

Házi sült fánkok

Hozzávalók a kovászhoz: 70 ml langyos tej, 20 g élesztő, 5 g cukor (1 teáskanál) **Hozzávalók a tésztához:** 200 g sima liszt, 2 tojássárgája, 100 ml langyos tej, 70 g olvasztott vaj, 40 g daracukor (2 evőkanál), 40 ml fekete rum, 2 csipet só, egy kis citrom lereszelt héja

Kovász készítése: Keverje össze a kovászhoz szükséges hozzávalókat, és hagyja néhány percig meleg helyen felfutni. **Tészta készítése:** Tegyen a kovászba tejet, vajat, rumot, tojássárgáját, cukrot és sima lisztet, végül pedig a lereszelt citromhéjat és a sót. Alaposan keverje össze, készítsen híg tésztát, és hagyja meleg helyen egy órát kelni. **A forma feltöltése és a megkelés:** Kenje ki a szilikon formát, és helyezze sütőtepsire. Tegyen a formába adagolófejes díszítőzsák segítségével annyi tésztát, hogy csak a forma alját fedje le (a tészta a kelés és sütés során feljön). Takarja le a formát egy konyharuhával, és hagyja 30 percig kelni. **Sütés:** Miután megkelt vegye le a konyharuhát, és süsse a fánkokat 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 percig. A megsült fánkokat ízesítse csoki vagy cukor öntettel, esetleg szórja meg díszekkel.

Gluténmentes sült fánkok

Hozzávalók a kovászhoz: 70 ml langyos tej, 20 g élesztő, 5 g cukor (1 teáskanál) **Hozzávalók a tésztához:** 100 g gluténmentes liszt, 50 g rizs liszt, 50 g kukorica liszt, 2 tojássárgája, 100 ml langyos tej, 70 g olvasztott vaj, 40 g daracukor (2 evőkanál), 40 ml fekete rum, 2 csipet só, egy kis citrom lereszelt héja

Kovász készítése: Keverje össze a kovászhoz szükséges hozzávalókat, és hagyja néhány percig meleg helyen felfutni. **Tészta készítése:** Tegyen a kovászba a tejet, a vajat, a rumot, a tojássárgáját, a cukrot és a gluténmentes, rizs és kukorica lisztet, végül a lereszelt citromhéjat és a sót, alaposan keverje össze, és készítsen híg tésztát. **A forma feltöltése és a megkelés:** Kenje ki a szilikon formát, és helyezze sütőtepsire. Tegyen a formába adagolófejes díszítőzsák segítségével annyi tésztát, hogy csak a forma alját fedje le (a tészta a kelés és sütés során feljön). Takarja le a formát egy konyharuhával, és hagyja egy órát kelni. **Sütés:** Miután megkelt vegye le a konyharuhát, és süsse a fánkokat 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 percig. A megsült fánkokat ízesítse csoki vagy cukor öntettel, esetleg szórja meg díszekkel.

Gluténmentes sült fánk

Hozzávalók: Használja ugyanazokat a hozzávalókat mint a fenti receptnél, a sima lisztet helyettesítse 100 g gluténmentes liszttel, 50 g rizs liszttel és 50 g kukorica liszttel.

Elkészítés: Járjon el ugyanúgy mint a fenti receptnél, a tésztát a kikeverés után ne hagyja megkelni. A formába helyezés után hagyja lefedve, meleg helyen 1 órán át kelni.

Használati útmutató

Első használat előtt

Első használat előtt mossa el a formát, szárítsa meg, és minden használat előtt alaposan kenje ki olvasztott vajjal.

Elektromos, gáz és hőlégkeveréses sütőben történő sütés

Helyezze a tésztával megtöltött formát a sütőbe egyenes alátételre, rácsra, tepsire vagy has. Töltse meg egyenletesen, süsse az ételeket hasonlóan mint a klasszikus sütőformákban, a sütés ideje a szilikon formában rövidebb lehet. Hagyja a kész ételt a formában kihűlni, ezután a forma rugalmas aljának lágy megnyomásával fordítsa ki.

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.