



de Produktinformation und Rezepte
en Product information and recipes
fr Fiche produit et recettes
cs Informace o výrobku a recepty

Wichtige Hinweise

Mit Ihrem neuen Teigroller gelingen Ihnen im Handumdrehen formschönes Knäckebrot oder Cracker – zum Anbeißen lecker! Variieren Sie den Teig nach Belieben mit Gewürzen oder Kräutern für gesunde und schmackhafte Snacks.

Der Teigroller eignet sich für die Verarbeitung von geschmeidigen Teigen wie z.B. Blätterteig, Pizzateig oder Flammkuchenteig.

Reinigen

- Reinigen Sie den Teigroller vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch von Hand mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Der Artikel ist **nicht** für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Teigreste an der Walze lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.

Gebrauch

- Bemehlen Sie die Arbeitsfläche leicht. Rollen Sie den Teig je nach Rezept ca. 4 mm dick (für Knäckebrot) bzw. ca. 2 mm dick (für Cracker) in einem Rechteck mit ca. 23 cm Breite aus. Bemehlen Sie den ausgerollten Teig sowie ggf. auch den Teigroller leicht. Sie können auch Fertigteig verwenden. Dieser befindet sich auf Backpapier, so dass Sie die Arbeitsfläche nicht bemehlen müssen.
- Setzen Sie den Teigroller mit der Pfeilmarkierung nach unten am Rand der Teigplatte an und rollen Sie ihn langsam mit festem Druck der Länge nach über den Teig. Wiederholen Sie diesen Vorgang Bahn für Bahn, bis der gesamte Teig geprägt ist. Legen Sie die geprägten Teigbahnen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Backen Sie die Teigbahnen nach Rezeptvorgabe und lassen Sie das fertige Backgut anschließend kurz auf dem Blech abkühlen.
- Brechen Sie das Backgut für Knäckebrot an jeder dritten Prägekante bzw. für Cracker an jeder Prägekante auseinander und lassen Sie es auf einem Kuchengitter zu Ende auskühlen.

Knäckebrot

(pro 100 g: 335 kcal, 14 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß)
ca. 15 Min. Vor- und Zubereitung | ca. 30 Min. ruhen lassen | ca. 40 Min. backen

Zutaten

400 g Mehl, 100 g Walnusskerne (fein gemahlen), 25 g Leinsamen, 1 TL Salz, 1 TL Trockenhefe, 250 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Öl

Zubereitung

- Mehl, gemahlene Walnusskerne, Leinsamen, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Dann Wasser und Öl dazugeben und zu einem weichen, glatten Teig verkneten, anschließend zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig **ca. 4 mm dick** ausrollen. Teigroller der Länge nach mit kräftigem Druck über den Teig rollen, bis dieser vollständig in Teigbahnen geprägt ist. Die Teigbahnen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen.
- Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Teigbahnen ca. 40 Min. backen, dann kurz auf dem Backblech abkühlen lassen.
- Teigbahnen an jeder dritten Prägekante auseinanderbrechen und auf einem Kuchengitter zu Ende auskühlen lassen.

Das Knäckebrot ist in einer gut verschlossenen Dose ca. 1 Woche haltbar.

Tipp: Variieren Sie dieses Grundrezept mit Gewürzen (z.B. Curry) oder Kräutern (z.B. Thymian). Oder verwenden Sie alternativ Vollkornmehl.

Glutenfreie Rote-Bete-Cracker

(pro 100 g: 308 kcal, 10 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß)
ca. 15 Min. Vor- und Zubereitung | ca. 18 Min. backen

Zutaten

400 g Buchweizenmehl, 95 g schwarzer Sesam, 2 EL Meerrettich (fein gerieben), 1 TL Salz, 1 TL Backpulver, 250 ml Rote-Bete-Saft, 1 EL Rapsöl

Zubereitung

- Mehl, Sesam, Meerrettich, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Dann Rote-Bete-Saft und Rapsöl dazugeben und zu einem weichen, glatten Teig verkneten.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig **ca. 2 mm dick** ausrollen. Teigroller der Länge nach mit kräftigem Druck über den Teig rollen, bis dieser vollständig in Teigbahnen geprägt ist. Die Teigbahnen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen.
- Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Teigbahnen ca. 18 Min. backen, dann kurz auf dem Backblech abkühlen lassen.
- Teigbahnen an jeder Prägekante auseinanderbrechen und auf einem Kuchengitter zu Ende auskühlen lassen.

Die Cracker sind in einer gut verschlossenen Dose ca. 1 Woche haltbar.

Tipp: Probieren Sie auch einmal süße Cracker aus, z.B. mit essbaren Blüten! Rezeptideen finden Sie in den einschlägigen Backforen im Internet und unter www.bettybossi.de.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Schweiz
Alle Rechte vorbehalten.

Important information

Your new cracker roller allows you to make perfectly shaped crispbread and crackers in no time which look as good as they taste! Customise the dough to your liking using spices and herbs to create a delicious, healthy snack.

The cracker roller is suitable for use with supple dough, such as puff pastry or dough for making pizzas or tarts flambées.

Cleaning

- Clean the cracker roller by hand with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use. The product is **not** dishwasher-safe.
- Remove any dough stuck to the roller using a soft washing-up brush.

