

# Della Casa

**Grissini pan / Forma tyčinky grissini**

**Stampo per grissini / Molde grissini**

**Forma p/grissini / Backform Grissini-Stäbchen**

**Moule à bâtonnets grissini / Forma na paluszki grissini**

**Forma tyčinky grissini / Форма для гриссини**



**EN** Excellent for easily preparing homemade grissini and other sticks. Made of excellent heat-resistant silicone. Resistant up to 230 °C. The pan prevents overcooking, is easy to clean and space-saving. Suitable for gas, electric and hot-air ovens, dishwasher safe. Instructions for use with recipe enclosed. 3-year warranty.

**Instructions for use**

Wash, dry and thoroughly brush the silicone pan with cooking oil before first use; we recommend Oil for baking pans DELICIA 300 ml (art. 630687) for best results – available at your retailer. Do not grease the pan again, except when needed, for example when frequently washed in the dishwasher or before baking food containing dry dough.

**Baking in gas, electric or hot-air oven**

Always insert the pan with the food into the oven on a suitable base – griddle, baking sheet, etc. The time of cooking in a silicone pan may be shorter than that in a traditional pan.

**Maintenance**

Do not wash with abrasive agents. Leave to soak if excessively dirty. Dishwasher safe.

**Notice**

Do not heat an empty pan. Always insert the pan into the oven with food inside! Do not expose to a direct source of heat – cooking range, flame, etc. Never slice food directly in the pan, avoid using sharp metal utensils. Potential changes in the colour of the material do not affect functioning and are not hazardous to health, as such they cannot be blamed.

**Recipe**

**Homemade grissini**

**Ingredients for 24 sticks (3 pans):** 250 g plain flour, 150 ml lukewarm water, 30 ml olive oil, 10 g fresh yeast, 10 g salt

**Recipe:** Dissolve yeast in lukewarm water, add all the other ingredients and process into dough. Leave the dough to rise in a bowl. Roll out the dough into an approx. 0.5 cm thick sheet and use a pastry wheel to cut out approx. 1 cm wide and 25 cm long sticks. Spread the grissini lengthwise onto the surface of the pan and bake for approx. 20 minutes at 190 °C.

To prepare gluten free homemade grissini, use the above recipe, replacing plain flour with 270 g gluten free flour.

**Useful hint:** You can add finely chopped rosemary or dried tomatoes to the dough. Brush the grissini with water and sprinkle them with coarse salt, sesame seeds, caraway seeds, poppy seeds, etc. before baking.

**ES** Vynikající pro snadnou přípravu domácích grissini a ostatních tyčinek. Vyrobeno z pravděpodobně žáruvzdorného silikonu, odolné do 230 °C. Forma nezáplaví, dobré se čistí, je skladná. Vhodné pro plynné, elektrické a horkovzdušné trouby, lze myt v myčce. Návod s receptem je součástí balení. 3 roky záruka.

**Návod k použití**

Před prvním použitím silikonovou formu umyjte, osuňte a důkladně vymažte pokrmovým tukem, jako ideální doporučujeme Olej do pečících forem DELICIA 300 ml (art. 630687), zádejte u svého prodejce. Formu znova vymažte jen v případě potřeby, např. po častém mytí v myčce nebo před pečením pokrmů ze suchých test.

**Pečení v plynné, elektrické a horkovzdušné troubě**

Formu s pokremem vkládejte do trouby vždy na vhodné podložku, rošt, plechu apod. Plňte rovnoučkem, pokrmu pečte obdobně jako v klasických formách, doba pečení v silikonové formě může být kratší než v forem klasických.

**Údržba**

Nemýjte abrazivními prostředky, v případě silného mečtění nechte odmočit, vhodné do myčky.

**Upozornění**

Prázdnu formu nezářivejte, formu vkládejte do trouby vždy naplněno! Nevy stavujte přímou zdroj tepla, plotýne, plameni apod. Pokrm nikdy nekrájejte přímo ve formě, nepoužívejte ostré kovové nářadí. Případně barevné změny materiálu nemají vliv na funkčnost či zdravotní nezávadnost formy a nemohou být předmětem reklamace.

**Recette**

**Domaci tyčinky grissini**

**Ingredienti per 24 tyčinek (3 forme):** 250 g hladké mouky, 150 ml vlažné vody, 30 ml olivového oleje, 10 g čerstvého droždí, 10 g soli

**Postup:** Droždí rozpuštěte v vlažné vodě, přidejte všechny ostatní suroviny a připravte těsto, které nechte v misce vykynout. Z těsta vytáhněte plátek o tloušťce cca 0,5 cm a ráďem z něj nakrájete cca 1 cm široké a 25 cm dlouhé tyčinky. Připravené grissini rozložte podélne po povrchu formy a pečte při 190 °C cca 20 minut.

