Stan: 08.22

KOSZ DO WYRASTANIA CHLEBA

PL

Kosz służy do garowania ciasta na chleb.

Gwarantuje on optymalny proces garowania, chroni ciasto przed wysuszeniem i stabilizuje jego formę.

Na chlebie, który leżał w koszu tworzy się podczas pieczenia skórka, dzięki czemu intensywniej i aromatycznie smakuje.

# Zastosowanie

1. Kosz do wyrastania chleba musi być idealnie czysty.

Zwróć uwagę na to, aby nie pozostawić w nim jakichkolwiek pyłków kurzu lub podobnych zanieczyszczeń.

1. Zmieszaj intensywnie mieszankę złożoną w 50% z mąki i 50% skrobi (kukurydza lub ziemniaki).

W żadnym wypadku olej do smarowania nie może dostać się do kosza.

1. Teraz włóż ciasto na chleb do wyłożonego mąką kosza.

Jeśli chcesz dodać do chleba specjalne posypki, przed włożeniem ciasta nasyp do kosza ziarna lub nasiona.

1. Przykryj kosz do wyrastania chleba wilgotnym ręcznikiem kuchennym i postaw ciasto w ciepłym miejscu bez przeciągów. Zwróć uwagę na to, aby **nie** ustawiać kosza w pobliżu ogrzewania, ponieważ ciepłe powietrze z urządzenia grzewczego może powodować wysuszenie ciasta.
2. Po odpowiednim czasie garowania wyłożyć ciasto na blachę lub kamień do pieczenia i piec chleb zgodnie z przepisem.
3. Uwaga: **Nigdy nie wstawiać** kosza do wyrastania chleba do piekarnika.
4. Na koniec wyczyścić kosz zgodnie z instrukcją.

# Czyszczenie

1. Po wyjęciu ciasta na chleb kosz potrzebuje czasu na wyschnięcie. Połóż go w tym celu w miejscu z przewiewem.
2. Po wyschnięciu pozbądź się oklepywaniem pozostałości mąki i wyczyść go na sucho zwykłą szczotką.
3. W razie częstszego użycia zaleca się co pewien czas zdezynfekowanie kosza.

W tym celu wystarczy jedynie ustawić kosz na 30 - 45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury ok. 120°C.