Use

- Lightly flour the worktop. Depending on your recipe, roll the dough into a rectangle shape approx. 23 cm wide and roughly 4 mm thick (for crispbread) or approx. 2 mm thick (for crackers). Once it has been rolled out, dust the roller and the dough with flour once again. You can also use ready-made dough or pastry. Ready-made dough or pastry comes packaged with baking paper so you do not need to flour the worktop.
- Place the cracker roller on the edge of the rolled out dough with the arrow marker pointing downwards and, while applying gentle pressure, slowly roll it over the length of the dough. Repeat this process in strips until the entire surface of the dough has been cut. Place the strips of dough onto a baking tray covered with baking paper.
- Bake the strips of dough according to the recipe and, once baked, briefly leave the crackers on the tray to cool slightly.
- Snap the strips into smaller pieces along every third perforated line for crispbread or along every perforated line for crackers before leaving them to finish cooling completely on a cake rack.

Crispbread

(per 100 g: 335 kcal, 14 g fat, 42 g carbohydrates, 10 g protein)
approx. 15 min preparation time | approx. 30 min resting time
approx. 40 min baking time

Ingredients

400 g plain flour, 100 g walnuts (finely ground), 25 g flaxseed, 1 tsp salt, 1 tsp dried yeast, 250 ml lukewarm water, 1 tbsp oil

Preparation

- Add the flour, ground walnuts, flaxseed, salt and dried yeast to a bowl and mix the ingredients together. Then add the water and oil and knead the mixture into a soft, smooth dough. Cover the dough and leave it to stand for approx. 30 min.
- On a lightly floured surface, roll out the dough into a rectangle roughly **4 mm thick**. Roll the cracker roller along the length of the dough while applying firm pressure until it is completely cut into strips. Place the strips of dough onto two baking trays lined with baking paper.
- Preheat the oven to 180 °C (fan-assisted). Bake the strips of dough for approx. 40 min before leaving them on the baking tray to cool briefly.
- Snap the strips along every third perforated line to create smaller pieces before leaving them on a cake rack to finish cooling completely.

The crispbread can be stored for approx. 1 week in a well-sealed container.

Tip: Customise this recipe by adding spices (e.g. curry) or herbs (thyme). Or you can use wholemeal flour as an alternative to normal white flour.

Gluten-free beetroot crackers

(per 100 g: 308 kcal, 10 g fat, 42 g carbohydrates, 10 g protein)
approx. 15 min preparation time | approx. 18 min baking time

Ingredients

400 g buckwheat flour, 95 g black sesame seeds, 2 tbsp horseradish (finely grated), 1 tsp salt, 1 tsp baking powder, 250 ml beetroot juice, 1 tbsp rapeseed oil

Preparation

- Add the flour, sesame seeds, horseradish, salt and baking powder to a bowl and mix the ingredients together. Then add the beetroot juice and rapeseed oil before kneading the mixture into a soft, smooth dough.
- On a lightly floured surface, roll out the dough into a rectangle roughly **2 mm thick**. Roll the cracker roller along the length of the dough while applying firm pressure until it is completely cut into strips. Place the strips of dough onto two baking trays lined with baking paper.
- Preheat the oven to 180 °C (fan-assisted). Bake the strips of dough for approx. 18 min before leaving them on the baking tray to cool briefly.
- Snap the strips along each perforated line before leaving them on a cake rack to finish cooling completely.

The crackers can be stored for approx. 1 week in a well-sealed container.

Tip: Try making sweet crackers for a change, for example with edible flowers! You can find even more recipe ideas on baking forums or at www.bettybossi.co.uk/en.

Recipes: Reproduced for Tchibo GmbH with the permission of
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zurich, Switzerland. All rights reserved.

Remarques importantes

Avec votre nouveau rouleau à pâtisserie, vous réaliserez en un tour de main du pain croustillant ou des crackers à la forme idéale – tout simplement bons à croquer! Modifiez la pâte au gré de vos envies en ajoutant des épices ou des fines herbes afin d'obtenir des snacks aussi sains que savoureux.

Ce rouleau à pâtisserie est parfait pour travailler les pâtes souples telles que pâte feuilletée, pâte à pizza ou pâte à tarte flambée.

Nettoyage

- Nettoyez le rouleau à pâtisserie avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. L'article **ne peut pas** être lavé au lave-vaisselle.
- Vous pouvez enlever facilement les restes de pâte qui adhèrent au rouleau à l'aide d'une brosse à vaisselle souple.

Utilisation

- Farinez légèrement le plan de travail. Abaissez la pâte, selon la recette, sur env. 4 mm d'épaisseur (pour le pain croustillant) ou sur env. 2 mm d'épaisseur (pour les crackers) de manière à former un rectangle d'env. 23 cm de largeur. Farinez légèrement l'abaisse et, le cas échéant, le rouleau à pâtisserie. Vous pouvez également utiliser une pâte prête à l'emploi. Celle-ci se présente sur une feuille de papier sulfurisée, de sorte que vous n'aurez pas besoin de fariner le plan de travail.
- Placez le rouleau à pâtisserie, repère fléché vers le bas, au bord de la plaque de pâte et passez-le lentement sur la pâte, dans le sens de la longueur, en exerçant une légère pression. Répétez la procédure bande après bande, jusqu'à ce que toute la pâte soit poinçonnée. Posez les bandes de pâte poinçonnées sur une feuille de papier sulfurisée placée au préalable sur une plaque de four.
- Faites cuire les bandes de pâte en suivant la recette, puis laissez-les refroidir un instant sur la plaque.
- Cassez le pain cuit, si vous préparez du pain croustillant, toutes les trois arêtes poinçonnées, ou, si vous préparez des crackers, à chaque arête poinçonnée, puis laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.

