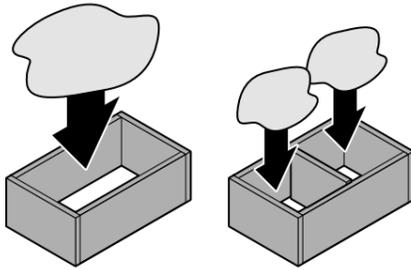
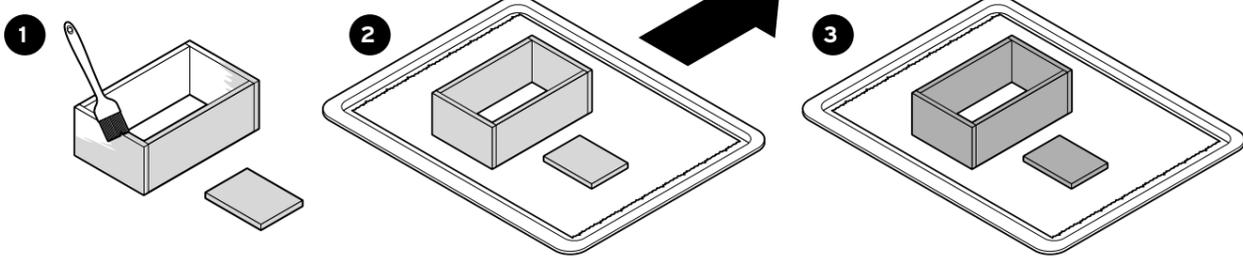


# Brotbackrahmen Bread baking frame Moule à pain Rám na pečení chleba

- Produktinformation
- Product information
- Fiche produit
- Informace o výrobku



Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 127013FV05X05XII · 2022-05 · 657 467

## Wichtige Hinweise

- Der Artikel ist zum Backen von Brot im Backofen geeignet.
- Der Artikel kann **max. 15 Minuten** lang bei **max. 220 °C** im Backofen verwendet werden. Die Temperatur muss anschließend auf max. 200 °C reduziert werden und kann dann max. 60 Minuten im Backofen bleiben.
- Der Artikel kann auch längere Zeit im Backofen verwendet werden, wenn die Temperatur deutlich unter 200 °C eingestellt ist.
- Brennen Sie den Artikel vor dem ersten Gebrauch unbedingt ein (siehe folgenden Abschnitt).

### Vor dem ersten Gebrauch / Einbrennen

Vor dem ersten Gebrauch muss der Artikel eingebrannt werden. Das dazu verwendete Öl ist ein natürlicher, effektiver Hitzeschutz und verhindert, dass das Holz im Backofen schwarz wird.

- Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- Ölen Sie den Artikel mit einem Backpinsel und hochoverhitzbarem Speiseöl z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl von allen Seiten großzügig ein. Ölen Sie auch die Trennscheibe von allen Seiten ein (Abb. 1).
- Native Speiseöle wie z.B. kaltgepresstes Olivenöl sind nicht geeignet.
- Stellen Sie den Artikel auf das Backblech und lassen Sie das Öl einziehen.
- Ölen Sie den Artikel ein zweites Mal großzügig ein.
- Heizen Sie den Backofen auf 180 °C bei Ober-/Unterhitze vor.
- Backen Sie den Artikel mit eingesetzter Trennscheibe, aber ohne Teig auf der mittleren Schiene 50 Minuten bei 180 °C (Abb. 2).

Das Holz wird dadurch dunkler (Abb. 3) und entfaltet so das rauchige Buchenholzaroma.

- Es kann während des Einbrennens zu Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Artikels. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung.
- Lassen Sie den Artikel vollständig abkühlen, bevor Sie ihn zum Backen verwenden.

- Holz ist ein Naturprodukt. Durch das Einbrennen und während des weiteren Gebrauchs im Backofen kann es zu Riss- und Spaltbildung im Holz kommen und der Artikel kann sich leicht verziehen und schrumpfen. All dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Artikels. Sollte zwischen den Brettern ein Spalt entstehen, hämmern Sie die Bretter z.B. mit einem Gummihammer wieder zusammen.

### Gebrauch

- Ölen Sie den Artikel **vor jedem Gebrauch** mit einem Backpinsel und hochoverhitzbarem Speiseöl z.B. Sonnenblumen- oder Rapskernöl großzügig ein. Native Speiseöle wie z.B. kaltgepresstes Olivenöl sind nicht geeignet.
- Stellen Sie den Brotbackrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Setzen Sie ggf. die Trennscheibe ein, wenn Sie zwei kleine Brote backen möchten.
- Formen Sie den bereits gegangenen Teig wie im Rezept beschrieben zu einem ovalen Laib bzw. zwei ovalen Laiben, wenn Sie die Trennscheibe verwenden.
- Decken Sie den Brotbackrahmen mit einem sauberen Tuch oder Bäckerleinen ab und lassen Sie ihn noch einmal ca. 60 Minuten gehen.
- Heizen Sie den Backofen vor.
- Nehmen Sie das Tuch ab.

- Sie können die Oberfläche des Brotteigs mit einem spitzen Gegenstand mehrmals einstechen oder mit einem Bäckermesser oder einem scharfen Messer einschneiden. Das Einstechen oder -schneiden verhindert das unkontrollierte Einreißen der Kruste. Schneiden Sie die Oberfläche des Brotteigs mit einer schnellen Bewegung ein - machen Sie keine Sägebewegungen!