**Bezlepkové domácí grissini** připravte podle předchozího receptu, hladkou mouku nahradte 270 g bezlepkové mouky.

**Dobrý tip:** Do těsta můžete přidat naječno sekáný rozmarín nebo sušenou rajčatou, před upečením poté grissini vodou a posypete hrubou solí nebo sezamem, kminem, makem apod.

**IT** Ideale per preparare grissini e stick fatti in casa. Prodotto in silicone di alta qualità resistente al calore fino a 230 °C. Lo stampo impedisce ai cibi di bruciare, è facile da pulire e salvaspazio. Adatto per forni elettrici, a gas e ad aria calda, lavabile in lavastoviglie. Istruzioni per l'uso e ricetta incluse all'interno della confezione. Garanzia 3 anni.

**Istruzioni per l'uso**

Lavare, asciugare e ungere accuratamente lo stampo in silicone prima del primo utilizzo; per risultati ottimali consigliamo l'Olio staccante spray DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponibile presso il proprio rivenditore di fiducia. Non imburrare ulteriormente lo stampo se non necessario, per esempio dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie o prima di cuocere impasti molto asciutti.

**Cucere in forno a gas, elettrico o ad aria calda**

Inserire sempre lo stampo in forno appoggiandolo su un supporto adatto – griglia, teglia piana, ecc. Il tempo di cottura negli stampi in silicone potrebbe essere più breve rispetto a quelli tradizionali.

**Manutenzione**

Non utilizzare abrasivi per la pulizia. Lasciare in ammollo se necessario. Lavabile in lavastoviglie.

**Attenzione**

Non riscaldare lo stampo vuoto. Inserire sempre lo stampo in forno con un impasto all'interno! Non esporre a fonti di calore dirette – fornelli, fiamme, ecc. Non affettare i cibi direttamente nello stampo, non utilizzare utensili in metallo affilati. Eventuali variazioni di colore del materiale dello stampo non ne compromettono il funzionamento e non comportano rischi per la salute; pertanto non sono contestabili.

**Ricetta**

**Grissini fatti in casa**

**Ingredienti per 24 grissini (3 stampi):** 250 g di farina, 150 ml di acqua tiepida, 30 ml di olio d'oliva, 10 g di lievito fresco, 10 g di sale

**Procedimento:** Sciacquare il lievito nell'acqua tiepida, aggiungere tutti gli altri ingredienti ed impastare. Lasciare lievitare l'impasto in una ciotola. Stendere l'impasto in una sfoglia alta circa 0,5 cm e utilizzare una rotella tagliapasta per ritagliare dei bastoncini lunghi 25 cm e larghi 1 cm circa. Distribuire i grissini sulla superficie dello stampo nel senso della lunghezza e cuocere per circa 20 minuti a 190 °C.

Per preparare **grissini fatti in casa senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina di grano con 270 g di farina senza glutine.

**Consiglio utile:** È possibile aggiungere all'impasto del rosmarino o pomodorini secchi tritati finemente. Spennellare i grissini con acqua e cospargerli con sale grosso, semi di sesamo, semi di cumino, semi di papavero, ecc. prima della cottura.

**ES** Excelente para preparar grissini caseros o cualquier otro tipo de palitos. Fabricado de excelente silicona resistente al calor. Resistente hasta 230 °C. El molde previene quemados, se limpia fácilmente y ahorra espacio. Apto para hornos de gas, eléctricos y de aire caliente, apto para lavavajillas. Instrucciones de uso con recetas incluidas. Garantía de 3 años.

**Instrucciones de uso**

Lavar, secar y untar a fondo el molde de silicona con aceite antes del primer uso; para un resultado óptimo recomendamos Aceite para engrasar moldes de horno DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponible en su distribuidor. No engrasar el molde de nuevo, excepto cuando sea necesario, por ejemplo cuando se lave de forma frecuente en el lavavajillas o antes de hornear alimentos con masa muy seca.

**Horneado en horno de gas, eléctrico o aire caliente**

Introducir siempre el molde con el alimento en el horno sobre una base adecuada – parrilla, bandeja para hornear, etc. El tiempo de horneado en los moldes de silicona puede ser más corto que en moldes tradicionales.