Pain croustillant

(100 g contiennent 335 kcal, 14 g de lipides, 42 g de glucides, 10 g de protéines)
Temps de préparation: env. 15 min | Temps de repos: env. 30 min | Temps de cuisson: env. 40 min

Ingédients

400 g de farine, 100 g de noix (finement moulues), 25 g de graines de lin, 1 c.c. de sel, 1 c.c. de levure sèche, 250 ml d'eau tiède, 1 c.s. d'huile

Préparation

- Mélanger dans un saladier la farine, les noix moulues, les graines de lin, le sel et la levure sèche. Ajouter ensuite l'eau et l'huile, pétrir le tout pour obtenir une pâte souple et lisse. Recouvrir le saladier et laisser lever la pâte pendant 30 min environ.
- Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné au préalable pour former un rectangle **d'env. 4 mm** d'épaisseur. Passer le rouleau à pâtisserie sur la pâte dans le sens de la longueur en exerçant une forte pression jusqu'à ce que toute la pâte soit poinçonnée en bandes. Poser les bandes de pâte sur deux plaques de four recouvertes de papier sulfurisé.
- Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Faire cuire les bandes de pâte 40 min env., puis les laisser refroidir un court instant sur la plaque de four.
- Casser les bandes de pâte toutes les trois arêtes poinçonnées et les laisser refroidir complètement sur une grille à pâtisserie.

Le pain croustillant se conserve 1 semaine env. dans une boîte fermée.

Conseil: modifiez cette recette de base en ajoutant des épices (p. ex. du curry) ou des fines herbes (p. ex. du thym). Vous pouvez également utiliser de la farine complète.

Crackers à la betterave rouge, sans gluten

(100 g contiennent 308 kcal, 10 g de lipides, 42 g de glucides, 10 g de protéines)
Temps de préparation: env. 15 min | Temps de cuisson: env. 18 min

Ingédients

400 g de farine de sarrasin, 95 g de sésame noir, 2 c.s. de raifort (finement râpé), 1 c.c. de sel, 1 c.c. de poudre à lever, 250 ml de jus de betterave rouge, 1 c.s. d'huile de colza

Préparation

- Mélanger dans un saladier la farine, le sésame, le raifort, le sel et la poudre à lever. Ajouter ensuite le jus de betterave rouge et l'huile de colza, puis pétrir le tout pour obtenir une pâte souple et lisse.
- Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné au préalable pour former un rectangle **d'env. 2 mm** d'épaisseur. Passer le rouleau à pâtisserie sur la pâte dans le sens de la longueur en exerçant une forte pression jusqu'à ce que toute la pâte soit poinçonnée en bandes. Poser les bandes de pâte sur deux plaques de four recouvertes de papier sulfurisé.
- Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Faire cuire les bandes de pâte 18 min env., puis les laisser refroidir un court instant sur la plaque de four.
- Casser les bandes de pâte à chaque arête poinçonnée et les laisser refroidir complètement sur une grille à pâtisserie.

Les crackers se conservent env. 1 semaine dans une boîte fermée.

Conseil: essayez également les crackers sucrés, p. ex. en ajoutant des fleurs comestibles! Vous trouverez des idées de recettes sur Internet en consultant les principaux forums de cuisine ainsi qu'à l'adresse www.bettybossi.ch/fr.

Recettes: Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zurich, Suisse. Tous droits réservés.

Důležité pokyny

S tímto novým válečkem na těsto můžete vmžiku vytvořit knäckebrot nebo krekyr dokonalého tvaru – ideální k zakousnutí! Těsto dle libosti posypte kořením nebo bylinkami pro zdravou a chutnou svačinku.

Váleček na těsto je vhodný ke zpracování vládného těsta, jako je např. listové, pizza těsto nebo těsto na slaný koláč Flammkuchen.

Čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití váleček na těsto opláchněte horkou vodou s trochou mycího prostředku. Výrobek **není** vhodný k mytí v myčce na nádobí.
- Zbytky těsta na válečku lze odstranit kartáčkem na nádobí s měkkými štětinami.

Použití

- Pracovní plochu lehce poprašte moukou. Podle receptu vyválejte těsto o výšce cca 4 mm (na knäckebrot), resp. cca 2 mm (na krekyr), do pravoúhlého tvaru o šířce cca 23 cm. Vyválené těsto a váleček příp. lehce poprašte moukou. Můžete použít také hotové těsto. To bývá na pečicím papíře, takže pracovní plochu nemusíte poprášit moukou.
- Váleček přiložte na okraj těsta šipkou dolů a pomalu jej válejte silným tlakem podélně přes těsto. Tento postup opakujte, dokud nebudete mít celé těsto pokryté vzorem. Ovzorované pláty těsta vložte na pečicím papírem vyložený plech.
- Těsto pečte podle receptu a hotový výrobek pak nechte krátce ochladit na plechu.
- Upečený výrobek rozlomte na každé třetí vytlačené hraně pro knäckebrot, resp. na každé hraně pro sušenky, a nakonec je nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

Knäckebrot

(na 100 g: 335 kcal, 14 g tuku, 42 g sacharidů, 10 g bílkovin)
cca 15 min. přípravy | ca 30 min. odpočívání těsta | cca 40 min. pečení

