

## Della Casa

**Hamburger bun pan / Forma housky hamburger**  
**Stampo panini per hamburger / Molde pan de hamburguesa**  
**Forma p/pão de hambúrguer / Backform Burgerbröchen**  
**Moule à pains pour hamburger / Forma na bułki do hamburgerów**  
**Forma žemle hamburger / Форма для круглых булочек**



🔥 Excellent for easily preparing buns for homemade hamburgers. 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. 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 – gridiron, baking sheet, etc. Fill evenly, bake food as you would in traditional pans; the baking time in silicone pans may be shorter than in traditional ones. Turn out the baked food from the pan by pressing gently on the flexible bottom of the 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 claimed.

**Recipe****Homemade buns for hamburgers**

**Ingredients for 6 buns (1 pan):** 340 g plain flour, 150 ml lukewarm milk, 120 ml lukewarm water, 20 g fresh yeast, 1 tbsp melted butter, 1 tsp icing sugar, ½ tsp salt

**Recipe:** Mix heated milk, sugar and yeast, blend the mixture with the other ingredients, process into dough and leave to rise. Divide the dough into 6 equal parts, process into buns, insert into the pan and leave to rise for additional 15 minutes. Bake the buns with egg yolk and bake for approx. 15 minutes at 200 °C.

To prepare **gluten free homemade hamburger buns**, use the above recipe, replacing plain flour with 360 g gluten free flour. Bake the hamburger buns for 20 minutes at 200 °C, then reduce heat to 180 °C and bake for another 10 minutes.

**Useful hint:** You can sprinkle the buns with sesame seed before baking.

🔥 Vynikající pro snadnou přípravu housek pro domácí hamburgery. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, odolné do 230 °C. Forma nepřipaluje, dobře se čistí, je skladná. Vhodné do plynové, elektrické a horkovzdušné trouby, lze myt v myčce. 3 roky záruka.

**Návod k použití**

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

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

Formu s pokrmem vkládejte do trouby vždy na vhodné podložce, roštu, plechu apod. Plňte rovnoměrně, pokrmy pečte obdobně jako v klasických formách, doba pečení v silikonové formě může být kratší než u forem klasických. Hotový pokrm z formy vykládejte jemným zatlačením na pružné dno formy.

**Údržba**

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

**Upozornění**

Prázdnou formu nezahřívejte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou! Nevystavujte přímému zdroji tepla, plamení apod. Pokrmy nikdy nekrájejte přímo ve formě, nepoužívejte ostré kovové nářadí. Případné barevné změny materiálu nemají vliv na funkčnost či zdravotní nezávadnost formy a nemohou být předmětem reklamací.

**Recept****Domácí housky pro hamburgery**

**Ingredience pro 6 housky (1 forma):** 340 g hladké mouky, 150 ml vlažného mléka, 120 ml vlažné vody, 20 g čerstvého droždí, 1 lžice rozpustěného másla, 1 lžička moučkového cukru, ½ lžičky soli

**Postup:** Z ohřátého mléka, cukru a droždí vytvořte kvásek, smíchejte jej s ostatními surovinami – připravte těsto a nechte je vykynout. Vykynuté těsto rozdělte na 6 stejných částí, zpracujte do tvaru housek, vložte do formy a nechte ještě dalších 15 minut kynout. Housky potřete žloutkem a pečte při 200 °C cca 15 min.

**Bezlepkové domácí hamburgerové housky** připravte podle předchozího receptu, hladkou mouku nahraďte 360 g bezlepkové mouky. Bezlepkové hamburgerové housky pečte 20 minut při 200 °C, pak teplotu snižte na 180 °C a 10 minut dopečte.

**Dobrý tip:** Před upečením můžete housky posypat sezamovým semínkem.

🔥 Ideale per preparare senza fatica i panini per hamburger 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. 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.

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

Inserire sempre lo stampo in forno appoggiandolo su un supporto adatto – griglia, teglia piana, ecc. Riempire lo stampo in modo uniforme, cuocere i cibi come in uno stampo tradizionale; il tempo di cottura negli stampi in silicone potrebbe essere più breve rispetto a quelli tradizionali. Sformare gli alimenti cotti premendo delicatamente il fondo flessibile dello stampo.

**Manutenzione**

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

**Avvertenza**

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****Panini per hamburger fatti in casa**

**Ingredienti per 6 panini (1 stampo):** 340 g di farina, 150 ml di latte tiepido, 120 ml di acqua tiepida, 20 g di lievito fresco, 1 cucchiaio di burro fuso, 1 cucchiaino di zucchero a velo, ½ cucchiaino di sale

**Procedimento:** Mescolare il latte tiepido, lo zucchero e il lievito, amalgamare agli altri ingredienti, impastare e lasciar lievitare. Suddividere l'impasto in 6 parti uguali, formare i panini, inserirli nello stampo e lasciar lievitare per altri 15 minuti. Spennellare i panini con tuorlo d'uovo e cuocere per circa 15 minuti a 200 °C.

