobem Salz, bzw. Kümmel, Sesamkörnern, Mohn usw. bestreuen. Für eine Sondergeschmack geschchnittene Oliven, bzw. getrocknete Tomaten in den Teig zugeben.

☑ Excellent pour une préparation facile des baguettes maison. Fabriqué en silicone de première qualité résistante à la chaleur jusqu'à 230 °C. Le moule, qui n'attache pas, est facile à nettoyer et à stocker. Convient au four à gaz, électrique et à air chaud, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver et essuyer le moule en silicone et le badigeonner soigneusement avec de la graisse alimentaire, nous recommandons idéalement l'huile pour les moules de cuisson DELICIA 300 ml (art. 630687), disponible auprès de votre revendeur. Ne plus graisser le moule sauf en cas de besoin, par exemple après un nettoyage fréquent au lave-vaisselle ou avant la préparation de plats à base de pâte sèche.

Préparation au four à gaz, électrique ou à air chaud

Mettre toujours le moule au four sur un support approprié : grille, plaque de four, etc. Remplir de façon homogène, faire cuire les plats comme dans des moules traditionnels. Le temps de cuisson dans un moule en silicone peut être plus court que dans un moule traditionnel. Démouler le plat cuit en appuyant doucement sur le fond souple du moule.

Entretien

Ne pas utiliser de produits abrasifs, faire tremper en cas de fort encrassement, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Avertissement

Nie jamais chauffer le moule vide, l'enfourner toujours rempli ! Ne pas exposer à une source de chaleur directe : plaque de cuisson, feu, etc. Ne jamais couper les plats directement dans le moule, ne pas utiliser d'ustensiles tranchants en métal. D'éventuels changements de couleur du matériau n'ont pas de conséquences sur le fonctionnement ou l'innocuité du moule et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

Recette

Baguettes maison

Ingédients pour 3 grandes baguettes (1 moule) : 300 g de farine, 30 g de beurre, 90 ml de lait, 120 ml d'eau tiède, 20 g de levure de boulanger fraîche, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel, 1 œuf

Préparation : préparer le levain à partir du lait chaud et de la levure, mélanger avec les autres ingrédients – préparer la pâte et la laisser lever. Séparer la pâte levée en 3 parties égales, en former les baguettes, les placer dans le moule et, avant la cuisson au four, laisser à nouveau lever pendant 15 minutes. Badigeonner les baguettes avec du jaune d'œuf et faire cuire au four à 200 °C pendant environ 30 minutes.

Les baguettes maison sans gluten peuvent être préparées selon la recette précédente, remplacer la farine fine par 450 g de mélange universel sans gluten. Cuire les baguettes sans gluten pendant 20 minutes à 200 °C, puis réduire la température à 180 °C pour encore 10 minutes.

Bonne astuce : avant la cuisson, entailler les baguettes en surface et les saupoudrer de gros sel ou de cumin, de graines de sésame, de pavot, etc. Pour un goût exclusif, ajouter à la pâte des olives découpées ou des tomates séchées.

☑ Doskonała do łatwego przygotowania domowych bagietek. Forma została wykonana z wysokiej jakości zaropkowego silikonu, odpornego na temperaturę do 230 °C. Podczas pieczenia produkty nie przywierają do formy, dobrze się ją czyści oraz łatwo przechowuje. Odpowiednia do piekarników gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

Instrukcja użytkownika

Przed pierwszym użyciem formę silikonową należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować jadalnym tłuszczem, jako idealny polecamy Olej do form do pieczenia DELICIA 300 ml (art. 630687). Formę należy natuszczać ponownie tylko w razie potrzeby, np. jeżeli jest często myta w zmywarce lub przed pieczeniem potraw z suchego ciasta.