Přísady

400 g mouky, 100 g vlašských ořechů (jemně mletých), 25 g lněných semínek, 1 lžička soli, 1 lžička sušeného droždí, 250 ml vlažné vody, 1 lžíce oleje

Příprava

- V míse smíchejte mouku, pomleté vlašské ořechy, lněná semínka, sůl a droždí. Poté přidejte vodu a olej a umíchejte hladké těsto a nechte je zakryté cca 30 minut odpočívat.
- Těsto vyválejte na lehce pomoučené pracovní ploše do pravoúhlého tvaru na tloušťku **cca 4 mm**. Válečkem rolujte podélně přes těsto silným tlakem, dokud nebude na všech plátech těsta vyválený vzor. Pláty těsta položte na dva pečicím papírem vyložené plechy.
- Troubu rozehřejte s horkovzdušným ohřevem na teplotu 180 °C. Těsto pečte cca 40 minut, poté nechte na plechu krátce ochladit.
- Pláty těsta rozlomte na každé třetí vytlačené hraně a nechte úplně vychladnout na kuchyňské mřížce.

Knäckebrot vydrží v dobře uzavřené nádobě cca 1 týden.

Tip: Tento základní recept obměňujte pomocí použitého koření (např. kari) nebo bylinkami (např. tymián). Nebo jako alternativu použijte celozrnnou mouku.

Bezlepkové kreky z červené řepy

(na 100 g: 308 kcal, 10 g tuku , 42 g sacharidů, 10 g bílkovin)
cca 15 min. přípravy | cca 18 min. pečení

Přísady

400 g pohankové mouky, 95 g černého sezamu, 2 lžíce křenu (jemně nastrohaného), 1 lžička soli, 1 lžička prášku do pečiva, 250 ml šťávy z červené řepy, 1 lžíce řepkového oleje

Příprava

- V míse smíchejte mouku, sezam, křen, sůl a prášek do pečiva. Poté přidejte šťávu z červené řepy a řepkový olej a umíchejte hladké těsto.
- Těsto vyválejte na lehce pomoučené pracovní ploše do pravoúhlého tvaru na tloušťku **cca 2 mm**. Válečkem rolujte podélně přes těsto silným tlakem, dokud nebude na všech plátech těsta vyválený vzor. Pláty těsta položte na dva pečicím papírem vyložené plechy.
- Troubu rozehřejte s horkovzdušným ohřevem na teplotu 180 °C. Těsto pečte cca 18 minut, poté nechte na plechu krátce ochladit.
- Pláty těsta rozlomte na každé vytlačené hraně a nechte úplně vychladnout na kuchyňské mřížce.

Kreky vydrží v dobře uzavřené nádobě cca 1 týden.

Tip: Vyzkoušejte také sladké sušenky, např. s jedlými květy! Nápady na recepty najdete na příslušných fórech na internetu a na adrese www.bettybossi.org/en.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Curych, Švýcarsko
Všechna práva vyhrazena.

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku:
394 801



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 106219AS4X4X · 2020-03



pl Informacja o produkcie i przepisy
sk Informácia o výrobku a recepty
hu Termékismertető és receptek
tr Ürün bilgisi ve tarifler

pl Ważne wskazówki

Za pomocą wykrawacza obrotowego w okamgnieniu wyczarują Państwo doskonale uformowane krakersy lub pieczywo chrupkie, którym nikt się nie oprze! Ciasto można przystroić wedle uznania z różnymi przyprawami lub ziołami, aby uzyskać zdrowe i smaczne przekąski.

Wykrawacz obrotowy nadaje się do użycia na gładkich, elastycznych ciastach, takich jak ciasto francuskie, ciasto na pizzę czy tarte flambée.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć wałek ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Produkt **nie** nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Pozostałości ciasta na wałku można usunąć za pomocą miękkiej szczotki do zmywania.

Użytkowanie

- Powierzchnię roboczą oprószyć lekko mąką. W zależności od przepisu rozwałkować ciasto na prostokąt o szerokości ok. 23 cm i grubości ok. 4 mm (na pieczywo chrupkie) lub ok. 2 mm (na krakersy). Rozwałkowane ciasto i ewentualnie również wykrawacz oprószyć lekko mąką. Można również użyć gotowego ciasta. Ponieważ jest ono dostarczane na papierze do pieczenia, nie ma konieczności posypywania powierzchni roboczej mąką.
- Umieścić wykrawacz na brzegu ciasta, tak aby oznaczenie strzałkowe było skierowane w dół i przetaczać go powoli i z mocnym naciskiem wzdłuż dłuższej krawędzi ciasta. Powtarzać tę czynność pasek po pasku, dopóki całe ciasto nie zostanie wyłoczone. Wyłoczone wstęgi ciasta ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- Piec wstęgi ciasta zgodnie z przepisem, a następnie pozostawić gotowe wypieki na krótko do ostygnięcia na blasze.
- Gotowe wypieki przełamać przy co trzecim wyłoczonym brzegu, aby otrzymać pieczywo chrupkie lub przy każdym wyłoczonym brzegu - aby otrzymać krakersy. Pozostawić do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Pieczywo chrupkie