- Backen Sie das Brot wie im Rezept beschrieben. **Beachten Sie dabei unbedingt die Hinweise zur maximalen Backzeit und -temperatur (siehe Abschnitt „Wichtige Hinweise“).**

- Lassen Sie das Brot nach dem Backen im Brotbackrahmen ca. 10 Minuten abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert es sich und lässt sich leichter aus dem Brotbackrahmen lösen.

### Reinigen und Aufbewahren

- Klopfen Sie den Brotbackrahmen und die Trennscheibe nach dem Gebrauch aus und bürsten Sie Mehl oder gebackene Teigreste mit einer geeigneten Lebensmittelfbürste ab.
- Waschen Sie den Artikel nicht ab.
- Bewahren Sie den Artikel an einem trockenen Ort auf.

### Rezept

**Zutaten Vorteig**  
100 g Roggenmehl Type 1150, 100 g Wasser, 75 g flüssiger Sauerteig

**Zutaten Hauptteig**  
5 g frische Hefe, 350 g Wasser, 100 g Dinkelmehl Type 630, 400 g Roggenmehl Type 1150, 10 g Salz, gemahlenes Brotgewürz

## Important information

- The product is suitable for baking bread in the oven.
- The product can be used for **max. 15 minutes** at **max. 220 °C** in the oven. The temperature must then be reduced to max. 200 °C, after which the product can stay in the oven for max. 60 minutes.
- The product can also be used for longer periods in the oven if the temperature is significantly lower than 200 °C.
- You must season the product before using it for the first time (see the following section).

### Prior to first use / Seasoning the frame

Before you use the product for the first time, it must be seasoned (i.e. coated with a layer of oil and baked). The oil used provides a natural, effective heat protection and prevents the wood from turning black in the oven.

- Line a baking sheet with baking paper.
- Oil the product generously on all sides using a pastry brush and cooking oil with a high smoking point, e.g. sunflower or rapeseed oil. Make sure you also oil the divider on all sides too (Fig. 1).
- Virgin cooking oils like cold-pressed olive oil are not suitable.
- Place the product on the baking tray and make sure the oil is absorbed.
- Generously oil the product a second time.
- Preheat the oven to 180 °C top/bottom heat.
- Bake the product with the divider inserted but without any dough on the middle shelf for 50 minutes at 180 °C (Fig. 2).

This will darken the wood (Fig 3), releasing a smoky beechwood aroma.

- There may be smoke while you season the frame. This is normal and does not impair the quality or function of the product. Make sure there is sufficient ventilation.

- Allow the product to cool completely before using it to bake.

- Wood is a natural product. Cracks and fissures may form in the wood due to the seasoning process and during subsequent use in the oven, and the product may slightly warp and shrink. However, this is all normal and does not impair the quality or function of the product. If a gap appears between the boards, hammer the boards back together, e.g. using a rubber mallet.

### Use

- Oil the product generously using a pastry brush and cooking oil with a high smoking point, e.g. sunflower or rapeseed oil **before each use**. Virgin cooking oils like cold-pressed olive oil are not suitable.
- Place the bread baking frame on a baking sheet lined with baking paper. Insert the divider if you want to bake two small loaves of bread.
- Shape the risen dough into an oval loaf (or two oval loaves if using the divider), as described in the recipe.
- Cover the bread baking frame with a clean cloth or baker's cloth and leave it again to rise for approx. 60 minutes.
- Preheat the oven.
- Remove the cloth.

- You can prick several holes in the surface of the bread dough with a sharp item, or cut it with a baker's knife or a sharp knife. Pricking or cutting it prevents the crust from uncontrollably cracking. Cut the surface of the bread dough with a fast movement - don't make sawing movements!

## Preparation

Faites cuire l'article avec la paroi intérieure, mais sans pâte sur la glissière du milieu pendant 50 minutes à 180 °C (fig. 2). Le bois fonce (fig. 3) et dégage ainsi un arôme de hêtre fumé.

- Il peut y avoir un dégagement de fumée pendant la cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal et ne nuit en aucun cas à la qualité et au bon fonctionnement de l'article. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Laissez refroidir entièrement l'article avant de l'utiliser pour la cuisson.

- Le bois est un produit naturel. Lors du culottage et de son utilisation au four il peut se fissurer et se fendre et l'article peut se déformer ou rétrécir légèrement. Ce phénomène est tout à fait normal et ne nuit en aucun cas à la qualité et au bon fonctionnement de l'article. Si une fente apparaît entre les planches, frappez-les, p. ex. avec un marteau en caoutchouc, pour les remettre ensemble.

### Utilisation

- Huilez l'article généreusement **avant chaque utilisation** à l'aide d'un pinceau à pâtisserie avec de l'huile alimentaire pouvant être chauffée à haute température, p. ex. de l'huile de tournesol ou de colza. Les huiles alimentaires vierges telles que l'huile d'olive pressée à froid ne conviennent pas.
- Posez le moule à pain sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Insérez éventuellement la paroi intérieure si vous souhaitez cuire deux petits pains.
- Pétrissez la pâte déjà levée comme décrit dans la recette de manière à former une miche ovale ou deux miches ovales si vous utilisez la paroi intérieure.

sharp item, or cut it with a baker's knife or a sharp knife. Pricking or cutting it prevents the crust from uncontrollably cracking. Cut the surface of the bread dough with a fast movement - don't make sawing movements!

- Bake the bread as described in the recipe. **When doing so, ensure you observe the instructions regarding maximum baking time and temperature (see section titled "Important information").**

- After baking, leave the bread in the bread baking frame for approx. 10 minutes. It stabilises during this time and can be more easily removed from the bread baking frame.

### Cleaning and storage

- Knock the bread baking frame and the divider after use, and brush off flour or baked dough remains with a suitable food brush.
- Do not wash the product.
- Store the product in a dry location.

### Recipe

**Mother dough ingredients**  
100 g rye flour type 1150, 100 g water, 75 g liquid sourdough

**Main dough ingredients**  
5 g fresh yeast, 350 g water, 100 g spelt flour type 630, 400 g rye flour type 1150, 10 g salt, ground bread seasoning

## Preparation

- Couvrez le moule avec un torchon propre ou une toile en lin et laissez la pâte lever pendant 60 minutes environ.
- Préchauffez le four.
- Retirez le torchon.

- Vous pouvez inciser plusieurs fois la surface de la pâte à pain avec un objet pointu ou avec un couteau de boulanger ou un couteau aiguisé. Le fait de piquer ou d'inciser empêche la croûte de se déchirer de manière incontrôlée.

- Incisez la surface de la pâte par gestes rapides et francs, ne la «sciez» pas!
- Cuisez le pain comme décrit dans la recette. **Pour cela, veuillez impérativement observer les remarques concernant la température et le temps de cuisson maximum (voir paragraphe «Remarques importantes»).**

- Après la cuisson, laissez refroidir le pain dans le moule pendant 10 minutes environ. Cela lui permet de se stabiliser et de se détacher plus facilement du moule.

### Nettoyage et rangement

- Tapotez le moule à pain et la paroi intérieure après l'utilisation et retirez la farine ou les restes de pâte cuite avec une brosse alimentaire appropriée.
- Ne laver pas l'article.
- Rangez l'article dans un endroit sec.

### Recette

**Ingrédients levain**  
100 g de farine de seigle type 1150, 100 g d'eau, 75 g de levain liquide

**Ingrédients pâte à pain**

### Zubereitung

- Vermischen Sie für den Vorteig alle Zutaten und lassen Sie ihn abgedeckt ca. 12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen.
- Lösen Sie für den Hauptteig die Hefe in lauwarmem Wasser auf und vermengen Sie sie anschließend mit dem Vorteig. Geben Sie danach Dinkelmehl, Roggenmehl und Salz dazu und kneten Sie den Teig ca. 10 Minuten.
- Lassen Sie den Teig 30 Minuten abgedeckt ruhen.
- Öfen Sie in der Zwischenzeit den Brotbackrahmen außen und innen mit einem hitzebeständigen Öl ein (z.B. mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl) und stellen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Formen Sie den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Laib. Dehnen und falten Sie den Teig hierzu am besten mehrmals. Bemehlen Sie die Oberseite und geben Sie den Laib in den Brotbackrahmen. Bei Bedarf können Sie den Brotbackrahmen mit der Trennscheibe teilen und entsprechend mit je der Hälfte des Teiges befüllen.
- Lassen Sie den Teig in der Form ca. 60 Minuten ruhen. Heizen Sie währenddessen den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vor.
- Backen Sie das Brot im Brotbackrahmen bei 220 °C für 15 Minuten auf der mittleren Schiene. Sie können für eine bessere Feuchtigkeit während des Backvorgangs kann eine ofeneste Schale mit Wasser unten im Ofen platzieren.
- Reduzieren Sie nach 15 Minuten die Temperatur auf 200 °C und lassen Sie das Brot weitere 30 - 40 Minuten backen.
- Lassen Sie das Brot ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es aus dem Brotbackrahmen nehmen.

- For the mother dough, mix all the ingredients, cover it and leave it to rest approx. 12 hours at room temperature.
- For the main dough, dissolve the yeast in lukewarm water and then combine it with the mother dough. Next add the spelt flour, rye flour and salt and knead the dough for around 10 minutes.
- Cover the dough and leave it to rest for 30 minutes.
- In the meantime, oil the bread baking frame on the inside and outside with a heat-resistant oil (e.g. sunflower oil or rapeseed oil) and place it on a baking sheet lined with baking paper.
- Shape the dough into an oval loaf on a floured work surface. It's best to stretch and fold the dough over several times. Flour the top and place the loaf in the bread baking frame. If necessary, you can split the bread baking frame with the divider, and accordingly fill each side with half of the dough.
- Leave the dough to rest for approx. 60 minutes. Meanwhile, preheat the oven to 220 °C top/bottom heat.
- Bake the bread in the bread baking frame on the middle shelf at 220 °C for 15 minutes. To increase the humidity during the baking process, you can place an oven-proof dish filled with water in the bottom of the oven.
- After 15 minutes reduce the temperature to 200 °C and bake the bread for another 30 - 40 minutes.
- Leave the bread to cool for 10 minutes before taking it out of the bread baking frame.

5 g de levure fraîche, 350 g d'eau, 100 g de farine d'épeautre type 630, 400 g farine de seigle type 1150, 10 g de sel, épices à pain moulus Préparation

- Pour le levain, mélangez tous les ingrédients et laissez-le reposer couvert pendant 12 heures environ à température ambiante.
- Pour la pâte à pain, dissolvez la levure dans de l'eau tiède et mélangez-la ensuite avec le levain. Ajoutez la farine d'épeautre, la farine de seigle et le sel et pétrissez la pâte pendant 10 minutes environ.
- Laissez reposer la pâte couverte pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, huilez le moule à pain avec de l'huile pouvant être chauffée à haute température (p. ex. huile de tournesol ou huile de colza) et posez-le sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
- Pétrissez maintenant la pâte sur un plan de travail fariné de manière à former une miche ovale. Pour cela, étirez et pliez la pâte plusieurs fois de préférence. Farinez la face supérieure et posez la miche dans le moule à pain. Si besoin est, vous pouvez séparer le moule à pain avec la paroi intérieure et remplir les deux compartiments avec la moitié de la pâte.
- Laissez reposer la pâte 60 minutes environ dans le moule. Pendant ce temps, préchauffez le four à 220 °C (chaleur supérieure et inférieure).
- Faites cuire le pain dans le moule à 220 °C pendant 15 minutes sur la glissière du milieu. Pour une meilleure humidité, vous pouvez placer un bol rempli d'eau allant au four sur la glissière inférieure.
- Après 15 minutes, réduisez la température à 200 °C et poursuivez la cuisson du pain pendant 30 - 40 minutes.
- Laissez le pain refroidir env. 10 minutes avant de le retirer du moule.

## Důležité pokyny

- Výrobek je vhodný k pečení chleba v pečící troubě.
- Výrobek lze používat v troubě po dobu **max. 15 minut** při teplotě **max. 220 °C**. Teplotu je pak třeba snížit na max. 200 °C a poté může výrobek zůstat v troubě max. 60 minut.
- Výrobek může zůstat v troubě i delší dobu, teplota ovšem musí být nastavena výrazně pod 200 °C.
- Před prvním použitím je třeba výrobek vypálit (viz následující odstavec).

### Před prvním použitím / Vypálení

Před prvním použitím je třeba výrobek vypálit. Olej, který se k tomu používá, je přirozenou a účinnou ochranou proti vysokým teplotám a zabraňuje tomu, aby dřevo v troubě zčernalo.

- Vyložte pečící plech pečícím papírem.
- Načtete výrobek ze všech stran vysokoteplotním kuchyňským olejem, např. slunečnicovým nebo řepkovým, k tomu použijte mašlovačku. Ze všech stran také naolejujte přepážku (obr. 1).
- Nativní jedlé oleje, jako např. olivový olej lisoovaný za studena, nejsou vhodné.
- Výrobek postavte na pečící plech a nechte vsáknout olej.
- Naolejujte výrobek ještě jednou pořádně.
- Předejte výrobek na 180 °C na horní i dolní ohřev.
- Výrobek pečte s nasazenou přepážkou, bez těsta, a to na středním roštu po dobu 50 minut na 180 °C (obr. 2).

Díky tomu dřevo ztmavne (obr. 3) a získá kouřové aroma bukového dřeva.

- Při vypalování může dojít k tvorbě kouře. To je normální a nijak to neovlivňuje kvalitu ani funkčnost výrobku. Zajistěte dostatečné odvětrávání.

- Nechte výrobek zcela vychladnout, než ho použijete na pečení.

- Dřevo je přírodní produkt. Během vypalování a dalšího používání v troubě může dojít k praskání a štěpení dřeva a výrobek se může mírně pokroutit a smrštit. To vše je normální a nemá to vliv na kvalitu ani funkčnost výrobku. Pokud by mezi deskami vznikla štěrбина, stlučte prkna např. gumovým kladivem dohromady.

### Použití

- Před každým použitím** načtete výrobek ze všech stran vysokoteplotním kuchyňským olejem, např. slunečnicovým nebo řepkovým, k tomu použijte mašlovačku. Nativní jedlé oleje, jako např. olivový olej lisoovaný za studena, nejsou vhodné.
- Rám na pečení chleba položte na plech vyložený pečícím papírem. Pokud chcete péct dva malé bochníky, vložte v případě potřeby dělicí stěnu.
- Z již vykynutého těsta vytvarujte podle receptu oválný bochník, příp. dva oválné bochníky, pokud použijete přepážku.
- Zakryjte rám na pečení chleba čistou utěrkou nebo plátnem a nechte ho ještě cca 60 minut kynout.
- Předejte pečící troubu.
- Sejměte utěrku.

- Povrch chlebového těsta můžete několikrát propíchnout špičatým předmětem nebo ho můžete naříznout pekařským nožem nebo jiným ostrým nožem. Propíchnování nebo nakrajování zabraňuje nekontrolovatelnému praskání kůrky. Nakrojíte povrch chlebového těsta jediným rychlým pohybem - nedělejte pohyby sem a tam jako s pilou!

- Pečte chléb tak, jak je uvedeno v receptu. **Nezapomeňte přitom dodržovat pokyny pro maximální dobu a teplotu pečení (viz odstavec „Důležité pokyny“).**
- Po upečení nechte chléb v pečicím rámu cca 10 minut chladnout. Během této doby se stabilizuje a následně ho půjde snadněji z rámu vyndat.

### Čištění a uschování

- Rám na pečení chleba a přepážku po použití vyklepejte a mouku nebo připečené kousky těsta odstraňte kartáčkem vhodným na potraviny.
- Výrobek neumývejte.
- Výrobek uchovávejte na suchém místě.

### Recept

**Přísady na omáček**  
100 g žitného mouky typu 1150, 100 g vody, 75 g tekutého kvásku

**Přísady do těsta**  
5 g čerstvých kvasnic, 350 g vody, 100 g špaldové mouky typu 630, 400 g žitné mouky typu 1150, 10 g soli, mleté chlebové koření

### Příprava

- Abyste získali omáček, smíchejte všechny přísady a poté nechte hmotu ca 12 hodin při pokojové teplotě odpočívat.
- Pro přípravu hlavního těsta rozpustěte droždí ve vlažné vodě a poté ho smíchejte s omáčkem. Následně přidejte špaldovou mouku, žitnou mouku a šůl a těsto hnětete cca 10 minut.
- Těsto přikryjte a nechte ho asi 30 minut odpočívat.
- Mezitím potřete vnější a vnitřní stranu rámu na pečení chleba žáruvzdorným olejem (např. slunečnicovým nebo řepkovým) a položte ho na plech vyložený pečícím papírem.
- Nyní těsto na pomoučené pracovní ploše vytvarujte do oválného bochníku. Těsto ideálně několikrát natáhněte a přeložte. Vrchní část posypte moukou a vložte bochník do rámu na pečení chleba. V případě potřeby můžete chlebový rám rozdělit přepážkou na dvě části a každou naplnit polovinou těsta.
- Těsto nechte ve formě odpočívat cca 60 minut. Mezitím předejte troubu na 220 °C (horní i dolní ohřev).
- Chléb pečte v rámu na pečení chleba na 220 °C po dobu 15 minut na prostředním roštu. Na dno trouby můžete umístit misku s vodou, aby se během pečení zlepšila vlhkost.
- Po 15 minutách snižte teplotu na 200 °C a chléb pečte dalších 30-40 minut.
- Nechte chléb cca 10 minut chladnout, než ho vyjmete z rámu na pečení chleba.



## Rama do pieczenia chleba Rám na pečenie chleba Kenyérsütő keret Ekmek pişirme çerçevesi

- pl Informacja o produkcie
- sk Informácia o výrobku
- hu Terméksmertető
- tr Ürün bilgisi



### Ważne wskazówki !

- Produkt nadaje się do wypiekania chleba w piekarniku.
- Produkt może być używany w piekarniku przez **maks. 15 minut** w temperaturze **maks. 220°C**. Następnie należy zmniejszyć temperaturę do maks. 200°C – wówczas można pozostawić produkt w piekarniku przez maks. 60 minut.
- Produkt może być również używany w piekarniku przez dłuższy czas, jeżeli temperatura zostanie ustawiona znacznie poniżej 200°C.
- Przed pierwszym użyciem należy koniecznie wypalić produkt (patrz następna sekcja).

#### Przed pierwszym użyciem / Wypalanie produktu

Przed pierwszym użyciem należy wypalić produkt. Użyty w tym celu olej stanowi naturalną i efektywną ochronę przed wysokimi temperaturami i zapobiega czernieniu drewna w piekarniku.

- Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
- Obficie naoliwić produkt ze wszystkich stron za pomocą pędzla piekarskiego i oleju spożywczego o wysokiej temperaturze dymienia, np. oleju słonecznikowego lub rzepakowego. Naoliwić również przegrodę ze wszystkich stron (rys. 1).
- Do tego celu nie nadają się oleje spożywcze z pierwszego tłoczenia, takie jak oliwa z oliwek tłoczona na zimno.
- Umieścić produkt na blasze do pieczenia i odczekać, aż olej wsiąknie.
- Ponownie obficie naoliwić produkt.
- Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu).
- Piec produkt z włożoną przegrodą, ale bez ciasta, na środkowej szynie przez 50 minut w temperaturze 180°C (rys. 2).



### Dôležité upozornenia

- Výrobok je vhodný na pečenie chleba v rúre na pečenie.
- Výrobok sa môže používať v rúre na pečenie **max. 15 minút** pri teplote **max. 220 °C**. Teplota sa potom musí znížiť na max. 200 °C a potom môže zostať v rúre max. 60 minút.
- Ak je teplota nastavená výrazne pod 200 °C, môže sa výrobok v rúre používať aj dlhší čas. Výrobok pred prvým použitím bezpodmienečne vypáľte (viď nasledujúci odsek).

#### Pred prvým použitím/vypálenie

Pred prvým použitím sa musí výrobok vypáliť. Olej, ktorý sa na to použije, je prírodným a účinným ochranným prostriedkom proti teplu a zabraňuje tomu, aby drevo v peci scernalo.

- Plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie.
- Výrobok zo všetkých strán výdatne naolejujte pomocou štetca na pečenie jedlým olejom, ktorý sa môže zahriať na vysokú teplotu, napr. slnečnicový alebo repkový olejom. Naolejujte aj oddeľovač zo všetkých strán (obr. 1).
- Naturálne jedlé oleje ako napr. za studena lisovaný olivový olej sú nevhodné.
- Výrobok položte na plech na pečenie a olej nechajte vsiaknuť.
- Výrobok výdatne naolejujte ešte druhýkrát.
- Rúru predhrejte na 180 °C horný/dolný ohrev.
- Výrobok pečte s vloženým oddeľovačom, avšak bez cesta, na strednej koľajničke 50 minút pri 180 °C (obr. 2).



#### Fontos tudnivalók

- A termék kenyér sütőben történő sütésére használható.
- A termék **maximum 15 percig** és **legfeljebb 220 °C-on** használható a sütőben. Ezután a hőmérsékletet max. 200 °C-ra kell csökkenteni, és ezután legfeljebb 60 percig maradhat a sütőben.
- A termék hosszabb ideig is használható a sütőben, ha a hőmérsékletet jelentősen 200 °C alá állítjuk.
- Az első használat előtt feltétlenül égesse ki a terméket (lásd a következő szakaszt).

#### Az első használat előtt / kiegészítés

Az első használat előtt ki kell égetni a terméket. Az ehhez használt olaj természetes, hatékony hővédő, és megakadályozza, hogy a fa megfeketedjen a sütőben.

- Tegyen sütőpapírt egy tepsire.
- Kenje be bőségesen a terméket minden oldalról egy ecsettel és finomított, hőkezelt étolajjal, pl. napraforgó- vagy repceolajjal. Olajozza be a választófalat is minden oldalról (1. ábra).
- Az olyan szűz étolajok, mint a hidegen sajtolt olívaolaj, nem alkalmasak.
- Helyezze a terméket a tepsire, és hagyja, hogy beszívja az olajat.
- Olajozza be a terméket még egyszer bőven.
- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.
- Süsse a terméket a behelyezett választófallal, de a tészta nélkül a középső sínen 50 percig 180 °C-on. (2. ábra).



### Önemli bilgiler

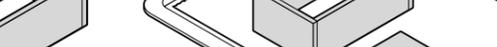
- Bu ürün fırında ekmek pişirme için uygundur.
- Ürün **maks. 15 dakika** süreyle **maks. 220 °C** sıcaklıkta fırında kullanılabilir. Ardından maks. 200 °C sıcaklığa düşürülmesi gerekir ve ardından maks. 60 dakika fırında kalabilir.
- 200 °C altına ayarlanmasa durumunda ürün daha uzun süre de fırında kalabilir.
- İlk kullanımdan önce ürünü mutlaka yakın (bkz. aşağıdaki bölüm).

#### İlk kullanım öncesi / Yakma

İlk kullanım öncesinde ürün yakılmalıdır. Böylece aşıp ısıya karşı dayanıklı hale gelir. Bunun için kullanılan yağ dođal, etkili bir ısı koruyucudur ve aşıbın fırında kararmasını önler.

- Fırın tepsinine fırın kađıdını yerleřtirin.
- Ürünün her tarafını bir pişirme fırçası ve yüksek ısıya dayanıklı bir yemek yađı örn. ayçiçek yađı veya kolza yađı ile iyice yağlayın. Ayırma diskini de tüm taraflarından yağlayın (řek. 1).
- Örn. sođuk sıkım zeytinyađı gibi dođal yemelik yağlar uygun deđildir.
- Ürünü fırın tepsi üzerine koyun ve yađın çekmesini bekleyin.
- Ürünü ikinci bir kez iyice yağlayın.
- Fırını üst/alt sıcaklık ayarında 180 °C'de ısıtin. Ürünü ayırma disk i yerleřtirilmiş olarak, ancak hamur olmadan orta kızak üzerinde 50 dakika 180 °C sıcaklıkta pişirin (řek. 2).

Bu řekilde aşıp kovulařtır (řek. 3) ve dumanlı kayın ađacı aromasını ortaya çıkarır.



Drewno stanie się przez to ciemniejsze (rys. 3) i nabierze dymnego aromatu drewna bukowego.

- Podczas procesu wypalania może dojść do dymienia. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na jakość ani na właściwości użytkowe produktu. Należy zapewnić wystarczającą wentylację.

7. Przed użyciem produktu do wypieku chleba pozostawić produkt do całkowitego ostygnięcia.

- Drewno jest produktem naturalnym. W wyniku wypalania, jak również podczas dalszego użytkowania w piekarniku, w drewnie mogą pojawić się pęknięcia i rozwarstwienia, a ponadto produkt może się lekko odkształcić i skurczyć. Są to normalne zjawiska, które nie wpływają na jakość ani na właściwości użytkowe produktu. Jeżeli między deskami powstanie szczelina, należy je zbić, np. gumowy młotkiem.

#### Użytkowanie

- Przed każdym użyciem** obficie naoliwić produkt za pomocą pędzla piekarskiego i oleju spożywczego o wysokiej temperaturze dymienia, np. oleju słonecznikowego lub rzepakowego. Do tego celu nie nadają się oleje spożywcze z pierwszego tłoczenia, takie jak oliwa z oliwek tłoczona na zimno.

• Umieścić ramę do pieczenia chleba na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Jeśli chcą Państwo upiec dwa małe bochenki chleba, należy użyć przegrody.

• Z wyrośniętego ciasta uformować owalny bochenek zgodnie z przepisem. W przypadku korzystania z przegrody uformować dwa owalne bochenki.

• Przykryć ramę do pieczenia chleba czystą ściereczką lub płótnem piekarskim i pozostawić do wyrośnięcia na kolejnych ok. 60 minut.

- Nagrzać piekarnik.

- Zdjąć ściereczkę.



Drevo týmto procesom stmavne (obr. 3) a rozvinie sa dymová aróma bukového dreva.

- Počas vypaľovania môže dôjsť k tvorbe dymu. Je to normálne a neovplyvňuje to kvalitu ani funkciu výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

7. Výrobok nechajte úplne vychladnúť, predtým ako ho použijete na pečenie.

- Drevo je prírodný produkt. Počas vypaľovania a pri ďalšom používaní v rúre môže dôjsť k tvorbe trhlín a medzier v dreve a výrobok sa tiež môže mierne skriviť a scvrknúť. To všetko je normálne a nemá to vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku. Ak medzi doskami vznikne medzera, zatlačte dosky znovu k sebe, napr. gumovým kladivom.

#### Použitie

Výrobok **pred každým použitím** naolejujte pomocou štetca na pečenie jedlým olejom, ktorý sa môže zahriať na vysokú teplotu, ako je napr. slnečnicový alebo repkový olej. Naturálne jedlé oleje ako napr. za studena lisovaný olivový olej sú nevhodné.

