Stanje: 08.22

KOŠARA ZA VZHAJANJE

SL

Košara se uporablja za vzhajanje testa za kruh.

Zagotavlja optimalen proces vzhajanje, ščiti testo pred izsušitvijo in ohranja njegovo obliko.

Kruh, ki je bil v košari za vzhajanje, ima med peko večjo skorjo, zaradi česar je njegov okus bolj intenziven in aromatičen.

# Uporaba

1. Košara za vzhajanje mora biti popolnoma čista.

Prepričajte se, da v njej ni prašnih delcev in podobnega.

1. Močno jo pomokajte z mešanico 50 % moke in 50 % škroba (koruznega ali krompirjevega).

Nikakor ne smete dovoliti, da bi v košaro za vzhajanje prišlo olje.

1. Testo za kruh položite v pomokano košaro.

Če želite kruhu dodati še posebno aromo, lahko v košaro, preden vstavite testo, dodate pečke ali semena.

1. Košaro za vzhajanje pokrijte z vlažno krpo in testo postavite na toplo mesto brez prepiha. Pazite, da je **ne** postavite v bližino grelnika, saj se lahko zaradi ogrevalnega zraka testo izsuši.
2. Po zahtevanem času vzhajanja košaro preložite na pekač ali kamen za peko in kruh pecite v skladu z receptom.
3. Pozor: **V pečico nikoli ne postavite** košare za vzhajanje.
4. Košaro nato očistite na naslednji način.

# Čiščenje

1. Ko odstranite testo za kruh, potrebuje košarica za vzhajanje nekaj časa, da se posuši. To storite tako, da jo postavite na dobro prezračevano mesto.
2. Po sušenju odstranite odvečno moko in košaro za vzhajanje do suhega očistite z običajno krtačo.
3. Pri pogosti uporabi je priporočljiva občasna dezinfekcija.

To storite tako, da košaro preprosto postavite v pečico za 30 do 45 minut pri približno 120 °C.