(na 100 g: 335 kcal, tłuszcz 14 g, węglowodany 42 g, białko 10 g)

czas przyrządzania: ok. 15 minut | czas odpoczynku: ok. 30 minut

czas pieczenia: ok. 40 minut

Składniki

400 g mąki, 100 g orzechów włoskich (drobno zmielonych), 25 g siemienia lnianego, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka suchych drożdży, 250 ml letniej wody, 1 łyżka oleju stołowego

Sposób przyrządzania

- W misce zmieszać mąkę, zmielone orzechy włoskie, siemę lniane, sól i suche drożdże. Następnie dodać wodę i olej. Wszystkie składniki zagnieść na miękkie, gładkie ciasto, a następnie przykryć i odstawić na ok. 30 minut.
- Na lekko posypanej mąką powierzchnii roboczej rozwałkować ciasto na prostokąt o **grubości ok. 4 mm**. Przetoczyć wykrawacz z dużym naciskiem wzdłuż dłuższej krawędzi ciasta, tak aby wstęgi ciasta zostały wyłoczone na całej długości. Wstęgi ciasta ułożyć na dwóch blachach wyłożonych papierem do pieczenia.
- Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C. Piec ciasto przez ok. 40 minut, a następnie pozostawić je na krótko do ostygnięcia na blasze do pieczenia.
- Gotowe wypieki przełamać przy co trzecim wyłoczonym brzegu i pozostawić do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Pieczywo chrupkie można przechowywać przez ok. tydzień w szczelnie zamkniętej puszcze.

Wskazówka: Przepis ten można urozmaicać, dodając inne przyprawy (np. curry) lub zioła (np. tymianek). Można też użyć mąki razowej.

Bezglutenowe krakersy buraczane

(na 100 g: 308 kcal, tłuszcz 10 g, węglowodany 42 g, białko 10 g)

czas przyrządzania: ok. 15 minut | czas pieczenia: ok. 18 minut

Składniki

400 g mąki gryczanej, 95 g czarnego sezamu, 2 łyżki chrzanu (drobno startego), 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 250 ml soku z buraków, 1 łyżka oleju rzepakowego

Sposób przyrządzania

- Mąkę, sezam, chrzan, sól i proszek do pieczenia wymieszać w misce. Następnie dodać sok z buraków i olej rzepakowy i zagnieść na miękkie, gładkie ciasto.
- Na lekko posypanej mąką powierzchnii roboczej rozwałkować ciasto na prostokąt o **grubości ok. 2 mm**. Przetoczyć wykrawacz z dużym naciskiem wzdłuż dłuższej krawędzi ciasta, tak aby wstęgi ciasta zostały wyłoczone na całej długości. Wstęgi ciasta ułożyć na dwóch blachach wyłożonych papierem do pieczenia.
- Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C. Piec ciasto przez ok. 18 minut, a następnie pozostawić je na krótko do ostygnięcia na blasze do pieczenia.
- Gotowe wypieki przełamać przy każdym wyłoczonym brzegu i pozostawić do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Krakersy można przechowywać przez ok. tydzień w szczelnie zamkniętej puszcze.

Wskazówka: Warto też spróbować słodkich krakersów, np. z jadalnymi kwiatami. Więcej przepisów można znaleźć na forach dotyczących pieczenia w Internecie oraz na stronie www.bettybossi.org/en

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Schweiz (Szwajcaria)

Wszystkie prawa zastrzeżone.

SK Dôležité upozornenia

S vašim novým valčekom na cesto sa vám obratom ruky podaria vytvoriť knäckebröty alebo kreky - chutné na zahryznutie! Cesto obmieňajte podľa chuti s koreniami alebo bylinkami pre zdravé a chutné chuťovky.

Valček na cesto je vhodný na spracovanie vláčneho cesta ako napr. lístkové cesto, cesto na pizzu alebo na tradičný alsaský koláč flammkuchen.

Čistenie

- Valček na cesto vyčistíte pred prvým použitím a po každom ďalšom použití horúcou vodou a trochuou prostriedku na umývanie riadu. Výrobok **nie** je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Zvyšky cesta na valčeku sa dajú odstrániť mäkkou kefkou na umývanie riadu.

Použitie

- Pracovnú plochu mierne pomôčte. Cesto vyvaľkajte v závislosti od receptu na hrúbku cca 4 mm (na knäckebröt) resp. cca 2 mm (na kreky) do obdĺžnika so šírkou cca 23 cm. Vyvaľkané cesto a príp. aj valček na cesto mierne posypte múkou. Môžete použiť aj polotovarové cesto. To sa nachádza na papieri na pečenie, pracovnú plochu si preto nemusíte posypať múkou.
- Valček na cesto umiestnite so značkou šípky dolu na okraj plátku cesta a pomaly, s pevným tlakom ním prechádzajte cez cesto. Tento postup opakujte pás za pásom, kým nie je vyrazené celé cesto. Vyrazené pásy cesta uložte na plech s papierom na pečenie.
- Pásy cesta pečte podľa receptu a hotové pečivo následne nechajte krátko na plechu vychladnúť.
- Knäckebröt poodlamujte na každej tretej vyrazenej hrane, kreky na každej vyrazenej hrane a nechajte ich úplne vyhladnúť na kuchynskej mriežke.