Pieczenie w piekarniku gazowym, elektrycznym i z termoobiegiem

Formę z zawartością należy wkładać do piekarnika tylko na odpowiedniej podstawce, ruszcie, blasze itp. Formę należy napełnić równomiernie, piec podobnie jak w tradycyjnych formach, czas pieczenia w formach silikonowych może być krótszy niż w formach klasycznych. Po upieczeniu, gotowe wypieki należy wyciągać poprzez delikatne nacisnięcie na dno formy.

Utrzymanie

Formy nie należy myć agresywnymi środkami. W przypadku mocnego zabrudzenia pozostawić do omdoczenia. Można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie

Nie należy podgrzewać pustej formy, do piekarnika wkładać zawsze z zawartością! Formy nie należy wystawiać na bezpośrednie działanie ciepła, kucharki, płomieni itp. Nigdy nie należy kroić potraw bezpośrednio w formie, nie należy używać ostrych, metalowych akcesoriów. Eventualne zmiany kolorystyczne materiału nie mają wpływu na funkcjonalność formy oraz na zdrowie. Przebarwienia te nie mogą być przedmiotem reklamacji.

UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected



www.tescoma.com/video/629514

Przepis

Domowe bagietki

Składniki na 3 bagietki (1 forma): 300 g mąki pszennej, 30 g masła, 90 ml mleka, 120 ml letniej wody, 20 g świeżych drożdży, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, 1 jajko

Przygotowanie: Z podsuszanej mąki i drożdży należy przygotować zaczyn, następnie wymieszać go z pozostałymi składnikami, zagnieść ciasto i odstawić do wyróźnienia. Ciasto należy podzielić na 3 równe porcje, uformować z nich bagietki, włożyć do formy i przed pieczeniem odstawić na kolejnych 15 minut do wyróźnienia. Bagietki należy posmarować roztrzepanym żółtkiem, a następnie piec 30 minut w temperaturze 200 °C.

Bezglutenowe bagietki domowe należy przygotować według powyższego przepisu, mąkę pszenną należy zastąpić 450 g uniwersalnej mieszanki bezglutenowej. Bagietki bezglutenowe należy piec 20 minut w temperaturze 200 °C, następnie temperaturę należy obniżyć do 180 °C i piec kolejnych 10 minut.

Wskazówka: Przed pieczeniem należy naciąć powierzchniowo bagietki i posypać gruboziarnistą solą, kminkiem, sezamem, makiem itp. Dla urozmaicenia smaku do ciasta można dodać pokrojone oliwki lub suszone pomidory.

☑ Vynikajúca na ľahkú prípravu domácich bagiet. Vyrobená z prvotriedneho žiaruvzdorného silikónu, odolná do 230 °C. Forma neprilipuje, dobre sa čistí, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. 3 roky záruka.

Návod na použitie

Préd prvým použitím silikónovú formu umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmovým tukom, ako ideálny odporúčame Olej do foriem na pečenie DELICIA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znovu vymastíte len v prípade potreby, napr. po častom umývaní v umývačke alebo pred pečením pokrmov zo suchých ciest.

Pečenie v plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúre

Formu s pokrmom vkladajte do rúry vždy na vhodnej podložke, rošte, plechu a pod. Plňte rovnomerne, pokrm by formy obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia ako u foriem klasických. Hotovy pokrm vykladajte jemným zatlačéním na pružné dno formy.

Údržba

Neumývajte abrazívnymi prostriedkami, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť, vhodná do umývačky.

Upozornenie

Prázdnu formu nezohrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú! Nevystavujte priamemu zdroju tepla, platničke, plameňu a pod. Pokrm nikdy nekrojíte priamo do formy, nepoužívajte ostré kovové nástroje. Prípadné farebné zmeny materiálu nemajú vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklamácie.

Recept

Domáce bagety

Ingredienky na 3 veľké bagety (1 forma): 300 g hladkej múky, 30 g masla, 90 ml mlieka, 120 ml vlažnej vody, 20 g čerstvého droždia, $\frac{1}{2}$ lyžičky soli, 1 vajce

Postup: Z ohrätého mlieka a droždia vytvorite kvások, zmiešajte ho s ostatnými surovinami – pripravte cesto a nechajte ho vykysnúť. Cesto rozdeľte na 3 rovnaké časti, spracujte do tvaru bagiet, vložte do formy a nechajte pred upečením ešte ďalších 15 minút kysnúť. Bagety potriete žĺtkom a pečte pri 200 °C ca 30 min.

