



Ενημέρωση 08.22

DE **ΚΑΛΑΘΙ ΦΟΡΜΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΖΥΜΗΣ**

Το καλάθι φορμαρίσματος ζύμης χρησιμοποιείται για το φούσκωμα της ζύμης του ψωμιού.

Εγγυάται άριστη ζύμωση, προστατεύει τη ζύμη από την ξήρανση και σταθεροποιεί το σχήμα της.

Επίσης, κατά το ψήσιμο δημιουργείται μεγαλύτερη επιφάνεια κρούστας και συνεπώς η γεύση του ψωμιού είναι εντονότερη και πιο αρωματική.

**Χρήση**

1. Το καλάθι φορμαρίσματος ζύμης πρέπει να είναι απολύτως καθαρό.

Καθαρίστε τυχόν σωματίδια σκόνης ή παρόμοια.

2. Αλευρώστε το καλά με ένα μείγμα από 50% αλεύρι και 50% άμυλο (καλαμπόκι ή πατάτα).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λάδι για λιπάνετε το καλάθι φορμαρίσματος ζύμης.

3. Τοποθετήστε τώρα τη ζύμη στο αλευρωμένο καλάθι. Αν επιθυμείτε να προσθέσετε μια γαρνιτούρα ή κάποια ιδιαίτερη γεύση στο ψωμί σας, μπορείτε να πασπαλίσετε το καλάθι με σπόρους πριν τοποθετήσετε τη ζύμη.

4. Σκεπάστε το καλάθι με ένα υγρό πανί και τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα ζεστό μέρος που δεν κάνει ρεύμα. **Μην** τοποθετείτε το καλάθι κοντά σε θερμαντικά σώματα, γιατί ο αέρας της θέρμανσης μπορεί να ξηράνει τη ζύμη.

5. Αφού περάσει ο απαραίτητος χρόνος και η ζύμη φουσκώσει, αναποδογυρίστε το καλάθι σε ένα ταψί ή μια πέτρα ψησίματος και ψήστε το ψωμί σύμφωνα με τη συνταγή.

6. Προσοχή: **Ποτέ μην βάζετε το καλάθι φορμαρίσματος ζύμης στο φούρνο.**

7. Στη συνέχεια καθαρίστε το καλάθι ως εξής.

**Καθαρισμός**

1. Μετά την αφαίρεση της ζύμης, το καλάθι φορμαρίσματος ζύμης χρειάζεται χρόνο για να στεγνώσει. Τοποθετήστε το για το σκοπό αυτό σε ένα καλά αεριζόμενο μέρος.

2. Αφού το καλάθι στεγνώσει, χτυπήστε το ελαφρά για να φύγει το αλεύρι που έχει μείνει και καθαρίστε το χωρίς νερό με μια απλή βούρτσα του εμπορίου.

3. Εάν το χρησιμοποιείτε συχνά, συνιστάται να το αποστειρώνετε κατά διαστήματα.

Για το σκοπό αυτό, απλά τοποθετήστε το καλάθι στο φούρνο στους 120°C περίπου για 30 - 45 λεπτά.