Knäckebröt

(na 100 g: 335 kcal, 14 g tuku, 42 g sacharidov, 10 g bielkovín)

cca 15 min. príprava a spracovanie | cca 30 min. odstátie | cca 40 min. pečenie

Prísady

400 g múky, 100 g vlašských orechov (jemne pomletých), 25 g ľanových semiačok, 1 ČL soli, 1 ČL sušeného droždia, 250 ml vlažnej vody, 1 PL oleja

Príprava

- Múku, pomleté orechy, ľanové semiačka, soľ a sušené droždie pomiešajte v mise. Potom pridajte vodu a olej a vyhneťte na mäkké, hladké cesto, ktoré následne nechajte prikryté cca 30 minút odpočinúť.
- Cesto vyvaľkajte na pracovnej ploche mierne posypanej múkou do obdĺžnika na **hrúbku cca 4 mm**. Valčekom na cesto prechádzajte pevným tlakom po dĺžke cesta, kým nie sú všetky pásy úplne vyrazené. Pásy cesta uložte na dva plechy vyložené papierom na pečenie.
- Rúru na pečenie predhrejte na 180 °C (horúci vzduch). Pásy cesta pečte cca 40 min., potom ich nechajte krátko vychladnúť na plechu.
- Pásy cesta poodlamujte na každej tretej vyrazenej hrane a nechajte ich na kuchynskej mriežke úplne vychladnúť.

Knäckebröt je v pevne uzatvorenej dóze trvanlivý cca 1 týždeň.

Tip: Tento základný recept obmieňajte s koreninami (napr. kari) alebo bylinkami (napr. tymián). Alebo použite ako alternatívu celozrnnú múku.

Bezlepkové cviklové kreky

(na 100 g: 308 kcal, 10 g tuku, 42 g sacharidov, 10 g bielkovín)

cca 15 min. príprava a spracovanie | cca 18 min. pečenie

Prísady

400 g pohánkovej múky, 95 g čierneho sezamu, 2 PL chrenu (jemne nastrúhaného), 1 ČL soli, 1 ČL prášku do pečiva, 250 ml cviklovej šťavy, 1 PL repkového oleja

Príprava

- Múku, sezam, chren, soľ a prášok do pečiva premiešajte v mise. Potom pridajte cviklovú šťavu a repkový olej a vyhneťte na mäkké, hladké cesto.
- Cesto vyvaľkajte na pracovnej ploche mierne posypanej múkou do obdĺžnika na **hrúbku cca 2 mm**. Valčekom na cesto prechádzajte pevným tlakom po dĺžke cesta, kým nie sú všetky pásy úplne vyrazené. Pásy cesta uložte na dva plechy vyložené papierom na pečenie.
- Rúru na pečenie predhrejte na 180 °C (horúci vzduch). Pásy cesta pečte cca 18 min., potom ich nechajte krátko vychladnúť na plechu.
- Pásy cesta poodlamujte na každej vyrazenej hrane a nechajte ich na kuchynskej mriežke úplne vychladnúť.

Kreky sú v pevne uzatvorenej dóze trvanlivé cca 1 týždeň.

Tip: Vyskúšajte aj sladké kreky, napr. s jedlými kvietkami! Nápady na recepty nájdete v rôznych internetových fórach o pečení a na stránke www.bettybossi.org/en.

Rezepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Schweiz (Švajčiarsko)

Všetky práva vyhradené.

HU Fontos tudnivalók

Az új tésztagörgőjével pillanatok alatt ropogós, extrudált kenyeret vagy krékert készíthet! A tésztát kedve szerint variálhatja fűszerekkel, fűszer-növényekkel, így egészséges és finom rágcárnivalókat készíthet.

A tésztagörgő sima tészták, pl. leveles tészta, pizza- vagy kenyérlángos tészta feldolgozásához alkalmas.

Tisztítás

- Kézcel mosogassa el a tésztagörgőt az első használat előtt és minden további használat után forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A termék a mosogatógéppen **nem** tisztítható.
- A görgőre ragadt tésztamaradékokat egy puha mosogatókefével távolíthatja el.

Használat

- Enyhén lisztezze be a munkafelületet. Nyújtsa ki a tésztát a recept szerint kb. 4 mm vastagra (ropogós kenyérhez), illetve kb. 2 mm vastagra (krékerhez) négyszögletesre, kb. 23 cm szélesre. Lisztezze be a kinyújtott tésztát, és szükség esetén egy kissé a tésztagörgőt is. Készítésztát is használhat. Ez már sütőpapíron van, ezért a munkafelület belisztezése nem szükséges.
- Helyezze a tésztagörgőt a nyíl jelzéssel lefelé a kinyújtott tészta szélére, és lassan görgesse végig megfelelő nyomással a tésztán hosszában. Ismételje meg a folyamatot addig, amíg az egész tésztán végigment. Tegye a jelöléssel ellátott tésztacsíkokat egy sütőpapírral kibélelt tepsire.
- Süsse meg a tésztacsíkokat a recept alapján, és a sütés után hagyja a megsült tésztát egy kis ideig a tepsin kihűlni.
- Törje szét a megsült tésztát minden harmadik jelölésnél, ha ropogós kenyeret, illetve minden jelölésnél, ha krékert szeretne készíteni, majd hagyja egy sütőrácscon teljesen lehűlni.