Per preparare i **panini per hamburger senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina di grano con 360 g di farina senza glutine. Cuocere i panini per 20 minuti a 200 °C, quindi abbassare la temperatura a 180 °C e cuocere per altri 10 minuti.

**Consiglio utile:** Cospargere i panini con semi di sesamo prima della cottura.

🔥 Excelente para preparar fácilmente pan para hamburguesas caseras. 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. 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. Llenar el molde de forma uniforme, hornear de igual forma que en un molde tradicional; el tiempo de horneado en los moldes de silicona puede ser más corto que en moldes tradicionales. Desmoldar el alimento horneado del molde presionando suavemente en el fondo flexible del molde.

**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 reclamados.

**Receta****Pan para hamburguesa casero**

**Ingredientes para 6 panecillos (1 molde):** 340 g de harina, 150 ml de leche templada, 120 ml de agua templada, 20 g de levadura fresca, 1 cucharada de manteca derretida, 1 cucharada de azúcar glas, ½ cucharada de sal

**Procedimiento:** Mezclar la leche caliente, el azúcar y la levadura, mezclar la mezcla con el resto de ingredientes, proceder con la masa y dejar levar. Dividir la masa en 6 partes iguales, formar panecillos, introducirlo en el molde y dejar levar 15 minutos más. Pincelar los panecillos con yema de huevo y hornear aprox. 15 minutos a 200 °C.

Para preparar **pan para hamburguesa casero sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituyendo la harina por 360 g de harina sin gluten. Hornear el pan para hamburguesa unos 20 minutos a 200 °C, después reducir la temperatura a 180 °C y hornear 10 minutos más.

**Consejo útil:** Puede espolvorear los panecillos con semillas de sésamo antes de hornear.

🔥 Excelente para facilmente preparar em casa pão de hambúrguer. 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. 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 desmoldante 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, eléctrico ou de ar-quente**

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com uma base adequada – grelha, tabuleiro, etc. Encher uniformemente, cozinhar os alimentos como habitualmente nas formas tradicionais. O tempo de cozedura nas formas em silicone pode ser menor do que nas formas tradicionais. Desenformar os alimentos cozinhados pressionando ligeiramente o fundo flexível da forma.

**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 fogueira, chama, etc. Nunca fatiar os alimentos diretamente na forma, evite usar utensílios de metal afiados. 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****Pão de hambúrguer caseiro**

**Ingredientes para 6 pães (1 forma):** 340 g farinha de trigo, 150 ml de leite morno, 120 ml água morna, 20 g fermento fresco, 1 colher de sopa de manteiga derretida, 1 colher de chá de açúcar em pó, ½ colher de chá de sal

**Receita:** Misturar o leite morno, o açúcar e o fermento, envolver a mistura com os outros ingredientes e processar tudo numa massa e deixar a levedar. Dividir a massa em 6 porções iguais, formar os pães, colocar na forma e deixar levedar por mais 15 minutos antes de levar ao forno. Pincelar as baguetes com gema de ovo e levar ao forno a 200 °C aproximadamente por 15 minutos.

Para preparar **pão de hambúrguer sem glúten caseiro**, seguir a receita acima substituindo a farinha de trigo por 360 g farinha sem glúten. Cozer o pão de hambúrguer por 20 minutos a 200 °C, depois reduzir a temperatura para 180 °C e cozer por mais 10 minutos.

**Conselho útil:** Antes de levar ao forno pode polvilhar os pães de hambúrguer com sementes de sésamo.

☑ Hervorragend für die leichte Zubereitung von Brötchen für hausgemachte Burger. Aus erstklassigem hitzebeständigem Silikon, bis 230 °C hitzebeständig. Kein Anbacken des Backgutes in der Backform, die Backform kann gut gereinigt werden, ist platzsparend. Für Gas-, Elektro- und Heißluftöfen geeignet, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

#### Gebruiksaanleitung

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

#### 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. Gleichmäßig füllen, ähnlich wie in den klassischen Backformen backen, die Backzeit in der Silikon-Backform kann kürzer sein als in den klassischen Backformen. An den biegsamen Boden der Backform mild andrücken und das fertige Gericht auskuppen.