Bezlepkové domáce bagety pripravte podľa predchádzajúceho receptu, hladkú múku nahraďte 450 g univerzálnej bezlepkovej zmesi. Bezlepkové bagety pečte 20 minút pri 200 °C, potom teplotu znížte na 180 °C a 10 minút dopečte.

Dobrý tip: Pred upečením bagety na povrchu narežte a posypte hrubou soľou alebo rascou, sezamovými semenkami, makom a pod. Pre ozvláštnenie chuti pridajte do cesta nakrájané olivy alebo sušené paradajky.

☑ Отлично подходит для легкого приготовления домашних багетов. Изготовлено из жаропрочного силикона. Выдерживает температуру до 230 °C. Продукты в форме не пригорают, форму легко чистить, она не занимает много места. Форма подходит для приготовления пищи в газовых, электрических и конвекторных печах, можно мыть в посудомоечной машине. 3-летняя гарантия.

Инструкция по использованию

Перед первым использованием силиконовую форму необходимо промыть, просушить и тщательно смазать растительным маслом. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать Масло для форм для выпечки DELICIA 300 ml (art. 630687), которое можно приобрести у розничных продавцов в вашем регионе. Не смазывайте форму повторно без необходимости. Форму нужно смазывать повторно, например, после частой мойки в посудомоечной машине или перед выпечкой продуктов из сухого теста.

Выпечка в газовых, электрических и конвекторных печах

Всегда размещайте форму с тестом в духовом шкафу на подходящей подложке, например, на решетке, противне и т.п. Заполняйте форму равномерно, как если бы выпекали в традиционных формах. Тесто в силиконовых формах может выпекаться быстрее, чем в традиционных. Вынуть готовое блюдо из формы можно, слегка нажав на нижнюю часть формы.

Уход

При очистке форм не используйте абразивы. Если форма слишком грязная, ее нужно оставить отмокать. Можно мыть в посудомоечной машине.

Внимание

Не нагревайте пустую форму. Если вы помещаете форму в духовой шкаф, в ней должны быть продукты! Не подвергайте форму воздействию открытого пламени и других прямых источников тепла. Не нарежьте продукты непосредственно в форме, при работе с формой не используйте острые (металлические) кухонные принадлежности. Возможные изменения цвета формы не влияют на ее пригодность к использованию и не представляют угрозы здоровью человека, и поэтому не могут служить причиной предъявления рекламации.

Рецепт

Домашние багеты

Ингредиенты для приготовления 3 больших багетов (1 форма): 300 г муки, 30 г сливочного масла, 90 мл молока, 120 мл воды комнатной температуры, 20 г свежих дрожжей, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 яйцо

Способ приготовления: Смешайте теплое молоко с дрожжами, добавьте в смесь оставшиеся ингредиенты, приготовьте тесто и дайте ему подняться. Разделите тесто на 3 равные части, сформируйте багеты,ставьте их в форму и оставьте подниматься еще на 15 минут. Смажьте багеты яичным желтком и выпекайте около 30 минут при температуре 200 °C.

Для приготовления **безглютеновых домашних багетов**, используйте вышеуказанный рецепт, заменив обычную муку на 450 г уни-версальной безглютеновой смеси. Пеките безглютеновые багеты в течение 20 минут при температуре 200 °C, затем уменьшите высокую температуру до 180 °C и выпекайте еще 10 минут.

Полезный совет: Перед выпеканием сделайте на верхней части багетов надрезы. Для придания дополнительного вкуса вы можете посыпать багеты крупной солью, тмином или кунжутом, а также добавить в тесто нарезанные оливки или вяленые томаты.