**Mantenimiento**

No lavar con agentes abrasivos. Dejar en remojo si está excesivamente sucio. Apto para lavavajillas.

**Aviso**

No calentar el molde vacío, ¡introducir siempre el molde en el horno con alimentos en su interior! No exponer a una fuente de calor directa – placa de cocina, llama, etc. No cortar nunca alimentos directamente en el molde, evitar el uso de utensilios de metal afilados. Posibles variaciones de color en el material no afectan al funcionamiento y no son perjudiciales para la salud y como tal no pueden ser reclamadas.

**Receta**

**Grissini caseros**

**Ingredientes para 24 palitos (3 moldes):** 250 g de harina, 150 ml de agua tibia, 30 ml de aceite de oliva, 10 g de levadura fresca, 10 g de sal

**Receta:** Disolver la levadura en agua tibia, añadir el resto de ingredientes y proceder con la masa. Dejar levar la masa en un bol. Extender la masa hasta obtener una lámina de aprox. 0,5 cm de grosor utilizar un cortapastas de rueda para cortar palitos con 1 cm de ancho y 25 cm de largo. Extender los grissini longitudinalmente sobre la superficie del molde y hornear aprox. 20 minutos a 190 °C.

Para preparar **grissini caseros sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituir la harina normal por 270 g de harina sin gluten.

**Consejo útil:** Puede añadir romero finamente picado o tomates secos a la masa. Pincelar los grissini con agua y espolvorear los grissini con sal gruesa, semillas de sésamo, semillas de comino, semillas de amapola, etc. antes de hornear.

**IT** Excelente para fácilmente preparar en casa grissini e otros aperitivos. Fabricada em silicone de excelente qualidade resistente ao calor. Resistente a temperaturas até 230 °C. A forma previne os alimentos de se queimarem, é fácil de limpar e poupa espaço ao guardar. Adequada para utilizar em fornos a gás, elétricos e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. Instruções de utilização e receita no interior da embalagem. 3 anos de garantia.

**Instruções de utilização**

Lavar e secar e untar muito bem com óleo a forma em silicone antes da primeira utilização. Recomendamos o uso do Spray desmolante para formas DELICIA 300 ml (art. 630687) para obter os melhores resultados – disponível no seu revendedor. Não engordurar a forma novamente, excepto se necessário, por exemplo quando for lavada frequentemente na máquina de lavar louça ou antes de assar alimentos essencialmente de massa seca.

**Cozinhar em gás, elétrico ou de ar-quente**

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com uma base adequada – grelha, tabuleiro, etc. O tempo de cozedura nas formas em silicone pode ser menor do que nas formas tradicionais.

**Manutenção**

Não lavar com agentes de limpeza abrasivos. Deixar de molho se estiver muito sujo. Pode ir à máquina de lavar louça.

**Atenção**

Não aquecer uma forma vazia. Colocar a forma no forno sempre com alimentos no interior! Não expor a fontes diretas de calor – discos de fogão, chama, etc. Nunca fatiar os alimentos diretamente na forma, evite usar utensílios de metal afilados. Possíveis alterações de coloração no produto não afetam o seu funcionamento e não são prejudiciais à saúde, por esse motivo não podem ser reclamadas.

**Receita**

**Grissini caseiros**

**Ingredientes para 24 grissini (3 formas):** 250 g farinha de trigo, 150 ml água morna, 30 ml azeite, 10 g fermento fresco, 10 g sal

**Receita:** Dissolver o fermento em água morna, adicionar os restantes ingredientes e processar tudo numa massa. Deixar a massa levar num taça. Enrolar a massa com aproximadamente 0,5 cm de espessura e use um corta massas para cortar grissini com 1 cm de largura e 25 cm comprimento. Distribuir os grissini ao comprido sobre a superfície da forma e levar ao forno a 190 °C aproximadamente por 20 minutos.

Para preparar **grissini caseiros sem glúten**, seguir a receita acima e substituir a farinha de trigo por 270 g farinha sem glúten.

**Conselho útil:** Pode adicionar à massa alecrim picadinho ou tomates secos. Antes de levar ao forno, pincelar os grissini com água e polvilhar com sal grosso, sementes de sésamo, cominhos, sementes de papoila, etc.

**DE** Hervorragend für die leichte Zubereitung von hausgemachten Grissini-Stäbchen und anderen Sticks. Aus erstklassigem hitzebeständigem Silikon hergestellt, bis 230 °C hitzebeständig. Kein Anbacken in der Backform, die Backform kann gut gereinigt werden, istplatzsparend. Für Gas-, Elektro- und Heißluftofen geeignet, spülmaschinenfest. Gebrauchsanleitung mit dem Kochrezept in der Verpackung beiliegend. 3 Jahre Garantie.

