

## Használati útmutató

### Első használat előtt

Az új formát mossa el és szárítsa meg, fújja be DELÍCIA olajjal sütőformákba (kód 630687), vagy kenje ki étkezési zsiradékkal. Szükség szerint kenje ki a formát minden sütés előtt.

### Használat

Elektromos, gáz és hőlégkeveréses sütőbe is alkalmas. Az üres formát ne hevítse, a tésztát töltsé legfeljebb 3 cm-re a forma felső szélétől. A megsült cipót fordítsa ki a formából és hagyja kihűlni. Ha sütés után a cipó nem fordul ki a formából, helyezze a formát fejjel lefelé az asztalra, takarja le nedves konyharuhával, és kb. 10 perc után vegye le a cipóról. A cipót soha ne szeletelje közvetlenül a formában, és ne használjon fém végű eszközöket.

### Karbantartás

Miután kihűlt, mossa el hagyományos tisztítószerrel, kerülje a drótszivacs, éles fémeszközök és súroló hatású tisztítószeres használatát, erős szennyeződés esetén a formát áztassa be tiszta vagy mosogatószeres vízbe. Mosogatógépbe alkalmas. **Figyelmeztetés:** A forma tökéletes külsejének hosszútávú megőrzése érdekében ajánlott a folyó víz alatti tisztítószeres- valamint a mosogatógépben való tisztítást korlátozni.

### 3 év garancia

A garancia nem vonatkozik a Használati útmutatóval ellentétes használatból eredő hibákra, valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére, karcolásokra és has.

### Recept

#### Kovászos fonat

**Hozzávalók:** 450 g rétesliszt, 250 ml langyos tej, 100 g olvadt, langyos vaj + 2 kanálra való a tészta megkenéséhez és a forma kikenéséhez, 60 g porcukor, 50 g finomra darált dió, 30 g élesztő, 20 g vaníliás cukor, 20 g cukordara, 50 g mazsola, egy citrom reszelt héja, ízlés szerinti 1 vagy 2 kanál fahéj, csipetnyi só

**Leírás:** Keverje össze a lisztet a sóval, vaníliás cukorral és a citromhéjjal. Készítsen egy lyukat a lisztbe, melybe feldarabolja az élesztőt, adjon hozzá porcukrot és a langyos tej felét, majd hagyja az élesztőt kelni. Amint az élesztő feljön (kb. 15 perc), adja hozzá a maradék tejet és a megolvadt vajat, és készítsen puha, nem tapadós tésztát, melyet hagyjon letakarva kelni kb. 40 percig. Nyújtsa ki a tésztát téglalap alakúra egy lisztezett alátétlen, amelynek rövidebb oldala lesz a fonat hossza, kenje meg a felmelegedett vajjal, hintse meg cukordarával, fahéjjal, mazsolával és dióval. Tekerje fel erősen a tésztát a fonat rövidebb oldalától hosszában, helyezze bele a kikent formába, és hagyja, hogy körülbelül 30 percig újra keljen. Süsse 170 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25 percig. Rövid kihűlés után fordítsa ki a fonatot, és szórja meg porcukorral. **Jó tipp:** A sütőforma kikenéséhez használhat vaj helyett DELÍCIA Olajat sütőformába 300 ml (kód 630687) spray alakban.