

Használati utasítás

Az első használat előtt a szilikon formát mossa el, szárítsa meg és alaposan kenje ki étkezési zsiradékkal, mint ideális zsíros alapot a DELÍCIA 300 ml Sütőformába való olajat (term.sz. 630687) ajánljuk, kérvényezze az eladójánál. A formát csak abban az esetben kenje újra, ha pl. gyakran tisztította mosogatóban vagy száraz tésztából készült ételek sütésénél.

Sütés gáz-, elektromos- és légkeveréses sütőben

A formát az étellel mindig a megfelelő alátétén helyezze a sütőbe, rácson, tepsin és has. Töltse meg egyenletesen, az ételeket hasonlóan süsse, mint a klasszikus formáknál, a szilikonos formában a sütés időtartama rövidebb lehet, mint a klasszikus formáknál. A kész ételt fordítsa ki a formából a forma rugalmas aljának megnyomásával.

Karbantartás

Ne tisztítsa abrazív tisztítószerrel, erős szennyeződés esetén áztassa be, mosogatóban való tisztításra alkalmas.

Figyelmeztetés

Az üres formát ne melegítse, a formát mindig megtöltve helyezze a sütőbe! Ne tegye ki közvetlen hőforrásnak, lángnak és has. Az ételt soha ne szeletelje közvetlenül a formában, ne használjon éles fémeszközöket. Az anyag esetleges színváltozása nincs hatással a termék hatékonyságára sem az egészségügyi biztonságra és nem képezheti reklamáció tárgyát.

Recept

DELLA CASA Grissini szelet forma

Házi grissini szeletek

Hozzávalók 24 szelet elkészítéséhez (3 forma): 250 g simaliszt, 150 ml langyos víz, 30 ml olíva olaj, 10 g friss élesztő, 10 g só.

Eljárás: Az élesztőt engedje fel vízben, adja hozzá a többi alapanyagot és készítse el a tésztát, majd hagyja a tálban kelni. A tésztából sodorjon kb. 0,5 cm vastagságú pálcikákat és vágjon ki belőle kb. 1 cm széles és 25 cm hosszú pálcikákat. Az elkészült grissinit helyezze szét a forma felületén és süsse 190 C fokon kb. 20 percig.

Jó ötlet: a tésztához hozzáadhat apróra vágott rozsmaringot vagy szárított paradicsomot, a sütés előtt kenje meg a grissinit vízzel és szórja meg vastagon sóval vagy szezámmal, köménymaggal, mákkal és has.

A gluténmentes házi grissinit az előző recept alapján készítse el, a simalisztet helyettesítse 270 glutén mentes liszttel.