**Gebrauchsanleitung**

Vor dem ersten Gebrauch die Silikon-Backform spülen, trocken waschen, gründlich mit Speisefett ausstreichen, als ideal ist der Backtreppenspray DELICIA 300 ml (Art. 630687) zu empfehlen, bei Ihrem Händler erhältlich. Die Backform wieder ausstreichen nur im Bedarfssalze, z.B. nach dem häufigen Spülmaschinenwaschen oder vor dem Backen von Desserts aus frischeteig.

**Backen im Gas-, Elektro- und Heißluftofen**

Die Backform mit dem Gericht immer in den Ofen auf einer geeigneten Unterlage, einem Rost, einem Backblech usw. legen. Die Backzeit in der Silikon-Backform kann kürzer sein als in den klassischen Backformen.

**Wartung**

Keine Scheuermittel verwenden, im Falle der starken Verschmutzung einweichen lassen, spülmaschinenfest.

**Hinweis**

Die leere Backform nicht überhitzen, in den Backofen nur die gefüllte Backform legen. Direkter Wärmequelle, Flamme, Kochstelle usw. nicht aussetzen. Das Backgut nie direkt in der Form schneiden, keine scharfkantigen Küchengeräte aus Metall verwenden. Eventuelle Verfärbungen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit der Form und können nicht beanstandet werden.

**Backrezept**

**Hausgemachte Grissini-Stäbchen**

**Zutaten für 24 Stäbchen (3 Backformen):** 250 g glattes Mehl, 150 ml lauwarmes Wasser, 30 ml Olivenöl, 10 g frische Hefe, 10 g Salz

**Vorgehensweise:** Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, andere Zutaten zugeben, zu Teig verarbeiten, in einer Schüssel gehen lassen. Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, 1 cm dicke und 25 cm lange Stäbchen mit einem Teigrad ausschneiden. Grissini-Stäbchen längs auf die Formoberfläche legen und bei 190 °C ca. 20 Minuten backen.

**Die glutenfreien hausgemachten Grissini-Stäbchen** nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das glatte Mehl durch 270 g glutenfreies Mehl ersetzen.

**Guter Tipp:** In die Teigmasse fein gehackten Rosmarin, bzw. getrocknete Tomaten zugeben, vor dem Backen die Grissini-Stäbchen mit Wasser bestreichen, mit grobem Salz, Sesakörnern, Kummel, Mohn usw. bestreuen.

**fr** Excellent pour une préparation facile des bâtonnets grissini et autres bâtonnets d'apéritif ou de goûter maison. Fabriqué en silicone de première qualité résistante à la chaleur jusqu'à 230 °C. Le moule, qui n'attache pas, est facile à nettoyer et à stocker. Convient au four à gaz, électrique et à air chaud, peut être nettoyé au lave-vaisselle. Le mode d'emploi avec recette fait partie de l'emballage. 3 ans de garantie.

#### Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver et essuyer le moule en silicone et le badigeonner soigneusement avec de la graisse alimentaire, nous recommandons idéalement l'huile pour les moules de cuisson DELICA 300 ml (art. 630687), disponible auprès de votre revendeur. Ne plus graisser le moule sauf en cas de besoin, par exemple après un nettoyage fréquent au lave-vaisselle ou avant la préparation de plats à base de pâte sèche.

#### Préparation au four à gaz, électrique ou à air chaud

Mettre toujours au four le moule avec les aliments sur un support approprié : grille, plaque de four, etc. Le temps de cuisson dans un moule en silicone peut être plus court que dans un moule traditionnel.

#### Entrainement

Ne pas utiliser de produits abrasifs, faire tremper en cas de fort encrassement, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

#### Avertissement

Ne jamais chauffer le moule vide, l'enfourner toujours rempli ! Ne pas exposer à une source de chaleur directe : plaque de cuisson, feu, etc. Ne jamais couper les plats directement dans le moule, ne pas utiliser d'ustensiles tranchants en métal. D'éventuels changements de couleur du matériau n'ont pas de conséquences sur le fonctionnement ou l'innocuité du moule et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

#### Recette

##### Bâtonnets grissini maison

**Ingrediencie na 24 bâtonnets (3 moules)** : 250 g de farine, 150 ml d'eau tiède, 30 ml d'huile d'olive, 10 g de levure de boulanger fraîche, 10 g de sel

**Préparation** : diluer la levure dans l'eau tiède, ajouter tous les autres ingrédients, préparer la pâte et laisser lever dans un bol. Étaler la pâte en une abaisse d'environ 0,5 cm d'épaisseur, en découper à l'aide d'une roulette à pâtisserie des bâtonnets d'une largeur de 1 cm et d'une longueur de 25 cm. Disposer les bâtonnets grissini ainsi préparés le long de la surface du moule et faire cuire au four à 190 °C environ 20 minutes.

