

## Della Casa

**Small baguette pan / Forma bagetky**  
**Stampo mini baguette / Molde mini baguette**  
**Forma p/baguete pequena / Backform Kleine Baguetten**  
**Moule à petites baguettes / Forma na paluchy drożdżowe**  
**Forma bagetky / Форма для маленьких багетов**



👉 Excellent for easily preparing small homemade baguettes. Made of excellent heat-resistant silicone. Resistant up to 230 °C. The pan prevents overcooking, is easy to clean and space-saving. Suitable for gas, electric and hot-air ovens, dishwasher safe. 3-year warranty.

**Instructions for use**

Wash, dry and thoroughly brush the silicone pan with cooking oil before first use; we recommend Oil for baking pans DELICIA 300 ml (art. 630687) for best results – available at your retailer. Do not grease the pan again, except when needed, for example when frequently washed in the dishwasher or before baking food containing dry dough.

**Baking in gas, electric or hot-air oven**

Always insert the pan with the food into the oven on a suitable base – gridiron, baking sheet, etc. Fill evenly, bake food as you would in traditional pans; the baking time in silicone pans may be shorter than in traditional ones. Turn out the baked food from the pan by pressing gently on the flexible bottom of the pan.

**Maintenance**

Do not wash with abrasive agents. Leave to soak if excessively dirty. Dishwasher safe.

**Notice**

Do not heat an empty pan. Always insert the pan into the oven with food inside! Do not expose to a direct source of heat – cooking range, flame, etc. Never slice food directly in the pan, avoid using sharp metal utensils. Potential changes in the colour of the material do not affect functioning and are not hazardous to health; as such they cannot be claimed.

**Recipe****Small homemade baguettes**

**Ingredients for 6 baguettes (1 pan):** 330 g plain flour, 25 g rye flour, 250 ml lukewarm water, 12 g fresh yeast, ½ tbsp honey, ½ tbsp salt

**Recipe:** Mix 2 tbsp plain flour, 100 ml water and 12 g fresh yeast, leave to activate for 10 minutes and then blend with the other ingredients, process into dough and leave to rise. Divide the dough into 6 equal parts, process into small baguettes, insert into the pan and leave to rise for additional 15 minutes before baking. Brush the small baguettes with egg yolk and bake for approx. 20 minutes at 200 °C.

To prepare **small gluten free homemade baguettes**, use the above recipe, replacing plain flour and rye flour with 450 g universal gluten free blend. Bake the small gluten free baguettes for 20 minutes at 200 °C, then reduce heat to 180 °C and bake for another 10 minutes.

**Useful hint:** *Slit the tops of the baguettes with a knife before baking and sprinkle with coarse salt, caraway seed, sesame seed, poppy seed, etc.*

👉 Vynikající pro snadnou přípravu domácích bagetek. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, odolné do 230 °C. Forma nepřipaluje, dobře se čistí, je skladná. Vhodné do plynové, elektrické a horkovzdušné trouby. lze mýt v myčce. 3 roky záruka.

**Návod k použití**

Před prvním použitím silikonovou formu umyjte, osušte a důkladně vymažte pokrmovým tukem, jako ideální doporučujeme Olej do pečících forem DELICIA 300 ml (art. 630687), žádejte u svého prodejce. Formu znovu vymažte jen v případě potřeby, např. po častém mýtí v myčce nebo před pečením pokrmů ze suchých těst.

**Pečení v plynové, elektrické a horkovzdušné troubě**

Formu s pokrmem vkládejte do trouby vždy na vhodnou podložku, roštu, plechu apod. Plňte rovnoměrně, pokrmy pečte obdobně jako v klasických formách, doba pečení v silikonové formě může být kratší než u forem klasických. Hotový pokrm z formy vykopete jemným zatlačením na pružné dno formy.

**Údržba**

Nemýjte abrazivními prostředky, v případě silného znečištění nechte odmočit, vhodné do myčky.

**Upozornění**

Prázdnou formu nezahřívejte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou! Nevystavujte přímému zdroji tepla, plátynce, plameni apod. Pokrmy nikdy nekrajte přímo ve formě, nepoužívejte ostré kovové nářadí. Případné barevné změny materiálu nemají vliv na funkčnost či zdravotní nezávadnost formy a nemožou být předmětem reklamace.

**Recept****Domácí bagetky**

**Ingredience pro 6 bagetek (1 forma):** 330 g hladké mouky, 25 g žitné mouky, 250 ml vlažné vody, 12 g čerstvého droždí, ½ lžice medu, ½ lžice soli

**Postup:** Smíchejte 2 lžice hladké mouky, 100 ml vody a 12 g čerstvého droždí a nechte 10 minut vzejít kvásek, který smíchejte s ostatními surovinami – připravte těsto a nechte je vykynout. Těsto rozdělte na 6 stejných částí, zpracujte do tvaru bagetky, vložte do formy a před upečením nechte ještě dalších 15 minut kynout. Bagetky potřete žloutkem a pečte při 200 °C cca 20 min.

**Bezlepkové domácí bagetky** připravte podle předchozího receptu, hladkou mouku a žitnou mouku nahraďte 450 g univerzální bezlepkové směsí. Bezlepkové bagetky pečte 20 minut při 200 °C, pak teplotu snižte na 180 °C a 10 minut dopečte.

**Dobrý tip:** *Před upečením bagetky na povrchu nažloutěte a posypte hrubou solí nebo kmínem, sezamovým semínkem, mákem apod.*

👉 Ideale per preparare piccole baguettes a casa propria. Prodotto in silicone di alta qualità resistente al calore fino a 230 °C. Lo stampo impedisce ai cibi di bruciare, è facile da pulire e salvaspazio. Adatto per forni elettrici, a gas e ad aria calda, lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

**Istruzioni per l'uso**

Lavare, asciugare e ungere accuratamente lo stampo in silicone prima del primo utilizzo; per risultati ottimali consigliamo l'Olio staccante spray DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponibile presso il proprio rivenditore di fiducia. Non imburrare ulteriormente lo stampo se non necessario, per esempio dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie o prima di cuocere impasti molto asciutti.

**Cuocere in forno a gas, elettrico o ad aria calda**

Inserire sempre lo stampo in forno appoggiandolo su un supporto adatto – griglia, teglia piana, ecc. Riempire lo stampo in modo uniforme, cuocere i cibi come in uno stampo tradizionale; il tempo di cottura negli stampi in silicone potrebbe essere più breve rispetto a quelli tradizionali. Sformare gli alimenti cotti premendo delicatamente il fondo flessibile dello stampo.

**Manutenzione**

Non utilizzare abrasivi per la pulizia. Lasciare in ammollo se necessario. Lavabile in lavastoviglie.

**Avvertenza**

Non riscaldare lo stampo vuoto. Inserire sempre lo stampo in forno con un impasto all'interno! Non esporre a fonti di calore dirette – fornelli, fiamme, ecc. Non affettare i cibi direttamente nello stampo, non utilizzare utensili in metallo affilati. Eventuali variazioni di colore del materiale dello stampo non ne compromettono il funzionamento e non comportano rischi per la salute; pertanto non sono contestabili.

**Ricetta****Mini baguettes fatte in casa**

**Ingredienti per 6 baguettes (1 stampo):** 330 g di farina, 25 g di farina di segale, 250 ml di acqua tiepida, 12 g di lievito fresco, ½ cucchiaino di miele, ½ cucchiaino di sale

**Procedimento:** Amalgamare 2 cucchiaini di farina, 100 ml d'acqua e 12 g di lievito fresco, lasciare che si attivi per 10 minuti e unire agli altri ingredienti, impastare e lasciar lievitare. Dividere l'impasto in 6 parti uguali, lavorare fino ad ottenere delle piccole baguettes, inserire nello stampo e lasciar lievitare per altri 15 minuti prima di cuocere. Spennellare le baguettes con tuorlo d'uovo e cuocere per circa 20 minuti a 200 °C.

Per preparare le **mini baguettes senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina di grano e quella di segale con 450 g di miscela di farine senza glutine. Cuocere le mini baguettes per 20 minuti a 200 °C, quindi abbassare la temperatura a 180 °C e cuocere per altri 10 minuti.