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

#### Hinweis

Die Leere Backform nicht überhitzen, in den Backöfen 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 Burgerbrötchen

**Zutaten für 6 Brötchen (1 Backform):** 340 g glattes Mehl, 150 ml lauwarme Milch, 120 ml lauwarmes Wasser, 20 g frische Hefe, 1 EL zerlassene Butter, 1 TL Puderzucker, ½ TL Salz

**Vorgehensweise:** Erwärmte Milch, Zucker und Hefe verrühren, den Vorteig zubereiten, mit anderen Zutaten vermischen, – zu Teig verarbeiten, gehen lassen. Den Teig in 6 gleichgroße Stücke verteilen, die Brötchen formen, in die Backform geben, noch 15 Minuten gehen lassen. Brötchen mit verquirltem Eigelb bestreichen, bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

**Die glutenfreien hausgemachten Burgerbrötchen** nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das glatte Mehl durch 360 g glutenfreies Mehl ersetzen. Die glutenfreien Burgerbrötchen 20 Minuten bei 200 °C backen, dann bei 180 °C noch weitere 10 Minuten backen.

**Guter Tipp:** Die Brötchen vor dem Backen mit Sesamkörnern bestreuen.

☑ Excellent pour une préparation facile des pains pour hamburger 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. 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 DELICIA 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 le moule au four sur un support approprié : grille, plaque de four, etc. Remplir de façon homogène, faire cuire les plats comme dans des moules traditionnels. Le temps de cuisson dans un moule en silicone peut être plus court que dans un moule traditionnel. Démouler le plat cuit en appuyant doucement sur le fond souple du moule.

#### Entretien

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

##### Pains pour hamburger maison

**Ingédients pour 6 pains (1 moule) :** 340 g de farine, 150 ml de lait tiède, 120 ml d'eau tiède, 20 g de levure de boulanger fraîche, 1 cuillère à soupe de beurre fondu, 1 cuillère à café de sucre en poudre, ½ cuillère à café de sel

**Préparation :** préparer le levain à partir du lait chaud, du sucre et de la levure, mélanger avec les autres ingrédients – préparer la pâte et la laisser lever. Séparer la pâte levée en 6 parties égales, en former de petits pains, les placer dans le moule et, avant la cuisson au four, laisser à nouveau lever pendant 15 minutes. Badigeonner les pains avec du jaune d'œuf et faire cuire au four à 200 °C pendant environ 15 minutes.

**Les hamburgers maison sans gluten** peuvent être préparés selon la recette précédente, remplacer la farine fine par 360 g de farine sans gluten. Cuire les hamburgers sans gluten pendant 20 minutes à 200 °C, puis réduire la température à 180 °C pour encore 10 minutes.

**Bonne astuce :** avant la cuisson, il est possible de saupoudrer les pains de graines de sésame.

☑ Doskonała do łatwego przygotowywania bułek do domowych hamburgerów. Forma została wykonana z wysokiej jakości żaroodpornego silikonu, odpornego na temperaturę do 230 °C. Podczas pieczenia produkty nie przywierają do formy, dobrze się ją czyści oraz łatwo przechowuje. Odpowiednia do piekarników gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

#### Instrukcja użytkownika

Przed pierwszym użyciem formę silikonową należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować jadalnym tłuszczem, jako idealny polecamy Olej do form do pieczenia DELICIA 300 ml (art. 630687). Formę należy natłuścić 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

Formę z zawartością należy wkładać do piekarnika tylko na odpowiedniej podstawie, ruszcie, blasze itp. Formę należy napełnić równomiernie, piec podobnie jak w tradycyjnych formach, czas pieczenia w formach silikonowych może być krótszy niż w formach klasycznych. Po upieczeniu, gotowe wypieki należy wyciągać poprzez delikatne nacisnięcie na dno formy.

#### Utrzymanie

Formy nie należy myć agresywnymi środkami. W przypadku mocnego zabrudzenia pozostawić do odmożenia. 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, płomieni 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 bułki do hamburgerów

**Składniki na 6 bułek (1 forma):** 340 g mąki pszennej, 150 ml letniego mleka, 120 ml letniej wody, 20 g świeżych drożdży, łyżka rozpuszczonego masła, łyżeczka cukru pudru, ½ łyżeczki soli

**Przygotowanie:** Z podgrzanego mleka, cukru oraz drożdży należy przygotować zaczyn, następnie wymieszać go z pozostałymi składnikami, zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Ciasto należy podzielić na 6 równych porcji, uformować z nich bułki, włożyć do formy i przed pieczeniem odstawić na kolejnych 15 minut do wyrośnięcia. Bułki należy posmarować roztrzepanym żółtkiem, a następnie piec ok. 15 minut w temperaturze 200 °C.

**Bezglutenowe domowe bułki do hamburgerów** należy przygotować według powyższego przepisu, mąkę pszenną należy zastąpić 360 g mąki bezglutenowej. Bezglutenowe bułki do hamburgerów należy piec 20 minut w temperaturze 200 °C, następnie temperaturę należy obniżyć do 180 °C i piec kolejnych 10 minut.

**Wskazówka:** Przed pieczeniem bułki można posypać sezamem.

☑ Vynikajúca na ľahkú prípravu zemiľ pre domáce hamburgery. Vyrobená z prvotriedneho žiaruvzdorného silikónu, odolná do 230 °C. Forma nepripaluje, dobre sa čistí, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. 3 roky záruka.

#### Návod na použitie

Pred prvým použitím silikónovú formu umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmovým tukom, ako ideálny odporúčame Olej do foriem na pečenie DELICIA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znova vymastíte len v prípade potreby, napr. po častom 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. Plňte rovnomerne, pokrm pečte obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia ako u foriem klasických. Hotový pokrm z formy vyklapte jemným zatlačeníem na pružné dno formy.

#### Údržba

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

#### Upozornenie

Prázdnu formu nezohrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú! Nevystavujte priamemu zdroju tepla, platničke, plameňu a pod. Pokrm nikdy nekrajajte priamo vo forme, nepoužívajte ostré kovové náradie. Prípadné farebné zmeny materiálu nemajú vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklamácie.

#### Recept

##### Domáce zemieľ na hamburgery

**Ingredencie na 6 zemiľ (1 forma):** 340 g hladkej múky, 150 ml vlažného mlieka, 120 ml vlažnej vody, 20 g čerstvého droždía, 1 lyžica rozpusteného masla, 1 lyžička práškového cukru, ½ lyžičky soli

**Postup:** Z ohriateho mlieka, cukru a droždía vytvorte kvások, zmiešajte ho s ostatnými surovinami – pripravte cesto a nechajte ho vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdeľte na 6 rovnakých častí, spracujte do tvaru zemieľ, vložte do formy a nechajte ešte ďalších 15 minút kysnúť. Zemieľ potrite žĺtkom a pečte pri 200 °C cca 15 min.

**Bezlepkové domáce hamburgerové zemieľ** pripravte podľa predchádzajúceho receptu, hladkú múku nahradte 360 g bezlepkovej múky. Bezlepkové hamburgerové zemieľ pečte 20 minút pri 200 °C, potom teplotu znížte na 180 °C a 10 minút dopiečte.

**Dobrý tip:** Pred upiecením môžete zemieľ posypať sezamovými semenkami.

☑ Отлично подходит для легкого приготовления булочек для домашних гамбургеров. Изготовлено 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. 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 DELICIA 300 ml (art. 630687), которое можно приобрести у розничных продавцов в вашем регионе. Не смазывайте форму повторно без необходимости. Форму 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 решетке, противне и т.п. Заполняйте форму равномерно, как если бы выпекали в традиционных формах. Тесто в силиконовых формах может выпекаться быстрее, чем в традиционных. Вынуть готовое блюдо из формы можно, слегка нажав на нижнюю часть формы.

#### Уход

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

#### Внимание

Не нагревайте пустую форму. Если вы поместите 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) кухонные принадлежности. Возможные изменения цвета формы не влияют на ее пригодность к использованию и не представляют угрозы здоровью человека, и поэтому не могут служить причиной предъявления рекламации.

#### Рецепт

##### Булочки для домашних гамбургеров

**Ингредиенты для приготовления 6 булочек (1 форма):** 340 г муки, 150 мл молока комнатной температуры, 120 мл воды комнатной температуры, 20 г свежих дрожжей, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 1 чайная ложка сахарной пудры, ½ чайной ложки соли

**Способ приготовления:** Смешайте теплое молоко, сахар и дрожжи, добавьте в смесь оставшиеся ингредиенты, приготовьте тесто и дайте ему подняться. Разделите тесто на 6 равных частей, сформируйте булочки, вставьте их в форму и оставьте подниматься еще на 15 минут. Смажьте булочки яичным желтком и выпекайте около 15 минут при температуре 200 °C.

Для приготовления **безглютеновых круглых булочек**, используйте вышеуказанный рецепт, заменив обычную муку на 360 г уни-версальной безглютеновой смеси. Пеките безглютеновые круглые булочки в течение 20 минут при температуре 200 °C, затем уменьшите высокую температуру до 180 °C и выпекайте еще 10 минут.

**Полезный совет:** Перед выпечанием булочки можно посыпать кунжутом.

#### UPOZORNĚNÍ: 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

designed by **tescoma** design protected

 [www.tescoma.com/video/629518](https://www.tescoma.com/video/629518)