Les bâtonnets grissini maison sans gluten peuvent se préparer selon la recette précédente, remplacer la farine par 270 g de farine sans gluten.

**Bonne astuce** : il est possible d'ajouter à la pâte du romarin finement haché ou des tomates séchées ; avant la cuisson, badigeonner les bâtonnets grissini d'eau et saupoudrer de gros sel, de graine de sésame, de curcuma, de graines de pavot, etc.

**pl** Doskonała do łatwego przygotowywania domowych grissini oraz innych paluszków. Forma została wykonana z wysokiej jakości zaroślowego silikonu, odpornego na temperaturę do 230 °C. Podczas pieczenia produkty nie przypierają do formy, dobrze się ją czyści oraz łatwo przechowuje. Odpowiednia do piekarników gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Instrukcja z przepisem jest częścią opakowania. Gwarancja 3-letnia.

#### Instrukcja użytkowania

Przed pierwszym użyciem formy silikonowej należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować jednolitym tłuszczem, jako idealny olej do form do pieczenia DELICA 300 ml (art. 630687). Forme należy natłuszczać ponownie tylko w razie potrzeby, np. jeżeli jest często myta w zmywarce lub przed pieczeniem potraw z suchego ciasta.

#### Pieczenie w piekarniku gazowym, elektrycznym i z termoobiegiem

Wypełniona forma należy wkładać do piekarnika na odpowiedniej podkładce, ruszcie, blasze itp. Czas pieczenia w formach silikonowych może być krótszy niż w formach klasycznych.

#### Utrzymanie

Formy nie należy myć agresywnymi środkami. W przypadku mocnego zabrudzenia pozostawić do odmoczenia. Można myć w zmywarce. Ostrzeżenie

Nie należy podgrzewać pustej formy, do piekarnika wkładać zawsze z zawartością! Formy nie należy wystawiać na bezpośrednie działanie ciepła, kuchenki, plomieni itp. Nigdy nie należy kroić potraw bezpośrednio w formie, nie należy używać ostrych, metalowych akcesoriów. Ewentualne zmiany kolorystyczne materiału nie mają wpływu na funkcjonalność formy oraz na zdrowie. Przebarwienia te nie mogą być przedmiotem reklamacji.

#### Przepis

##### Domowe paluszki grissini

**Składniki na 24 paluszki (3 formy)** : 250 g mąki pszennej, 150 ml letniej wody, 30 ml oliwy z oliwek, 10 g świeżego drożdża, 10 g soli

**Przygotowanie** : Drożdże należy rozpuścić w letniej wodzie, dodać wszystkie pozostałe składniki, zagnieść ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu, ciasto należy rozwałkować na płat o grubości ok. 0,5 cm. Następnie, za pomocą rądelka, pokroić na paluszki o szerokości ok. 1 cm i głębokości 25 cm. Przygotowane grissini należy rozłożyć w formie i piec ok. 20 minut w temperaturze 190 °C.

**Bezglutenowe domowe paluszki grissini** należy przygotować według powyższego przepisu, mąkę pszenną zastąpić 270 g mąki bezglutenowej.

**Wskazówka** : Do ciasta można dodać drobno posiekany rozmaryn lub suszone pomidory. Przed pieczeniem grissini należy posmarować wodą oraz posypać gruboziarnistą solą, sezamem, kminkiem, makiem itp.

**pl** Vynikajúca na ľahkú prípravu domáčich grissini a ostatných tyčinek. Vyrobéná z prvotriedneho žiaruvzdorného silikónu, odolná do 230 °C. Forma nepríprahuje, dobré sa čisti, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. Návod s receptom je súčasťou balenia. 3 roky záruka.

#### Návod na použitie

Pre prvým použitím silikónovú formu umyte, osuňte a dôkladne vymastite pokrmový tukom, ako ideálny odporúčame Olej do formie na pečenie DELICA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znova vymastite len v prípade potreby, napr. po častej umývaní v umývačke alebo pred pečením pokrmov zo suchých ciest.