Ropogós kenyér

(100 grammban: 335 kcal, 14 g zsír, 42 g szénhidrát, 10 fehérje)

kb. 15 perc elő- és elkészítés | kb. 30 perc pihentetés | kb. 40 perc sütés

Hozzávalók

400 g liszt, 100 g dióbel (finomra darálva), 25 g lenmag, 1 tk. só, 1 tk. szárított élesztő, 250 ml langyos víz, 1 ek. olaj

Elkészítés

- Egy tálban keverje össze a lisztet, a darált diót, a lenmagot, a sőt és a szárított élesztőt. Majd adja hozzá a vizet és az olajat, és gyúrja össze puha, sima tésztává, majd pihentesse lefedve kb. 30 percig.
- Kissé belisztezett munkafelületen nyújtsa ki a tésztát négyszögletesre, **kb. 4 mm vastagra**. Görgesse végig a tésztagörgőt erőteljes nyomással hosszában a tésztán, amíg az egész tésztára jelölések kerülnek. Helyezze a tésztacsíkokat két, sütőpapírral kibélelt tepsire.
- Melegítse elő a sütőt légkeveréses sütéssel 180 °C-ra. Süsse a tészta-csíkokat kb. 40 percig, majd hagyja egy kis ideig lehűlni a tepsin.
- Törje szét a tésztacsíkokat minden harmadik jelölésnél, és egy sütőrácscon hagyja teljesen kihűlni.

A ropogós kenyér egy jól záródó dobozban kb. 1 hétig áll el.

Tipp: Az alapreceptet variálhatja fűszerekkel (pl. curry) vagy fűszer-növényekkel (pl. kakukkfű). Használhat teljes kiőrlésű lisztet is.

Gluténmentes céklás kréker

(100 grammban: 308 kcal, 10 g zsír, 42 g szénhidrát, 10 g fehérje)

kb. 15 perc elő- és elkészítés | kb. 18 perc sütés

Hozzávalók

400 g hajdinaliszt, 95 g fekete szezámmag, 2 ek. torma (finomra reszelve), 1 tk. só, 1 tk. sütőpor, 250 ml céklalé, 1 ek. repceolaj

Elkészítés

- Egy tálban keverje össze a lisztet, a szezámmagot, a tormát, a sőt és a sütőport. Majd adja hozzá a céklalevet és a repceolajat, és gyúrja össze puha, sima tésztává.
- Kissé belisztezett munkafelületen nyújtsa ki a tésztát **kb. 2 mm vastagra**. Görgesse végig a tésztagörgőt erőteljes nyomással a hosszában a tésztán, amíg az egész tésztára jelölések kerülnek. Helyezze a tészta-csíkokat két, sütőpapírral kibélelt tepsire.
- Melegítse elő a sütőt légkeveréses sütéssel 180 °C-ra. Süsse a tészta-csíkokat kb. 18 percig, majd hagyja egy kis ideig lehűlni a tepsin.
- Törje szét a tésztacsíkokat minden jelölésnél, és egy sütőrácscon hagyja teljesen kihűlni.

A kréker egy jól záródó dobozban kb. 1 hétig áll el.

Tipp: Kóstolja meg egyszer az édes krékert, pl. ehető virágokkal! További finom receptötleteket talál a vonatkozó internetes sütőfórumokon és a www.bettybossi.org/en weboldalon.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Schweiz (Svájc)

Minden jog fenntartva.

TR Önemli Bilgiler

Yeni merdanenizle hiç vakit kaybetmeden çok güzel gevrek ekmek veya kraker yapabilirsiniz; çok lezzetli! Sağlıklı ve lezzetli atıştırmalıklar için hamuru baharat veya otlar ile istediğiniz gibi lezzetlendirin.

Merdane örn. milföy hamuru, pizza hamuru veya ince pizza hamuru gibi pürüzsüz hamurları açmak için uygundur.

Temizleme

- Merdaneyi ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin. Ürün bulaşık makinesinde yıkamaya uygun **değildir**.
- Merdanenin üzerindeki hamur artıkları yumuşak bir fırça ile giderilebilir.

Kullanım

- Çalışma yüzeyini hafif unlayın. Hamuru tarife uygun şekilde yakl. 4 mm kalınlığında (gevrek ekmek için) veya yakl. 2 mm kalınlığında (kraker için) yakl. 23 cm genişlikte dikdörtgen halinde açın. Açılmış hamuru ve ayrıca gerekiyşe merdaneyi de hafif unlayın. Hazır hamur da kullanabilirsiniz. Pişirme kağıdı üzerinde bulunduğu için çalışma yüzeyinin unlanmasına gerek yoktur.
- Merdaneyi ok işareti hamur plakasının kenarına bakacak şekilde yerleş-tirin ve sıkı şekilde bastırarak hamurun üzerine yavaşça uzunlamasına yuvarlayın. Tüm hamur şekil alana kadar şeritler halinde bu adımı tekrarlayın. Şekil almış hamur şeritlerini pişirme kağıdıyla kaplı fırın tepsinine yerleştirin.
- Hamur şeritlerini tarife uygun olarak pişirin ve ardından pişen malze-meyi fırın tepsinde kısa süre soğumaya bırakın.
- Her üç kabartma kenarındaki gevrek ekmekleri veya her kabartma kenarındaki krakerleri ayırın ve bir tel rafta tamamen soğuyana kadar bekleyin.

