

orion

vyrobeno v Česku



2 ks

FORMA NA TRDELNÍK
TRDELNIK MOULD

TRADIČNÍ TRDELNÍK

80 g tuku

1/2 kg polohrubé mouky

250 ml mléka

3 lžice moučkového cukru

2 vejce

1 droždí

špetku soli

5 lžic skořicového cukru

Postup:

Do mírně ohřátého mléka dáme tři lžice moučkového cukru a nadrobíme kvasnice. Necháme vzejít kvásek. Rozpuštěný tuk smícháme s moukou a kváskem, přidáme žoutky a špetku soli. Pořádně promícháme, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě hodinu kynout. Vykyнутé těsto ještě propracujeme a pak ho rozdělíme na šest kusů. Z nich vyválíme tenké válečky, které namotáme na formy. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 20 minut. Upečený trdelník pomazeme máslem a obalíme ve skořicovém cukru.

TRADIČNÝ TRDELNÍK

80 g tuku

1/2 kg polohrubej múky

250 ml mlieka

3 lyžice práškového cukru

2 vajcia

1 droždie

štipka soli

5 lyžíc škoricového cukru

Postup:

Do mierne ohriateho mlieka dáme tri lyžice práškového cukru a nadrobíme kvasnice. Necháme vzísť kvások. Rozpustený tuk zmiešame s múkou a kváskom, pridáme žĺtky a štipku soli. Poriadne premiešame, prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste hodinu kysnúť. Vykysnuté cesto ešte prepracujeme a potom ho rozdelíme na šesť kusov. Z nich vyvaľkáme tenké váľčky, ktoré namotáme na formy. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C asi 20 minút. Upečený trdelník potrieme maslom a obalíme v škoricovom cukre.

TRADYCYJNY TRDELNÍK

80 g masła

1/2 kg mąki średnioziarnistej

250 ml mleka

3 łyżki cukru pudru

2 jaja

1 drożdże

szczypta soli

5 łyżek cukru cynamonowego

Sposób przygotowania:

Do lekko zagrzanego mleka włożyć trzy łyżki cukru pudru i rozdrobnione drożdże. Gotujemy do momentu aż zaczyn się spieni. Rozpuszczone masło mieszamy z mąką i zakwasem, dodajemy żółtko i szczyptę soli. Ciasto dokładnie wyrabiamy, przykrywamy ściereczką i pozostawimy na godzinę w ciepłym miejscu, by mogło wyrosnąć. Wyrośnięte ciasto jeszcze raz wyrabiamy, po czym dzielimy go na sześć kawałków. Następnie ciasto wałkujemy na cienkie placki, które owijamy na formy. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez 20 minut. Upieczony trdelník smarujemy masłem i posypujemy cukrem cynamonowym.



1. vyválíme válečky
2. váleček namotáme na formu
3. váláním přitiskneme
4. natřeme máslem

1. vyvalkáme valčeky
2. valček namotáme na formu
3. váláním pritlačíme
4. natrieme maslom

1. wałkujemy placki
2. placki owijamy na formę
3. dociskamy wałkowaniem
4. smarujemy masłem

5.



6.



7.



8.



5. necháme 10 min. kynout
6. upečeme
7. potřeme máslem
8. obalíme v příchuti

5. necháme 10 min. kynúť
6. upečieme
7. potrieme maslom
8. obalíme v príchuti

5. zostawiamy na 10 minut by ciasto wyrosło
6. pieczemy
7. smarujemy masłem
8. posypujemy przyprawą



kokosovú
kokosovú
kokosowų



kakaovú
kakaovú
kakaowų



oříškovú
orieškovú
orzeczowų



duhovú
duhovú
tęczowų



skořicovú
škoricovú
cynamonowų



Forma na přípravu tradičního trdelníku. Pomůže vám připravit, nechat vykynout a upéct krásné a voňavé trdelníky.

Forma na přípravu tradičného trdelníka. Pomôže vám pripraviť, vykynúť a upiecť krásne a voňavé trdelníky.

Forma do przygotowania tradycyjnego trdelnika. Pomoże wam przygotować, wyrosnąć i upiec pięknie i pachnące trdelniki.

www.oriondomacipotreby.cz



Materiál: nerez.

Rozměry: pr. 6 cm, d. 16 cm.

Před prvním použitím a poté podle potřeby umyjte teplou vodou se saponátem, opláchněte, osušte.

Pred prvým použitím a podľa potreby umyte teplou vodou so saponátom, opláchnite, osušte.

Przed pierwszym użyciem umyć, spłukać, osuszyć.

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

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