#### Pečenie v plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúre

Formu s pokrmom vkladajte do rúry vždy na vhodnej podložke, rošte, plechu a pod. Doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia než pri klasických formách.

#### Údržba

Neumývajte abrazívnymi prostriedkami, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť, vhodná do umývačky.

#### Upozornenie

Prázdnú formu nezohrievajte, formu vkladajte do rúry vždy na vhodnej podložke, rošte, plechu a pod. Doba pečenia v silikónovej forme môže byť vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklamácie.

#### Recept

##### Domáče tyčinky grissini

**Ingrediencie na 24 tyčiniek (3 formy)** : 250 g hladkej múky, 150 ml vlažnej vody, 30 ml olivového oleja, 10 g čerstvého droždia, 10 g soli

**Postup** : Droždzie rozpustite vo vlažnej vode, pridajte všetky ostatné suroviny a pripravte cesto, ktoré nechajte v misie vykysnúť. Z cesta vyvalkajte plát s hrubkou cca 0,5 cm a radlom z neho nakrájajte cca 1 cm široké a 25 cm dlhé tyčinky. Pripravené grissini rozložte pozdĺžne po povrchu formy a pečte pri 190 °C ca 20 minút.

**Bezlepkové domáče grissini** pripravte podľa predchádzajúceho receptu, hladkú múku nahradte 270 g bezlepkovej múky.

**Dobrý tip** : Do cesta môžete pridať najmä nasekaný rozmarín alebo sušené paradajky, pred upečením potrite grissini vodou a posypejte hrubou solou alebo sezamom, rascou, makom a pod.

**pl** Otличno подходит для легкого приготовления домашних грисини и других видов палочек. Изготвлено из жаропрочного силикона. Выдерживает температуру до 230 °C. Продукты в форме не пригорают, форму легко чистить, она не занимает много места. Форма подходит для приготовления пищи в газовых, электрических и конвекторных печах, можно мыть в посудомоечной машине. Инструкция по использованию и рецепты прилагаются. 3-летняя гарантия.

#### Инструкция по использованию

Перед первым использованием силиконовую форму необходимо промыть, просушить и тщательно смазать растительным маслом. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать Масло для форм для выпечки DELICA 300 мл (арт. 630687), которое можно приобрести у различных продавцов в вашем регионе. Не смазывайте форму повторно без необходимости. Forma нужно смазывать повторно, например, после частой мойки в посудомоечной машине или перед выпечкой продуктов из сухого теста.

#### Выпечка в газовых, электрических и конвекторных печах

Всегда размещайте форму с тестом в духовом шкафу на подходящей подложке, например, на решетки, противни и т.п.. Время приготовления в силиконовых формах может быть короче, чем в традиционных.

#### Уход

При очистке формы не используйте абразивы. Если форма слишком грязная, ее нужно оставить отмокать. Можно мыть в посудомоечной машине.

#### Внимание

Не нагревайте пустую форму. Если вы помещаете форму в духовой шкаф, в ней должны быть продукты! Не подвергайте форму воздействию открытого пламени и других прямых источников тепла. Не нарезайте продукты непосредственно в форме, при работе с формой не используйте острые (металлические) кулинарные принадлежности. Возможные изменения цвета формы не влияют на ее пригодность к использованию и не представляют угрозу здоровью человека, и поэтому не могут служить причиной предъявления рекламации.

#### Рецепт

##### Домашние грисини

**Ингредиенты для приготовления 24 палочек (3 формы)** : 250 г муки, 150 мл воды комнатной температуры, 30 мл оливкового масла, 10 г свежих дрожжей, 10 г соли

**Способ приготовления** : Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте оставшиеся ингредиенты, приготовьте тесто. Оставьте тесто подниматься в миске. Раскатайте тесто до толщины в 0,5 см и нарежьте его на полоски 1 см шириной и 25 см длиной при помощи круглого ножа. Разложите грисини на форме в длину и выпекайте 20 минут при температуре 190 °C. Для приготовления **безглютеновых домашних грисини**, используйте вышеуказанный рецепт, заменив обычную муку на 270 г безглютеновой муки.

**Полезный совет** : В тесто можно добавить мелко нарезанный розмарин или вяленые томаты. Перед выпеканием грисини смазать кисточкой просто водой и посыпать крупной солью, кунжутом, тмином и т.д. маком и т.п..

#### UPOMORNENÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

designed by **tescoma** design protected



[www.tescoma.com/video/629560](http://www.tescoma.com/video/629560)