Gevrek ekmek

(100 g başına: 335 kcal, 14 g yağ, 42 g karbonhidrat, 10 g protein)

yakl. 15 dak. ön hazırlık ve hazırlık | yakl. 30 dak. dinlenme | yakl. 40 dak. pişirme

Malzemeler

400 g un, 100 g ceviz içi (ince çekilmiş), 25 g keten tohumu, 1 TK tuz, 1 TK kuru maya, 250 ml ılık su, 1 ÇK yağ

Hazırlanışı

- Unu, çekilmiş ceviz içini, keten tohumunu, tuzu ve kuru mayayı bir kapta karıştırın. Sonra su ve yağ ekleyin ve yumuşak, pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun, ardından örtülü şekilde ve yakl. 30 dakika dinlendirin.
- Hamuru **yakl. 4 mm kalınlığında** dikdörtgen şeklinde hafifçe unlanmış bir çalışma yüzeyinde açın. Merdaneyi kullanarak hamuru, tamamen şeritler haline gelinceye kadar kuvvetli bir basınçla uzunlamasına açın. Hamur şeritlerini pişirme kağıdıyla kaplı iki fırın tepsinine yerleştirin.
- Fırını önceden 180 °C turbo ayarında ısıtın. Hamur şeritlerini yakl. 40 dak. pişirin, sonra tepside kısa süre soğumaya bırakın.
- Hamur şeritlerini her üç kabartma kenarından ayırın ve izgara teli üzerinde tamamen soğumaya bırakın.

Gevrek ekmek iyi kapanan bir kavanozda yakl. 1 hafta saklanabilir.

Öneri: Bu ana tarifi baharatlarla (örn. köri) veya otlarla (örn. kekik) tatlan-dırın. Ya da alternatif olarak kepekli un kullanın.

Glutensiz pancarlı kraker

(100 g başına: 308 kcal, 10 g yağ, 42 g karbonhidrat, 10 g protein)

yakl. 15 dak. ön hazırlık ve hazırlık | yakl. 18 dak. pişirme

Malzemeler

400 g esmer buğday unu, 95 g çörek otu, 2 ÇK kara turp (ince rendelenmiş), 1 TK tuz, 1 TK kabartma tozu, 250 ml pancar suyu, 1 ÇK kolza yağı

Hazırlanışı

- Unu, susamı, kara turpu, tuzu ve kabartma tozunu bir kapta karıştırın. Sonra pancar suyunu ve kolza yağını ekleyin ve yumuşak, pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun.
- Hamuru hafif unlanmış bir çalışma yüzeyi üzerinde **yakl. 2 mm kalınlı-ğında** dikdörtgen şeklinde açın. Merdaneyi kullanarak hamuru, tamamen şeritler haline gelinceye kadar kuvvetli bir basınçla uzunlamasına açın. Hamur şeritlerini pişirme kağıdıyla kaplı iki fırın tepsinine yerleştirin.
- Fırını önceden 180 °C turbo ayarında ısıtın. Hamur şeritlerini yakl. 18 dak. pişirin, sonra tepside kısa süre soğumaya bırakın.
- Hamur şeritlerini her üç kabartma kenarından ayırın ve izgara teli üzerinde tamamen soğumaya bırakın.

Krakerler iyi kapanan bir kavanozda yakl. 1 hafta saklanabilir.

Öneri: Ayrıca tatlı krakerler deneyebilirsiniz, örn. yenilebilir çiçekler ile! Tarifle ilgili önerileri internetteki ilgili pişirme forumlarında ve www.bettybossi.org/en adresinde bulabilirsiniz.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı baskı hakkı

© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Schweiz (İsviçre)

Tüm hakları saklıdır.

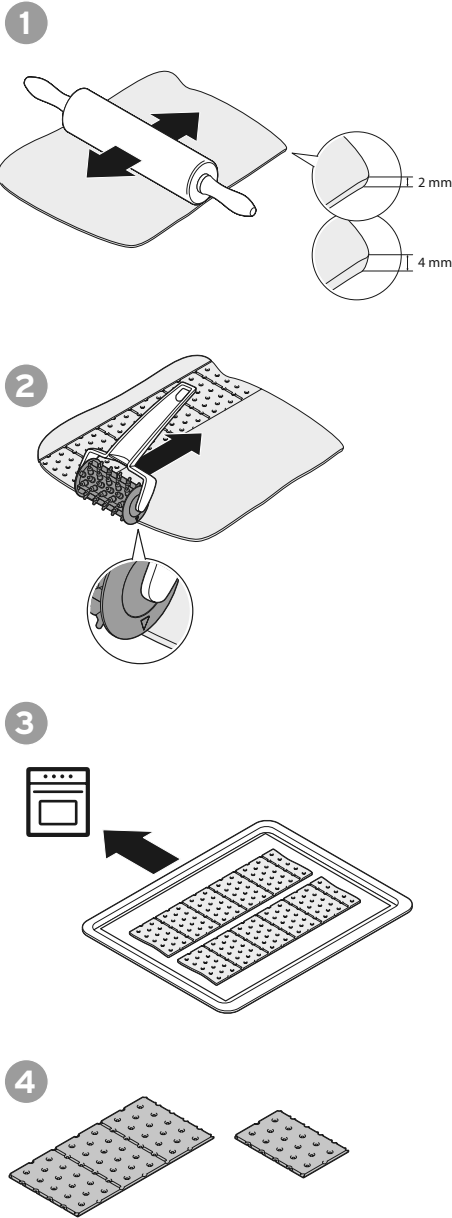
Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl · www.tchibo.sk · www.tchibo.hu

www.tchibo.com.tr

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 106219AS4X4X · 2020-03



Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası:
394 801



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar