Версия: 08.22

ПАНЕР ЗА ВТАСВАНЕ

BG

Панерът за втасване се използва за втасване на тесто за хляб.

Осигурява оптимален процес на втасване, предпазва тестото от изсъхване и стабилизира формата му.

Хлябът, който е бил в панер за втасване, по време на печене развива коричка с по-интензивен и аромат и вкус.

# Използване

1. Панерът за ферментация трябва да е абсолютно чист.

Уверете се, че в него не остават частици прах или други подобни.

1. Поръсете го обилно със смес от 50% брашно и 50% нишесте (царевично или картофено).

При никакви обстоятелства в панера за ферментация не трябва да попада олиото за обмазване.

1. Сега поставете тестото за хляб в набрашнения панер.

Ако искате специална ароматна поръска за Вашия хляб, можете да сложите в панера ядки или семки преди да поставите тестото.

1. Покрийте панера за втасване с влажна кърпа и поставете тестото на топло място без течение. Внимавайте да **не** го поставете близо до отопление, тъй като въздухът от отоплението може да причини изсъхване на тестото.
2. След необходимото време за втасване обърнете панера върху метална форма за печене или камък за печене и изпечете хляба според указаното в рецептата.
3. Внимание: Панера за втасване не **никога не трябва да се поставя във фурната.**
4. След това почистете панера, както следва.

# Почистване

1. След като извадите тестото за хляб, панера за втасване се нуждае от време, за да изсъхне. За да направите това, го поставете на добре проветриво място.
2. След като изсъхне отстранете излишното брашно и изчеткайте кошницата за втасване със стандартна четка.
3. При честа употреба се препоръчва периодична дезинфекция.

За да направите това, просто поставете панера във фурната за 30 - 45 минути при приблизително 120°C.