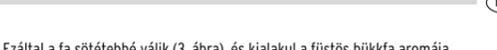
• Rám na pečenie chleba položte na plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie. Ak chcete piecť dva menšie chleby, použite oddeľovač.

• Vykysnuté cesto vyformujte ako je uvedené v recepte do oválneho bochníka resp. dvoch oválnych bochníkov, ak používate oddeľovač.

• Rám na pečenie chleba prikryte čistou utierkou alebo ľanovou pekárskou utierkou a cesto nechajte ešte raz cca 60 minút nakysnúť.

- Predhrejte rúru na pečenie.

- Odoberte utierku.



Ezáltal a fa sötétebbé válik (3. ábra), és kialakul a füstös bükkfa aromája.

- A kiegészítés közben füst keletkezhet. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja a termék minőségét vagy funkcióját. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

7. Várja meg, hogy a termék teljesen lehűljön, csak azután használja a sütéshez.

- A fa természetes anyag. A kiegészítés és a további sütőben történő használat következtében a fában repedések és hasadások keletkezhetnek, a termék könnyen vetemedhet és zsugorodhat. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja a termék minőségét vagy funkcióját. Ha esetleg a fadesszák között egy rés keletkezne, akkor kalapálja azokat ismét össze pl. egy gumi-kalapáccsal.

#### Használat

• **Minden használat előtt** kenje be bőségesen a terméket egy ecsettel és hőkezelt étolajjal, pl. napraforgó- vagy repceolajjal. Az olyan szűz étolajok, mint a hidegen sajtolt olívaolaj, erre a célra nem alkalmasak.

• Helyezze a kenyérsütő keretet egy sütőpapírral bélelt tepsire. Ha szükséges, helyezze be a választófalat, ha két kisebb kenyeret szeretne sütni.

• A már megkelt tésztából a receptben leírtak szerint formázzon egy vagy két ovális cipőt, ha használja a választófalat.

• Fedje le a kenyérsütő keretet tiszta ruhával vagy pékvászonnal, és kelessze még egyszer körülbelül 60 percig.

• Melegítse elő a sütőt.

- Vegye le a ruhát.



Yakma esasında duman oluşabilir.

- Bu normaldir ve ürünün kalitesini ve çalışmasını etkilememektedir. Yeterli havalandırmaı sağlayın.

7. Ürünü pişirmek için kullanmadan önce iyice soğumasını bekleyin.

- Aşıp dođal bir malzemedir. Yakma nedeniyle ve daha sonraki fırındaki kullanımlarda aşıp taçları ve boşluklar oluşabilir ve ürün kolayca çekebilir ve büzüşebilir. Tüm bunlar normaldir ve ürünün kalitesini ve çalışmasını etkilememektedir. Tahtalar arasında boşluk varsa, örneđin bir lastik tokmakla tahtaları tekrar birbirine çakın.

#### Kullanım

• **Ürünü her kullanımdan önce** pişirme fırçası ve yüksek ısıya dayanıklı bir yemek yađı örn. ayçiçek yađı ile iyice yağlayın. Örn. sođuk sıkım zeytinyađı gibi dođal yemelik yağlar uygun deđildir.

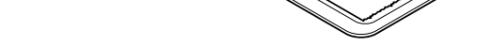
• Pişirme kađıdı yerleřtirilmiş fırın tepsinine ekmek pişirme çerçevesini yerleřtirin. İki küçük ekmek pişirmek istiyorsanız gerekirse ayırma diskini takın.

• Önceden kabarmış hamura tarifte açıklanıđı gibi bir oval bir somun ve/veya ayırma diskini kullanıyorsanız iki oval somun řekli verin.

• Ekmek pişirme çerçevesini temiz bir bez veya fırın bezıyla örtün ve yakl. 60 dakika yeniden kabarmasını bekleyin.

- Fırını önceden ısıtin.

- Bezi çıkartın.



- Można kilkakrotnie nakłuć powierzchnię ciasta chlebowego spiczastym przedmiotem lub naciąć ją nożem piekarskim lub ostrym nożem. Nakłucie lub nacięcie ciasta zapobiega niekontrolowanemu pęknięciu skórki. Powierzchnię ciasta chlebowego należy naciąć zdecydowanym ruchem - nie wykonywać ruchów piñujących!

• Upiec chleb zgodnie z przepisem. **Koniecznie przestrzegać przy tym wskazówek dotyczących maksymalnego czasu wypiekania oraz maksymalnej temperatury (patrz sekcja „Ważne wskazówki”).**

• Po upieczeniu pozostawić chleb do ostygnięcia w ramie do pieczenia chleba na ok. 10 minut. W tym czasie wypiek stabilizuje się i łatwiej jest go wyjąć z ramy do pieczenia chleba.

#### Czyszczenie i przechowywanie

• Po użyciu otrzepać ramę do pieczenia chleba i przegrodę, a pozostałości mąki i zapieczonego ciasta usunąć za pomocą odpowiedniej szczoteczki do żywności.

• Nie myć produktu.

• Przechowywać produkt w suchym miejscu.

#### Przepis

Składniki na zaczyn

100 g mąki żytniej typ 1150, 100 g wody, 75 g płynnego zakwasu

Składniki na ciasto na chleb

5 g świeżych drożdży, 350 g wody, 100 g mąki orkiszowej typ 630, 400 g mąki żytniej typ 1150, 10 g soli, mielona przyprawa do chleba



Povrch chlebového cesta môžete viackrát popichať ostrým predmetom alebo narezať pekárskym nožom alebo iným ostrým nožom. Popichanie alebo narezanie zabraňuje nekontrolovanému roztrhnutiu kôrky. Povrch chlebového cesta narežte rýchlym pohybom - nerežte ako pri rezaní plátkou!