**Consiglio utile:** *Incidere la superficie delle baguettes con un coltello prima di cuocerle e cospargere con sale grosso, semi di cumino, di sesamo, di papavero, ecc.*

👉 Excelente para preparar mini baguettes caseras. Fabricado de excelente silicona resistente al calor. Resistente hasta 230 °C. El molde previene quemados, es fácil de limpiar y ahorra espacio. Apto para hornos de gas, eléctricos y de aire caliente, apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

**Instrucciones de uso**

Lavar, secar y untar a fondo el molde de silicona con aceite antes del primer uso; para un resultado óptimo recomendamos Aceite para engrasar moldes de horno DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponible en su distribuidor. No engrasar el molde de nuevo, excepto cuando sea necesario, por ejemplo cuando se lave de forma frecuente en el lavavajillas o antes de hornear alimentos con masa muy seca.

**Horneado en horno de gas, eléctrico o aire caliente**

Introducir siempre el molde con el alimento en el horno sobre una base adecuada – parrilla, bandeja para hornear, etc. Llenar el molde de forma uniforme, hornear de igual forma que en un molde tradicional; el tiempo de horneado en los moldes de silicona puede ser más corto que en moldes tradicionales. Desmoldar el alimento horneado del molde presionando suavemente en el fondo flexible del molde.

**Mantenimiento**

No lavar con agentes abrasivos. Dejar en remojo si está excesivamente sucio. Apto para lavavajillas.

**Aviso**

No calentar el molde vacío. ¡Introducir siempre el molde en el horno con alimentos en su interior! No exponer a una fuente de calor directa – placa de cocina, llama, etc. No cortar nunca alimentos directamente en el molde, evitar el uso de utensilios de metal afilados. Posibles variaciones de color en el material no afectan al funcionamiento y no son perjudiciales para la salud y como tal no pueden ser reclamadas.

**Receta****Mini baguettes caseras**

**Ingredientes para 6 baguettes (1 molde):** 330 g de harina, 25 g de harina de centeno, 250 ml de agua templada, 12 g de levadura fresca, ½ cucharada de miel, ½ cucharada de sal

**Procedimiento:** Mezclar 2 cucharadas de harina, 100 ml de agua y 12 g de levadura fresca, dejar activar durante 10 minutos y después mezclar con el resto de ingredientes, proceder con la masa y dejar levar. Dividir la masa en 6 partes iguales, formar 6 mini baguettes, introducirlas en el molde y dejar levar 15 minutos más antes de hornear. Pincelar las mini baguettes con yema de huevo y hornear aprox. 20 minutos a 200 °C.

Para preparar **mini baguettes caseras sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituir las harinas de centeno y normal por 450 g de mezcla universal sin gluten. Hornear las mini baguettes unos 20 minutos a 200 °C, después reducir la temperatura a 180 °C y hornear 10 minutos más.

**Consejo útil:** *Cortar la superficie de las baguettes con un cuchillo antes de hornear y espolvorear con sal gruesa, semillas de comino, semillas de sésamo, semillas de amapola, etc.*

👉 Excelente para facilmente preparar en casa pequenas baguettes. Fabricada em silicone de excelente qualidade resistente ao calor. Resistente a temperaturas até 230 °C. A forma previne os alimentos de se queimarem, é fácil de limpar e poupa espaço ao guardar. Adequada para utilizar em fornos a gás, elétricos e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

**Instruções de utilização**

Lavar e secar e untar muito bem com óleo a forma em silicone antes da primeira utilização. Recomendamos o uso do Spray desmoldante para formas DELICIA 300 ml (art. 630687) para obter os melhores resultados – disponível no seu revendedor. Não engordurar a forma novamente, excepto se necessário, por exemplo quando for lavada frequentemente na máquina de lavar louça ou antes de assar alimentos essencialmente de massa seca.

**Cozinhar em gás, elétrico ou de ar quente**

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com uma base adequada – grelha, tabuleiro, etc. Encher uniformemente, cozinhar os alimentos como habitualmente nas formas tradicionais. O tempo de cozedura nas formas em silicone pode ser menor do que nas formas tradicionais. Desenformar os alimentos cozinhados pressionando ligeiramente o fundo flexível da forma.

**Manutenção**

Não lavar com agentes de limpeza abrasivos. Deixar de molho se estiver muito sujo. Pode ir à máquina de lavar louça.

**Atenção**

Não aquecer uma forma vazia. Colocar a forma no forno sempre com alimentos no interior! Não expor a fontes diretas de calor – discos de fogão, chama, etc. Nunca fatiar os alimentos diretamente na forma, evite usar utensílios de metal afiados. Possíveis alterações de coloração no produto não afetam o seu funcionamento e não são prejudiciais à saúde, por esse motivo não podem ser reclamadas.

**Receita****Baguettes pequenas caseiras**

**Ingredientes para 6 baguettes (1 forma):** 330 g farinha de trigo, 25 g farinha de centeio, 250 ml água morna, 12 g fermento fresco, ½ colher de sopa de mel, ½ colher de sopa de sal

**Receita:** Misturar 2 colheres de sopa de farinha de trigo, 100 ml água e 12 g fermento fresco, deixar o fermento ativar por 10 minutos e depois misturar com os outros ingredientes. Processar tudo numa massa e deixar a levedar. Dividir a massa em 6 porções iguais, formar baguettes pequenas, colocar na forma e deixar levedar por mais 15 minutos antes de levar ao forno. Pincelar as baguettes pequenas com gema de ovo e levar ao forno a 200 °C aproximadamente por 20 minutos.

Para preparar **baguettes pequenas sem glúten caseiras**, seguir a receita acima substituindo a farinha de trigo e a de centeio por 450 g de farinha de mistura universal sem glúten. Cozer as baguettes pequenas sem glúten por 20 minutos a 200 °C, depois reduzir a temperatura para 180 °C e cozer por mais 10 minutos.

**Conselho útil:** *Cortar as topos das baguettes com uma faca antes de levar ao forno e polvilhar com sal grosso, sementes de cominho, sementes de sésamo, sementes de papoila, etc.*

☑ Hervorragend für die leichte Zubereitung von selbstgemachten kleinen Baguetten. Aus erstklassigem hitzebeständigem Silikon, bis 230 °C hitzebeständig. Kein Anbacken des Backgutes in der Backform, die Backform kann gut gereinigt werden, ist platzsparend. Für Gas-, Elektro- und Heißluftofen geeignet, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

#### Gebruiksaanleitung

Vor dem ersten Gebrauch die Silikon-Backform spülen, trocken wischen, gründlich mit Speisefett austreichen, als ideal ist der Backtrennpapier DELICIA 300 ml (Art. 630687) zu empfehlen, bei Ihrem Händler erhältlich. Die Backform wieder austreichen nur im Bedarfsfalle, z.B. nach dem häufigen Spülmaschinenwaschen oder vor dem Backen von Desserts aus Trockeniege.

#### Backen im Gas-, Elektro- und Heißluftofen

Die Backform mit dem Gericht immer in den Ofen auf einer geeigneten Unterlage, einem Rost, einem Backblech usw. legen. Gleichmäßig füllen, ähnlich wie in den klassischen Backformen backen, die Backzeit in der Silikon-Backform kann kürzer sein als in den klassischen Backformen. An den biegsamen Boden der Backform mild andrücken und das fertige Gericht auskippen.

#### Wartung

Keine Scheuermittel verwenden, im Falle der starken Verschmutzung einweichen lassen, spülmaschinenfest.

#### Hinweis

Die leere Backform nicht überhitzen, in den Backofen nur die gefüllte Backform legen. Direkter Wärmequelle, Flamme, Kochstelle usw. nicht aussetzen. Das Backgut nie direkt in der Form schneiden, keine scharfkantigen Küchengeräte aus Metall verwenden. Eventuelle Verfärbungen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit der Form und können nicht beanstandet werden.

#### Backrezept

##### Hausgemachte kleine Baguetten

**Zutaten für 6 kleine Baguetten (1 Backform):** 330 g glattes Mehl, 25 g Roggenmehl, 250 ml lauwarmes Wasser, 12 g frische Hefe, ½ EL Honig, ½ EL Salz

**Vorgehensweise:** 2 EL glattes Mehl, 100 ml Wasser und 12 g frische Hefe verrühren, 10 Minuten gehen lassen, den zubereiteten Vorteig mit anderen Zutaten vermischen – zu Teig verarbeiten, gehen lassen. Den Teig in 6 gleichgroße Stücke verteilen, die Baguetten formen, in die Backform geben, noch 15 Minuten gehen lassen. Baguetten mit verquirltem Eigelb bestreichen, bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

**Die glutenfreien hausgemachten kleinen Baguetten** nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das glatte Weizen- und Roggenmehl durch 450 g universelle glutenfreie Backmischung ersetzen. Die glutenfreien kleinen Baguetten 20 Minuten bei 200 °C backen, dann bei 180 °C noch weitere 10 Minuten backen.

**Guter Tipp:** Die Baguetten vor dem Backen anschnitten, mit grobem Salz, bzw. Kümmel, Sesamkörnern, Mohn usw. bestreuen.

☑ Excellent pour une préparation facile de mini-baguettes maison. Fabriqué en silicone de première qualité résistante à la chaleur jusqu'à 230 °C. Le moule, qui n'attache pas, est facile à nettoyer et à stocker. Convient au four à gaz, électrique et à air chaud, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

#### Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver et essuyer le moule en silicone et le badigeonner soigneusement avec de la graisse alimentaire, nous recommandons idéalement l'huile pour les moules de cuisson DELICIA 300 ml (art. 630687), disponible auprès de votre revendeur. Ne plus graisser le moule sauf en cas de besoin, par exemple après un nettoyage fréquent au lave-vaisselle ou avant la préparation de plats à base de pâte sèche.

#### Préparation au four à gaz, électrique ou à air chaud

Mettre toujours le moule au four sur un support approprié : grille, plaque de four, etc. Remplir de façon homogène, faire cuire les plats comme dans des moules traditionnels. Le temps de cuisson dans un moule en silicone peut être plus court que dans un moule traditionnel. Démouler le plat cuit en appuyant doucement sur le fond souple du moule.

#### Entretien

Ne pas utiliser de produits abrasifs, faire tremper en cas de fort encrassement, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

#### Avertissement

Ni jamais chauffer le moule vide, l'enfourner toujours rempli ! Ne pas exposer à une source de chaleur directe : plaque de cuisson, feu, etc. Ne jamais couper les plats directement dans le moule, ne pas utiliser d'ustensiles tranchants en métal. D'éventuels changements de couleur du matériau n'ont pas de conséquences sur le fonctionnement ou l'innocuité du moule et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

#### Recette

##### Petites baguettes maison

**Ingédients pour 6 baguettes (1 moule) :** 330 g de farine, 25 g de farine de seigle, 250 ml d'eau tiède, 12 g de levure de boulanger fraîche, ½ cuillère à soupe de miel, ½ cuillère à soupe de sel

**Préparation :** mélanger 2 cuillères à soupe de farine, 100 ml d'eau et 12 g de levure de boulanger fraîche et laisser le levain fermenter pendant 10 minutes, le mélanger ensuite avec les autres ingrédients – préparer la pâte et la laisser lever. Séparer la pâte levée en 6 parties égales, en former les petites baguettes, les placer dans le moule et, avant la cuisson au four, laisser à nouveau lever pendant 15 minutes. Badigeonner les baguettes avec du jaune d'œuf et faire cuire au four à 200 °C pendant environ 20 minutes.

**Les baguettes maison sans gluten** peuvent être préparées selon la recette précédente, remplacer la farine fine et la farine de seigle par 450 g de mélange universel sans gluten. Cuire les baguettes sans gluten pendant 20 minutes à 200 °C, puis réduire la température à 180 °C pour encore 10 minutes.

**Bonne astuce :** avant la cuisson, inciser d'abord la surface des baguettes et saupoudrer de gros sel ou de cumin, de graines de sésame, de pavot, etc.

☑ Doskonała do łatwego przygotowywania domowych paluchów drożdżowych. Forma została wykonana z wysokiej jakości żaroodpornego silikonu, odpornego na temperaturę do 230 °C. Podczas pieczenia produkty nie przywierają do formy, dobrze się ją czyści oraz łatwo przechowuje. Odpowiednia do piekarników gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

#### Instrukcja użytkownika

Przed pierwszym użyciem formę silikonową należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować jadalnym tłuszczem, jako idealny polecamy Olej do form do pieczenia DELICIA 300 ml (art. 630687). Formę należy natuszczać ponownie tylko w razie potrzeby, np. jeżeli jest często myta w zmywarce lub przed pieczeniem potraw z suchego ciasta.

