

## 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 alátételre, 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 tojásssárgájával, 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.