

orion



*návod a recepty*

Výrobek má během použití velmi vysoké pnutí, nesnáší proto okamžité rychlé teplotní změny – tepelné šoky. Forma slouží pouze pro použití v pečící troubě, kdy je možné regulovat teplotu. Pekáč nepoužívejte na plotnách nebo na otevřeném přímém ohni! Mezi formou a dnem trouby musí být zajištěno proudění vzduchu, takže vždy pokládejte výrobek na mřížku. Výrobek je potřeba chránit před tepelnými šoky, proto je nutné dát studený pekáč do studené trouby a poté teprve zapnout a ohřívat společně s troubou (prázdnou formu nikdy nepřehřívejte a nekládejte do předem rozpálené trouby). Nikdy nedávejte formu např. z ledničky přímo do trouby, ale nechte formu odstát, dokud nedosáhne přirozenou cestou pokojové teploty. Nepřehřívejte nikdy ani troubu. Forma na chléb je opatřena pouze vnitřním glazovaným povrchem, čímž spojuje vlastnosti „římského“ a klasického glazovaného nádobí při dodržení norem a zákonů zdravotní nezávadnosti výrobku. Formu není nutné před použitím namáčet do vody. Pokud je ale forma před pečením namočená do vody, funguje na principu „římského hrnce“ a chléb je tak mnohem vláčnější (při pečení chleba bez víka je doporučeno zapařovat troubu nebo formu před použitím namočit). Forma je vhodná také pro zapékání všech druhů pokrmů bez použití tuku a vody. Všechny suroviny lze péct pohromadě, což zaručuje specifickou chuť a úsporu energie. Forma zaručuje dokonalé rozložení tepla po celé nádobě – pokrm je řádně propečen a zůstává šťavnatý. Mírné nerovnosti formy nejsou závadou (ruční práce). Horkou formu po vyjmutí z trouby nikdy nepokládejte na studené, mokré anebo jen vlhké povrchy, kov, kámen, dlaždičky – vždy pouze na k tomu určenou dřevěnou nebo silikonovou podložku. Tepelný šok by mohl způsobit narušení nebo dokonce prasknutí formy! Pozor – forma je během pečení rozehrátá na velmi vysokou teplotu a mohlo by dojít k popálení – vždy používejte k manipulaci řádné ochranné pomůcky. Nevystavujte prudkým změnám teploty – rozehrátou formu nechte postupně přirozeně vychladnout – nikdy nezchlazujte! V průběhu času se mohou vytvořit prasklinky na povrchu glazury. Tento jev je běžný u glazované keramiky a není na závadu, resp. není předmětem reklamace. Během použití a mytí, kdy pekáč zvlhne a nasákne vodou, se změní jeho barva a ztmavne – toto je v pořádku. Jakmile pekáč dokonale vyschne, opět se mu navrátí původní barva. Tento jev je zcela přirozený pro keramické římské hrnce z přírodního materiálu. Na povrchu glazury se mohou během používání objevit případné vlasové trhliny – tento jev nelze považovat za vadu, neboť toto pouze podporuje efektivitu dušení a pomáhá pekáči ve vyrovnávání teplotních změn – je to přirozený jev výrobků z přírodní keramiky, který není závadou výrobku. Glazovaný povrch je nepřilnavý, tepelně vodivý, má vysokou odolnost vůči mechanickému poškození a je odolný vůči vysokým teplotám – formu lze použít pro pečení až do maximální teploty 280 °C. Glazovaný povrch ani při přehřátí nevylučuje žádné toxické výpary a je šetrný k životnímu prostředí a především je určen ke zdravému vaření. Před prvním a po každém použití umyjte vodou se saponátem, opláchněte a osušte, připečený výpek nechte odmočit ponořením do vody. Při mytí dávejte pozor, aby nebyl narušen glazovaný povrch ostrými nebo jinými předměty. Vařte vždy pouze v dobře vyčištěném nádobí. Správná údržba ovlivňuje životnost výrobku. Při vaření používejte pouze plastové, silikonové či dřevěné kuch. náčiní, aby nedošlo k narušení povrchu. Narušený povrch ztrácí své vlastnosti. Po umytí výrobek utřete a nechte pozvolna vyschnout. Při skladování je vždy nutné zajistit proudění vzduchu dovnitř formy (nepřiklápejte neprodyšně apod.) Při vytažování z trouby používejte chňapky a jiné ochranné pomůcky – nádoba je po vyjmutí z trouby velmi horká! Zamezte přístupu dětí. Skladujte mimo dosah dětí – výrobek není hračka! Záruka se nevztahuje na závady vzniklé mechanickým poškozením v důsledku užívání v rozporu s návodem k použití, zanedbanou údržbou a závady vzniklé úderem či pádem.

Výrobok má počas použitia veľmi vysoké pnutie, neznáša preto okamžité rýchle teplotné zmeny – tepelný šok. Forma slúži len na použitie v rúre na pečenie, kde je možné regulovať teplotu. Pekáč nepoužívajte na platniach alebo na otvorenom ohni! Medzi formou a dnom rúry musí byť zabezpečené prúdenie vzduchu, takže vždy dávajte výrobok na mriežku. Výrobok je nutné chrániť pred tepelnými šokmi, preto je nutné dať studený pekáč do studenej rúry a až potom zapnúť a ohrievať spoločne s rúrou (prázdny hrniec ani rúru nikdy nepredhrievajte a nedávajte do vopred rozpálenej rúry). Nikdy nedávajte pekáč napr. z chladničky priamo do rúry, ale nechajte pekáč odstáť, kým nedosiahne izbovú teplotu. Nepredhrievajte nikdy ani rúru. Forma na chlieb je vybavený iba vnútorným glazovaným povrchom čím spája vlastnosti „rímskeho“ a klasického glazovaného hrnca pri dodržaní noriem a zákonov zdravotnej nezávadnosti výrobku. Formu nie je nutné pred použitím namáčať do vody. Ak je ale forma pred pečením namočená do vody, funguje na princípe „rímskeho hrnca“ a chlieb je tak oveľa chutnejší (pri pečení chleba bez veľa je odporúčané zaparovať rúru alebo formu pred použitím namočiť). Forma je vhodná na zapekanie všetkých druhov pokrmov bez použitia tuku a vody. Všetky suroviny môžete piecť pohromade čo zaručuje špecifickú chuť a úsporu energie. Forma zaručuje dokonalé rozloženie tepla po celej nádobe – pokrm je riadne prepečený a zostáva šťavnatý. Mierne nerovnosti formy nie sú závadou (ručná práca). Horúcu formu po vybratí z rúry nikdy nedávajte na studené alebo vlhké povrchy, kov, kameň, dlaždice – vždy len k tomu určenú drevenú alebo silikónovú podložku. Tepelný šok by mohol spôsobiť narušenie alebo dokonca prasknutie formy! Pozor – forma je počas pečenia rozohriaty na veľmi vysokú teplotu a mohlo by dôjsť k popáleniu – vždy používajte k manipulácii riadne ochranné pomôcky. Nevystavujte prudkým zmenám teploty – rozohriatú formu nechajte postupne prirodzene vychladnúť – nikdy neskladujte! V priebehu času sa môžu vytvoriť praskliny na povrchu glazúry. Tento jav je bežný u glazovanej keramiky a nie je závadou, resp. nie je predmetom reklamácie. Počas použitia a umývania keď pekáč zvlhne a nasiakne vodu, sa zmení jeho farba a stmavne – toto je v poriadku. Akonáhle pekáč dokonale vyschne opäť sa mu navráti pôvodná farba. Tento jav je úplne prirodzený pre keramické rímske hrnce z prírodného materiálu. Na povrchu glazúry sa môžu počas používania objaviť prípadné vlasové trhliny – tento jav nie je možné považovať za chybu, pretože toto len podporuje efektívnosť dusenia a pomáha pekáči pri vyrovnávaní teplotných zmien – je to prirodzený jav výrobku z prírodnej keramiky, ktorý nie je závadou výrobku. Glazovaný povrch je nepríľnavý, tepelne vodivý, má vysokú odolnosť voči mechanickému poškodeniu a je odolný voči vysokým teplotám – formu možno použiť na pečenie až do maximálnej teploty 280 °C. Glazovaný povrch ani pri prehriatí nevyučuje žiadne toxické výpary a je šetrný k životnému prostrediu a predovšetkým je určený k zdravému vareniu. Pred prvým a po každom použití umyte vodou so saponátom, opláchnite a osušte, pripečený výpek nechajte odmočiť ponorením do vody. Pri umývaní dávajte pozor, aby nebol narušený glazovaný povrch ostrými alebo inými predmetmi. Varte vždy len v dobre vyčistenom riade. Správna údržba ovplyvňuje životnosť výrobku. Pri varení používajte len plastové, silikónové či drevené kuch. náčinie, aby nedošlo k narušeniu povrchu. Narušený povrch stráca svoje vlastnosti. Po umytí výrobok utrite a nechajte pozvoľna vyschnúť. Pri skladovaní je vždy nutné zaistiť prúdenie vzduchu dovnútra formy (nezatvárajte vekom nepriedušne apod.). Pri vyberaní z rúry používajte chňapky a iné ochranné pomôcky – nádoba je po vybratí z rúry veľmi horúca! Zamedzte prístupu detí. Skladujte mimo dosahu detí – výrobok nie je hračka! Záruka sa nevzťahuje na závady vzniknuté mechanickým poškodením v dôsledku užívania v rozpore s návodom na použitie, zanedbanou údržbou a závady vzniknuté úderom či pádom.

Produkt ma bardzo wysokie pięcie, dlatego nie znosi natychmiastowe szybkie zmiany temperatury - szok temperaturowy. Forma służy do użycia w piekarniku, gdzie można regulować temperaturę. Formę nie używać na kuchenkach albo wprost na ogniu!!!! Między formą i dnem piekarnika musi być udostępniony przepływ powietrza, tagże zawsze kłaść produkt na ruszt. Produkt je potrzeba chronić przed szokiem temperaturowym, dlatego jest potrzeba dawać zimną formę do zimnego piekarnika i dopiero potem włączyć i ogrzewać razem z piekarnikiem (pustą formę nigdy nie zagrzewać i nie wkładać do nagrzanego piekarnika).

Nigdy nie wkładać formę np. z lodówki od razu do piekarnika, ale zostawić odstać, dokiedy nie dostanie naturalną drogą temperatury pokojowej. Nie zagrzewać ani piekarnik. Forma do chleba jest zaopatrzona tylko wewnętrzną glazurowaną powierzchnią czym łączy właściwości „rzymskiego“ i klasycznego glazurowanego naczynia przy dotrzymaniu przepisów i praw nieszkodliwości zdrowia produktu. Formę jest potrzeba przed użyciem zanurzyć do wody. Jeżeli jest forma przed pieczeniem namoczona do wody, działa na zasadzie „rzymskiego garnka“ i chleb jest bardziej pulchny (przy pieczeniu chleba bez pokrywy proponuje się piekarnik i formę przed użyciem namoczyć). Forma zadaje się też do zapiekania wszystkich rodzajów pożywienia bez użycia tłuszczu i wody. Wszystkie składniki można piec razem, co gwarantuje specjalny smak i oszczędność energii. Garnek zaręcza doskonale rozłożenie ciepła po całym naczyniu - pożywienie jest porządnie upieczone i zostanie soczyste. Małe nierówności formy nie są usterką (praca ręczna). Gorącą formę po wyjęciu z piekarnika nigdy nie kłaść na zimne albo mokre powierzchnie, metal, kamień, kafelki - zawsze tylko na używaną w tym celu drewnianą albo silikonową deskę. Szok temperaturowy mógłby spowodować poruszenie albo nakoniec pęknięcie formy! Uwaga - Forma jest biegiem pieczenia rozgrzana do bardzo wysokiej temperatury i mogłoby dojść do popalenia - zawsze używać przy manipulacji porządne ochronne środki. Nie wystawiać szybkim zmianom temperatury - rozgrzaną formę zostawić do samowolnego wystygnięcia - nigdy nie chłodzić! Po czasie mogą objawić się pęknięcia na powierzchni glazury. To zjawisko jest normalne u glazurowanej ceramiki i nie jest usterką, nie jest przedmiotem reklamacji. Biegiem użycia i mycia, kiedy forma namoczy się i nasiąknie wodą, zmieni się jej kolor i zciemni - to jest w porządku. Jak forma doskonale wyschnie znowu wróci jej kolor. To zjawisko jest zupełnie normalne u ceramicznych rzymskich naczyń z naturalnego materiału. Na powierzchni glazury mogą się biegiem używania objawić przypadkowe włosowe pęknięcia - to zjawisko nie można uznawać za wadę, ponieważ to tylko pomaga przy efektywności duszenia i pomaga formie wyrównać się ze zmianami temperatur - jest to naturalne zjawisko produktów z naturalnej ceramiki, które nie jest usterką produktu. Glazurowana powierzchnia nie przylepia się, ma wysoką wytrzymałość na mechaniczne uszkodzenia i jest wytrzymała na wysokiej temperatury - formę można używać do pieczenia aż do maksymalnej temperatury 280 °C. Glazurowana powierzchnia ani przy przegrzaniu nie wydziela żadne toksyczne opary, chroni środowisko i przede wszystkim nadaje się do zdrowego gotowania. Przed pierwszym i po każdym użyciu umyć wodą, wypłukać i wysuszyć, przypieczony wypiek odmoczyć zanurzeniem do wody, przy myciu uważać, aby nie uszkodzić powierzchnię ostrymi albo innymi przedmiotami. Gotować zawsze w czystym naczyniu. Poprawne utrzymanie ma wpływ na żywotność produktu. Przy gotowaniu używać tylko plastikowy, silikonowy albo drewniany kuchenny sprzęt, aby nie doszło do uszkodzenia powierzchni. Uszkodzona powierzchnia straci swoje właściwości. Po umyciu produkt wytrzeć i zostawić pomaha uschnąć. Przy przechowywaniu jest potrzeba udostępnić przepływ powietrza do wnętrza formy (niezamykać bez dostępu powietrza ltd). Przy wyciąganiu z piekarnika używać ochronną rękawicę albo inne ochronne środki - naczynie po wyjęciu z piekarnika jest bardzo gorące! Zabronić dostępu dzieci! Przechowywać poza zasięgiem dzieci - produkt nie jest zabawką! Gwarancji nie podlegają usterki wynikłe mechanicznym uszkodzeniem w konsekwencji używania w sprzeczności z instrukcją używania, niedbałym utrzymaniem i usterki spowodowane uderzeniem albo upadkiem.

## ZÁKLADNÍ RECEPTURA NA PŘÍPRAVU CHLEBA

1 l vody  
500 g žitné chlebové mouky  
3 lžičky kmínu  
500 g pšeničné mouky  
150 g žitného kvásku  
½ lžičky mletého koriandru  
500 g pšeničné chlebové mouky  
4 lžičky soli

Dopředu si připravte žitný kvásek, případně jej kupte v dobrém pekařství. Smíchejte žitný kvásek, žitnou chlebovou mouku a vodu. Vznikne řidší těsto. Připravte jej večer a přikryté nechte do rána v teple kynout. Přidejte pšeničnou mouku, pšeničnou chlebovou mouku, sůl, koření. Těsto zadělávejte na vále a nechte asi 3 hodiny kynout. Rozdělte je na dvě části, z kterých vytvarujete 2 bochníky chleba a v ošatce nechte asi hodinu kynout. Před vpečením chleba nahřejte elektrickou troubu na 250-300 °C a dejte do ní rozpálit 2 prázdné plechy. Po vykynutí dejte na horní plech oba chleby a na spodní nalijte hrnek vody. Pozor - voda se hned změní v páru! Proto co nejrychleji zavřete dvířka trouby a nechte ½ min. vodu pářit – chleba pak bude mít krásnou kůrku. Spodní plech vyndejte, peče 5 minut, pak snižte teplotu trouby na 200 °C. Peče asi 50 min. Z této dávky upečete dva bochníky chleba o váze cca 1200 g.

## BEZLEPKOVÝ CHLĚB

250 ml vody  
100 ml mléka (nebo sójového mléka)  
1 lžička cukru  
1/2 kostky čerstvého droždí  
3 lžice oleje  
1 lžice octa  
2 lžičky soli  
2 lžičky kmínu (případně jiného koření)  
1 lžice másla  
300 g bezlepkové mouky  
200 g pohankové mouky

Smíchejte lehce zahřáté mléko, cukr, hrst mouky a kvasnice a nechte vzejít kvásek. Kvásek s ostatními surovinami smíchejte a vypracujte těsto dohladka. Nechte cca 30 min. kynout. Poté jej propracujte a nechte kynout dalších 30 min. Peče cca 30 min. – kontrolu proveďte pomocí špejle.



## CHLĚB S OLIVAMI

400 g pšeničné mouky  
1 kostka droždí (50 g)  
1 kávová lžička cukru  
20 černých oliv - nadrobno rozsekat  
1 kávová lžička tymiánu  
1 kávová lžička soli  
2 polévkové lžice olivového oleje  
250 ml vlažné vody  
máslo na vymazání hrnce  
olivový olej/máslo na potřeni chleba

Mouku smíchejte s olivami, tymiánem a solí. Ve vlažné vodě rozpusťte cukr a droždí, spolu s olivovým olejem přidejte do moučné směsi a vyhnětejte těsto. Zakryté nechte kynout na teplém místě 1 hodinu. Po vykynutí opět prohnětejte. Namočený pekáč zevnitř osušte a vymažte máslem. Pomažte i poklici (jen zevnitř). Těsto vložte do vymazaného pekáče a pomažte je trochou olivového oleje nebo rozpuštěným máslem. Pekáč zakryjte pokličkou a nechte ještě kynout cca 30 minut. Vložte do studené trouby, nastavte teplotu na 200 °C a peče 50 min. 10 minut před koncem pečení odstraňte pokličku.

## ZÁKLADNÁ RECEPTÚRA NA PRÍPRAVU CHLEBA

1 l vody  
500 g ražnej chlebovej múky  
3 lyžičky rasce  
500 g pšeničnej múky  
150 g ražného kvásu  
½ lyžičky mletého koriandra  
500 g pšeničnej chlebovej múky  
4 lyžičky soli

Dopredu si pripravte ražný kvások, prípadne ho kúpte v dobrej pekárni. Zmiešajte ražný kvások, ražnú chlebovú múku a vodu. Vznikne redšie cesto. Pripravte ho večer a prikryté nechajte do rána v teple kysnúť. Pridajte pšeničnú múku, pšeničnú chlebovú múku, soľ korenie. Cesto zamiešajte na doske a nechajte asi 3 hodiny kysnúť. Rozdeľte ich na dve časti, z ktorých vytvarujete 2 bochníky chleba a v košíku ( ošatke) nechajte asi hodinu kysnúť. Pred vpečenie chleba nahrejte elektrickú rúru na 250-300 °C a dajte do nej rozpáliť 2 prázdne plechy. Po vykysnutí dajte na horný plech oba chleby a na spodný nalejte hrnček vody. Pozor - voda sa hneď zmení na paru! Preto čo najrýchlejšie zatvorte dvierka rúry a nechajte ½ min. vodu pariť – chleba potom bude mať krásnu kôrku. Spodný plech vyberieme, pečte 5 minút, potom znížte teplotu rúry na 200 °C. Pečte asi 50 min. Z tejto dávky upečiete dva bochníky chleba o váhe cca 1200 g.

## BEZLEPKOVÝ CHLIEB

250 ml vody  
100 ml mlieka (alebo sójového mlieka)  
1 lyžička cukru  
1/2 kocky čerstvého droždia  
3 lyžice oleja  
1 lyžica octu  
2 lyžičky soli  
2 lyžičky rasce ( prípadne iného korenia)  
1 lyžica masla  
300 g bezlepkovej múky  
200 g pohánkovej múky

Zmiešajte ľahko zohriate mlieko, cukor, hrst múky a kvasnice a nechajte vzísť kvások. Kvások s ostatnými surovinami zmiešajte a vypracujte cesto dohladka. Nechajte cca 30 min. kysnúť. Potom ho prepracujte a nechajte kysnúť ďalších 30 min. Pečte cca 30 min. – kontrolu urobte pomocou špajdle.



## CHLIEB S OLIVAMI

400 g pšeničnej múky  
1 kocka droždia (50 g)  
1 kávová lyžička cukru  
20 ks čiernych olív - nadrobno rozsekať  
1 kávová lyžička tymianu  
1 kávová lyžička soli  
2 polievkové lyžice olivového oleja  
250 ml vlažnej vody  
maslo na vymazanie hrnca  
olivový olej/maslo na potieranie chleba

Múku zmiešajte s olivami, tymianom a soľou. Vo vlažnej vode rozpustite cukor a droždie, spolu s olivovým olejom pridajte do múčnej zmesi a vypracujte cesto. Prikryte a nechajte nakysnúť na teplom mieste 1 hodinu. Po vykysnutí opäť premiesime. Namočený pekáč zvnútra osušte a vymažte maslom. Potrite aj pokrievku (len zvnútra). Cesto vložte do vymazaného pekáča a potrite ho trochou olivového oleja alebo rozpusteným maslom. Pekáč zakryte pokrievkou a nechajte ešte kysnúť cca 30 minút. Vložte do studenej rúry, nastavte teplotu na 200 °C a pečte 50 min. 10 minút pred koncom pečenia odstráňte pokrievku.

## PODSTAWOWA RECEPTA DO PRZYGOTOWANIA CHLEBA

1 l wody  
500 g żytniej mąki chlebowej  
3 łyżki kminu  
500 g mąki pszennej  
150 g zakwasu żytniego  
½ łyżki mielonej kolendry  
500 g pszennej mąki chlebowej  
4 łyżki soli

Z wyprzedzeniem przygotuj zakwas żytni, ewentualnie kup w dobrej piekarni. Zmieszaj zakwas żytni, żytnią mąkę chlebową i wodę. Powstanie rzadkie ciasto. Przygotuj go wieczorem i przykryte pozostaw wzrastać w ciepłe do rana. Dodaj mąkę pszenną, pszenną mąkę chlebową, sól, przyprawy. Ciasto zagniataj na płycie i pozostaw przez ok. 3 godz. wzrastać. Podziel go na dwie części, z których ukształtujesz 2 bochenki chleba i w koszyku do chleba pozostaw godzinę wzrastać. Przed pieczeniem chleba rozgrzać piekarnik elektryczny do 250-300 °C i włóż do niego do zagrzania 2 puste blachy. Po wyrośnięciu umieść na górną blachę oba bochenki chleba a na dolną wlej garnek wody. Uwaga – woda od razu zmieni się w parę! Dlatego też trzeba drzwiczki piekarnika zamknąć możliwie jak najszybciej i pozostawić wodę parować przez ok. ½ min. – chleb będzie miał wówczas piękną skórkę. Dolną blachę wyjmij, piecz 5 minut, później obniż temperaturę piekarnika do 200 °C. Piecz przez ok. 50 min. Z tej dawki upieczesz dwa bochenki chleba o wadze ok 1200 g.

## CHLEB BEZGLUTENOWY

250 ml wody  
100 ml mleka (lub mleka sojowego)  
1 łyżka cukru  
1 łyżka oleju  
1/2 bryłki świeżych drożdży  
3 łyżki octu  
1 łyżka octu  
2 łyżki soli  
2 łyżki kminu (ewentualnie innych przypraw)  
1 łyżka masła  
300 g mąki bezglutenowej  
200 g mąki gryczanej

Zmieszaj podgrzane mleko, cukier, garść mąki oraz drożdże i pozostaw drożdże wzrastać. Zakwas z resztą surowców zmieszaj i ugnieć ciasto. Pozostaw wzrastać przez ok. 30 min. Po czym ponownie go ugnieć i pozostaw przez dalszych 30 min. Piecz przez ok. 30 min. – kontrolę wykonaj przy pomocy szpilki.



## CHLEB S OLIWKAMI

400 g mąki pszennej  
1 bryłka drożdży (50 g)  
1 łyżka do kawy cukru  
20 czarnych oliwek – posiekanych na drobno  
1 łyżka do kawy tymianu  
1 łyżka do kawy soli  
2 łyżki do zupy oleju oliwkowego  
250 ml letniej wody  
masło do wysmarowania garnka  
olej oliwkowy/masło do posmarowania chleba

Mąkę zmieszaj z oliwkami, tymianem i solą. W letniej wodzie rozpuść cukier i drożdże, wraz z olejem oliwkowym dodaj do mieszanki i wyrabiaj ciasto. Zakryte pozostaw wzrastać w ciepłym miejscu przez ok. 1 godzinę. Po wyrośnięciu ponownie zagnieć. Namoczoną brytfannę osusz od wewnątrz i wysmaruj masłem. Posmaruj także pokrywę (tylko od wewnątrz). Ciasto włóż do wysmarowanej brytfanny i posmaruj go nieznaczną ilością oleju oliwkowego lub rozpuszczonym masłem. Brytfannę zakryj pokrywą i pozostaw wzrastać przez ok. 30 minut. Włóż do zimnego piekarnika, ustaw piekarnik do 200 °C i piecz przez 50 min. 10 minut przed końcem pieczenia usuń pokrywę.

## **Mějte pořád svůj krajíc chleba máslem nahoru**

Chléb patří neodmyslitelně do našeho jídelníčku. Bochníky s úžasnou kůrkou, lahodnou střídkou s typicky nakyslou chutí, jsou žitno-pšeničné, připravované podle tradiční receptury v poměru 55 % žitné a 45 % pšeničné mouky. Tento chleba je součástí zdravé výživy díky biochemickým procesům probíhajícím v kvasu. Kvas je řídké těsto připravené z vody a žitné mouky, zkvašené přirozenou mikroflórou žitné mouky. Je zdravější, než když je vyrobený pouze pomocí kvasnic. Klasické kvasnice však přípravu chleba zrychlí. Je to na vašem zvážení. Chuť chleba si můžete doplnit aromatickými látkami, které díky delšímu kynutí a zrání těsta mají možnost vyniknout – kmín, anýz, koriandr... přidat můžete sušenou zeleninu, rajčata, olivy, semínka slunečnice, dýně... Kvasinky obsažené v kvásku produkují oxid uhličitý, díky kterému zůstává chléb nadýchaný i po několik dní. Chléb skladujte nejlépe v keramické nádobě či plátěné utěrce. Tradičně chléb zadělávejte v zadělávací míse, která je dostatečně velká, protože těsto zvětší při kynutí svůj objem. Připravený bochník chleba nechte kynout v ošatce - pokud pečete chleba na plechu nebo jej budete sázet do pece, anebo přímo v keramických pekáčích či římském hrnci, ve kterých je budete následně i péct. Kontrolu dokonalého propečení chleba proveďte špejlí. Chleba nechte pomalu zchladnout a i když jej budete chtít díky jeho vůni ochutnat ještě horký – odolejte! Krájejte až po zchladnutí!

## **Majte stále svoj krajec chleba maslom hore**

Chlieb patří neodmyslitelně do naší jídelně. Bochníky s úžasnou kůrkou, lahodnou střídkou s typickou nakyslou chutí, jsou žitno-pšeničné, připravované podle tradiční receptury v poměru 55 % žitné a 45 % pšeničné mouky. Tento chleba je součástí zdravé výživy díky biochemickým procesům probíhajícím v kvasu. Kvas je řídké těsto připravené z vody a žitné mouky, zkvašené přirozenou mikroflórou žitné mouky. Je zdravější, než když je vyrobený pouze pomocí kvasnic. Klasické kvasnice však přípravu chleba zrychlí. Je to na vašem zvážení. Chuť chleba si můžete doplnit aromatickými látkami, které díky delšímu kynutí a zrání těsta mají možnost vyniknout – rasca, aníz, koriander... přidat můžete sušenou zeleninu, paradajky, olivy, semínka slunečnice, tekvice... Kvasinky obsažené v kvásku produkují oxid uhličitý, díky kterému zůstává chléb nadýchaný i po několika dní. Chleba skladujte nejlépe v keramické nádobě či plátěné utěrce. Tradičně chleba zamíste v míse na miesenie, ktorá je dostatočne veľká, pretože cesto zväčší pri kynutí svoj objem. Prípravený bochník chleba nechajte kynúť v ošatke) - ak pečiete chleba na plechu alebo ho budete dávať do pece, alebo priamo v keramických pekáčoch či římském hrnci, ve kterých ich budete následně aj piecť. Kontrolu dokonalého prepečenia chleba vykonajte špajdlou. Chleba nechajte pomaly vychladnúť a aj keď ho budete chcieť vďaka jeho vôni ochutnať ešte horúci – odolať! Krájajte až po vychladnutí!

## **Miej swoją kromkę chleba nieustannie masłem do góry**

Chleba jest nieodłączną częścią naszego menu. Bochenki z doskonałą skórką, łagodnym miękiszem o typowo lekko kwaśnym smaku, to żytnio – pszenne, przygotowywane wg tradycyjnej receptury w stosunku 55 % mąki żytniej i 45 % pszennej. Ten chleba jest częścią zdrowej żywności dzięki procesom biochemicznym przebiegającym w zakwasie. Zakwas to rzadkie ciasto przygotowywane z wody oraz mąki żytniej, skwaszone przez naturalną mikroflorę mąki żytniej. Jest zdrowsze niż wyprodukowany wyłącznie przy pomocy drożdży. Klasyczne drożdże przyspieszą jednak przygotowanie chleba. To sprawa Twojego namysłu. Smak chleba można uzupełnić substancjami aromatycznymi, które dzięki dłuższemu okresowi wzrastania i dojrzewania ciasta mają szansę osiągnąć odpowiednią intensywność – kmín, anýz, kolendra... dodać można suszone warzywa, pomidory, oliwki, nasiona słonecznika, dyni... Drożdże zawarte w zakwasie produkują dwutlenek węgla, dzięki któremu chleba pozostaje świeże nawet przez kilka dni. Chleba najlepiej przechowywać w ceramicznym pojemniku lub ścierze z płótna. Tradycyjny chleba wygniataj w misce do zaprawiania, która jest wystarczająco duża. Ciasto zwiększy bowiem swoją objętość podczas wzrastania. Przygotowany bochenek chleba pozostaw wzrastać w koszyku do wzrastania – jeżeli chleba pieczesz na blasze lub też będziesz go wkładać do pieca, lub też wprost w brytfannach ceramicznych albo w garnku rzymskim, w którym będziesz go później także piec. Kontrolę doskonałego wypiecenia chleba przeprowadź przy pomocy szpilki. Chleba pozostaw powoli ochłodzić, nawet kiedy będziesz go chciał skosztować ze względu na jego zapach jeszcze na gorąco! Pokrój dopiero po ochłodzeniu!

[www.oriondomacipotreby.cz](http://www.oriondomacipotreby.cz)

120031



Materiál: keramika.

Rozměry: objem 2,7 l, 27/33x16 cm, v. 9,5/14,5 cm.

Formu čistíme snadno kartáčkem a horkou vodou, soli nebo octem při větším zašpinění, chemické prostředky nepoužíváme.

Formu čistíme ľahko kefou a horúcou vodou, soľou alebo octom pri väčšom zašpinení, chemické prostriedky nepoužívame.

Formu ľahko zčistíte pri pomoci gábki i teplej vody, v prípade väčších zabrudení soľá i octem, nie náležo užívať šrodkov chemických.

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedoňin 132, 570 01 Litomyšl.

Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.