

## Használati utasítás

Az első használat előtt a szilikon formát mossa el, szárítsa meg és kellőképpen kenje ki étkezési zsírral, ideálisként javasoljuk a DELÍCIA Olaj sütőformákba 300 ml (art. 630687.00) termékünket, kérje márkaboltjainkban. A formát újra csak szükség esetén kenje ki újra, pl. gyakori mosogatógépbeli tisztítás során vagy száraz tésztákból való sütés előtt.

## Sütés gáz-, villany- és hőlégkeveréses sütőben

A formát a tésztával mindig megfelelő alátétet helyezze a sütőbe, tepsin, rácson vagy hasonlón. A tésztát töltsse ki egyenletesen, és süsse a klasszikus formákban való sütéshez hasonló módon, a sütési idő a szilikonformában rövidebb lehet, mint a klasszikus formákban. A kész tésztát a forma rugalmas aljára mért enyhe nyomással üsse ki.

## Karbantartás

Ne mossa abrazív (koptató) eszközökkel, nagyfokú szennyeződés esetén áztassa be. Alkalmas mosogatógépbe.

## Figyelmeztetés

Az üres formát ne hevítse, csak megtöltve tegye sütőbe! Ne tegye ki közvetlen hőnek, nyílt lángnak, ne rakja főzőlapra, stb. Az ételt soha ne szeletelje közvetlenül a formában, ne használjon éles fémeszközöket. Az anyag esetleges elszíneződése nincs kihatással a funkcióra vagy az egészségre és nem képezheti reklamáció tárgyát.

## Recept

### Házi bagett

**Hozzávalók 6 bagetthez (1 forma):** 330 g búzafinomliszt, 25 g rozsliszt, 250 ml langyos víz, 12 g friss élesztő, ½ evőkanál méz, ½ evőkanál só; 1 tojássárgája a kenéshez

**Elkészítés:** Keverjen össze 2 kanál búzalisztet, 100 ml vizet és 12 g élesztőt, és hagyja 10 perc alatt felfutni, majd keverje össze a maradék összetevővel – gyúrjon tésztát és hagyja megkelni. A tésztát válassza 6 egyenlő részre, formázza bagett alakúra, tegye a formába és sütés előtt hagyja még 15 percig kelni. A bagetteket kenje át tojássárgájával és süsse 200 °C-on 20 percig.

**A gluténmentes házi bagetteket** készítse az előző recept szerint, a búza- és rozslisztet helyettesítse 450 g univerzális gluténmentes keverékkel. A gluténmentes bagetteket süsse 20 percig 200 °C-on, majd csökkentse 180 °C-ra és 10 perc alatt süsse készre.

**Jó ötlet:** A készre sütés előtt a bagettek tetejét vagdalja be és szórja meg durvára darált sóval, köménnyel, szezámmaggal, mákkal vagy hasonlóval.