- Chlieb upečte podľa receptu. **Bezpodmienečne pri tom zohľadnite pokyny k maximálnej dobe a teplote pečenia (viď odsek „Dôležité upozornenia”).**

• Po upečení nechajte chlieb vychladnúť cca 10 minút v ráme na pečenie chleba. Za tento čas sa chlieb stabilizuje a dá sa ľahšie uvoľniť z rámu.

#### Čistenie a uschovanie

- Rám na pečenie chleba a oddeľovač po použití vyklepte a zvyšky múky a cesta odstráňte pomocou bežnej kefy na potraviny.
- Výrobok neumývajte.
- Výrobok uschovajte na suchom mieste.

#### Recept

Prísady na kvások

100 g ražnej múky T 1150, 100 g vody, 75 g tekutého kvásu

Prísady na hlavné cesto

5 g čerstvého droždía, 350 g vody, 100 g špaldovej múky T 630, 400 g ražnej múky T 1150, 10 g soli, mleté chlebové korenie



A kenyértészta tetejét többször megsűrhatja egy hegyes tárggyal, vagy belevághat egy pékkéssel vagy egy éles késsel. A szurkálás vagy vágás megakadályozza, hogy a héj szabadon felszakadjon. Gyors mozdulatokkal vágja be a kenyértészta felületét - ne végezzen fűrészelő mozdulatokat!

- Süsse meg a kenyeret a receptben leírtak szerint.

• Sütés után hagyja a kenyeret a kenyérsütő keretben kb. 10 percig hűlni. Ez idő alatt stabilizálódik, és könnyebb lesz kivenni a kenyérsütő keretből.

#### Tisztítás és tárolás

• A használat után ütögesse ki a kenyérsütő keretet és a választófalat, és egy megfelelő, ételkehez használt kéfével kifeléje le a lisztet vagy a sült tészta maradványait.

• Ne mosogassa el a terméket. **Feltétlenül tartsa be a maximális sütési időre és hőmérsékletre vonatkozó utasításokat (lásd a „Fontos tudnivalók” című részt).**

- Száraz helyen tárolja a terméket.

#### Recept

Hozzávalók a kovászhoz

100 g rozsliszt RL-90, 100 g víz, 75 g folyékony kovász

Hozzávalók a tésztához

5 g friss élesztő, 350 g víz, 100 g tönkölybúzaliszt TBL-70, 400 g rozsliszt RL-90, 10 g só, őrlött kenyérfűszer



Ekmek hamurunun yüzeyini sivri uçlu bir cisimle birkaç kez delebilir veya fırın bıçağı veya keskin bir bıçakla kesebilirsiniz. Delme veya kesme, kabuğun kontrolsüz bir şekilde yırtılmasını önler. Ekmek hamurunun yüzeyini hızlı bir hareketle çizin - kesim hareketleri yapmayın!

- Ekmeđi tarifte açıklanıđı řekilde pişirin. **Mutlaka maksimum pişirme süresini ve sıcaklık bilgilerinizi dikkate alın („Önemli bilgiler” bölümüne bakın).**

• Ekmeđi pişirdikten sonra ekmek pişirme çerçevesinde yakl. 10 dakika soğumaya bırakın. Bu sürede stabilize olur ve daha kolay bir řekilde ekmek pişirme çerçevesinden çözülebilir.

#### Temizleme ve muhafaza etme

• Kullandıktan sonra ekmek pişirme çerçevesine ve ayırma diskin e hafifçe vurun ve unu veya kalan pişmiş hamurları uygun bir yemek fırçasıyla temizleyin.

• Ürünü yıkamayın.

• Ürünü kuru bir yerde muhafaza edin.

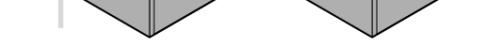
#### Tarif

Ön hamur malzemeleri

100 g çavdar unu Tip 1150, 100 g su, 75 g sıvı ekşi maya

Ana hamur malzemeleri

5 g yaş maya, 350 g su, 100 g buğday unu Tip 630, 400 g çavdar unu Tip 1150, 10 g tuz, öğütülmüş ekmek baharatı



Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 127013FV05X05XII · 2022-05 · 657 467

#### Sposób przyrządzania

1. Wymieszać wszystkie składniki zaczynu i odstawić pod przykryciem na ok. 12 godzin w temperaturze pokojowej.

2. Aby przygotować ciasto na chleb, rozpuścić drożdże w letniej wodzie, a następnie wymieszać je z zaczynem. Następnie dodać mąkę orkiszową, mąkę żytnią oraz sól i zagniatć ciasto przez ok. 10 minut.

3. Odstawić ciasto pod przykryciem na 30 minut.

4. W międzyczasie naoliwić zewnętrzną i wewnętrzną stronę ramy do pieczenia chleba olejem o wysokiej temperaturze dymienia (np. olejem słonecznikowym lub rzepakowym) i umieścić ją na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

5. Na posypanej mąką powierzchni roboczej uformować z ciasta owalny bochenek. Ciasto najlepiej wyrabiać metodą „slap and fold” – kilkakrotnie naciągając i składając ciasto. Oprószyć wierzch mąką i umieścić bochenek w ramie do pieczenia chleba. W razie potrzeby można podzielić ramę do pieczenia chleba za pomocą przegrody i wypełnić każdą z dwóch części połową ciasta.

6.