#### Pieczenie w piekarniku gazowym, elektrycznym i z termoobiegiem

Formę z zawartością należy wkładać do piekarnika tylko na odpowiedniej podstawie, ruszcie, blasze itp. Formę należy napelnić równomiernie, piec podobnie jak w tradycyjnych formach, czas pieczenia w formach silikonowych może być krótszy niż w formach klasycznych. Po upieczeniu, gotowe wypieki należy wyciągać poprzez delikatne naciśnięcie na dno formy.

#### Utrzymanie

Formy nie należy myć agresywnymi środkami. W przypadku mocnego zabrudzenia pozostawić do odmożenia. Można myć w zmywarce.

#### Ostrzeżenie

Nie należy podgrzewać pustej formy, do piekarnika wkładać zawsze z zawartością! Formy nie należy wystawiać na bezpośrednie działanie ciepła, kuchenki, płomieni itp. Nigdy nie należy kroić potraw bezpośrednio w formie, nie należy używać ostrych, metalowych akcesoriów. Ewentualne zmiany kolorystyczne materiału nie mają wpływu na funkcjonalność formy oraz na zdrowie. Przebarwienia te nie mogą być przedmiotem reklamacji.

#### Przepis

##### Domowe paluchy drożdżowe

**Składniki na 6 paluchów (1 forma):** 330 g mąki pszennej, 25 g mąki żytniej, 250 ml letniej wody, 12 g świeżych drożdży, ½ łyżki miodu, ½ łyżki soli

**Przygotowanie:** 2 łyżki mąki pszennej, 100 ml wody i 12 g świeżych drożdży należy wymieszać i odstawić na 10 minut, aby powstał zaczyn. Następnie zaczyn należy wymieszać z pozostałymi składnikami, zagnieść ciasto i odstawić je do wyrośnięcia. Ciasto należy podzielić na 6 równych porcji, uformować z nich paluchy, włożyć do formy i przed pieczeniem odstawić na kolejnych 15 minut do wyrośnięcia. Paluchy należy posmarować roztrzepanym żółtkiem, a następnie piec ok. 20 min. w temperaturze 200 °C

**Bezglutenowe paluchy drożdżowe** należy przygotować według powyższego przepisu, mąkę pszenną i żytnią należy zastąpić 450 g uniwersalnej mieszanki bezglutenowej. Drożdżowe paluchy bezglutenowe należy piec 20 min. w temperaturze 200 °C, następnie temperaturę należy obniżyć do 180 °C i piec kolejnych 10 minut.

**Wskazówka:** Przed pieczeniem należy naciąć powierzchnię paluchów i posypać gruboziarnistą solą, kminkiem, sezamem, makiem itp.

☑ Vynikajúca na ľahkú prípravu domácich bagietiek. Vyrobená z prvotriedneho žiaruvzdorného silikonu, odolná do 230 °C. Forma nepripaluje, dobre sa čistí, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. 3 roky záruka.

#### Návod na použitie

Pred prvým použitím silikónovú formu umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmovým tukom, ako ideálny odporúčame Olej do foriem na pečenie DELICIA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znovu vymastíte len v prípade potreby, napr. po častom umývaní v umývačke alebo pred pečením pokrmov zo suchých ciest.

#### Pečenie v plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúre

Formu s pokrmom vkladajte do rúry vždy na vhodnej podložke, rošte, plechu a pod. Pliňte rovnomerne, pokrmy pečte obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia ako u foriem klasických. Hotový pokrm z formy vyklapte jemným zatlačením na przdno dno formy.

#### Udržba

Neumývajte abrazívnymi prostriedkami, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť, vhodná do umývačky.

#### Upozornenie

Prázdnu formu nezohrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú! Nevystavujte priamemu zdroju tepla, platničke, plameňu a pod. Pokrmy nikdy nekrojíte priamo vo forme, nepoužívajte ostré kovové nástroje. Prípadné farebné zmeny materiálu nemajú vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklamácie.

#### Recept

##### Domáce bagetky

**Ingredencie na 6 bagetiek (1 forma):** 330 g hladkej múky, 25 g žitnej múky, 250 ml vlažnej vody, 12 g čerstvého drożdžia, ½ lyžice medu, ½ lyžice soli

**Postup:** Zmiešajte 2 lyžice hladkej múky, 100 ml vody a 12 g čerstvého drożdžia a nechajte 10 minút vykysnúť kvások, ktorý zmiešajte s ostatnými surovinami – pripravte cesto a nechajte ho vykysnúť. Cesto rozdeľte na 6 rovnakých častí, spracujte do tvaru bagetiek, vložte do formy a pred upiecením nechajte ešte ďalších 15 minút kysnúť. Bagetky potrite žltkom a pečte pri 200 °C cca 20 min.

**Bezpečkové domáce bagetky** pripravte podľa predchádzajúceho receptu, hladkú múku a žitnú múku nahraďte 450 g univerzálnej bezpečkovej zmesi. Bezpečkové bagetky pečte 20 minút pri 200 °C, potom teplotu znížte na 180 °C a 10 minút dopečte.

**Dobrý tip:** Pred upiecením bagetky na povrchu narežte a posypte hrubou soľou alebo rascou, sezamovými semenkami, makom a pod.

☑ Отлично подходит для легкого приготовления маленьких домашних багетов. Изготовлено из жаропрочного силикона. Выдерживает температуру до 230 °C. Продукты в форме не пригорают, форму легко чистить, она не занимает много места. Форма подходит для приготовления пищи в газовых, электрических и конвекторных печах, можно мыть в посудомоечной машине. 3-летняя гарантия.

#### Инструкция по использованию

Перед первым использованием силиконовую форму необходимо промыть, просушить и тщательно смазать растительным маслом. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать Масло для форм для выпечки DELICIA 300 ml (арт. 630687), которое можно приобрести у розничных продавцов в вашем регионе. Не смазывайте форму повторно без необходимости. Форму нужно смазывать повторно, например, после частой мойки в посудомоечной машине или перед выпечкой продуктов из сухого теста.

#### Выпечка в газовых, электрических и конвекторных печах

Всегда размещайте форму с тестом в духовом шкафу на подходящей подложке, например, на решетки, противне и т.п. Заполняйте форму равномерно, как если бы выпекали в традиционных формах. Тесто в силиконовых формах может выпекаться быстрее, чем в традиционных. Вынуть готовое блюдо из формы можно, слегка нажав на нижнюю часть формы.

#### Уход

При очистке форм не используйте абразивы. Если форма слишком грязная, ее нужно оставить отмокать. Можно мыть в посудомоечной машине.

#### Внимание

Не нагревайте пустую форму. Если вы помещаете форму в духовой шкаф, в ней должны быть продукты! Не подвергайте форму воздействию открытого пламени и других прямых источников тепла. Не нарежьте продукты непосредственно в форме, при работе с формой не используйте острые (металлические) кухонные принадлежности. Возможные изменения цвета формы не влияют на ее пригодность к использованию и не представляют угрозы здоровью человека, и поэтому не могут служить причиной предъявления рекламации.

#### Рецепт

##### Маленькие домашние багеты

**Ингредиенты для приготовления 6 багетов (1 форма):** 330 г пшеничной муки, 25 г ржаной муки, 250 мл воды, 12 г свежих дрожжей, ½ ст.л. меда, ½ ст.л. соли

**Способ приготовления:** Смешайте 2 ст.л. пшеничной муки, 100 мл воды и 12 г свежих дрожжей, отставьте на 10 минут для активации дрожжей, затем добавьте в смесь оставшиеся ингредиенты, приготовьте тесто и дайте ему подняться. Разделите тесто на 6 равных частей, сформируйте маленькие багеты, вставьте их в форму и оставьте подниматься еще на 15 минут. Смажьте багеты личным желтком и выпекайте около 20 минут при температуре 200 °C.

Для приготовления **маленьких безглютеновых домашних багетов**, используйте вышеуказанный рецепт, заменив обычную муку и ржаную муку на 450 г универсальной безглютеновой смеси. Пеките маленькие безглютеновые багеты в течение 20 минут при температуре 200 °C, затем уменьшите высокую температуру до 180 °C и выпекайте еще 10 минут.

**Полезный совет:** Перед выпечкой сделайте на верхней части багетов надрезы. Для придания дополнительного вкуса вы можете посыпать багеты крупной солью, семенами тмина, семенами кунжута, мака и т.д.

#### UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected



www.tescoma.com/video/629510

