

Ratanové ošatky na kysnutie chlebového cesta

*Pekárenské ošatky sú určené na domáce a profesionálne použitie.
Slúžia na kysnutie cesta, pred samotným pečením chlebaka. Ošatky sú vyrobené zo
100% prírodného materiálu „ratan“*

Tento materiál má výborné podmienky na samotné kysnutie cesta pretože :

- modeluje dokonalý tvar bochníka
- udržiava požadovanú teplotu počas celého procesu kysnutia cesta
- absorbuje vlhkosť z povrchu cesta , ktorá nasledovne umožňuje kvalitné pečenie celého chleba a jeho samotného povrchu
- zachovaná rovnaká teplota umožňuje prirodzený proces kysnutia cesta , ktorá je veľmi dôležitá pri pečení chleba
- tvar prírodného materiálu ošatky dodáva chlebu typický prúžkovaný vzhľad gazdovského chlebaka
- cesto sa na ošatku nelepí a má jednoduchú údržbu čistenia

Návod na použitie :

Pred použitím ošatku vysypať škrobom , alebo hladkou múkou .

Do takto pripravenej ošatky vložte cesto. V ošatke prebieha proces kysnutia. Počas procesu kysnutia sa doporučuje samotný bochník prekryť ľahkým prehozom /ľanová utierka, kuchynská utierka /.

Po celkovom procese kysnutia cesto vyklopiť z ošatky na plech a vložiť ho do vyhriatej rúry .

Stupeň a doba pečenia je individuálna a závisí od danej receptúry .

POZOR !

Ošatky sa používajú len na kysnutie a formovanie chleba .

Ošatku nikdy nevkladáme do rozpálenej rúry a chlebové cesto v ošatke nikdy nepečieme.

Ošatka slúži výhradne na kysnutie cesta, nie ako nádoba, v ktorej sa cesto pečie.

Údržba a čistenie ošatiek :

Po použití ošatku vyčistiť kefou s pevnejšími štetinami od prebytočnej múky .

Doporučené sterilizovanie ošatky je po 4 - 12 týždni vložením do vyhriatej rúry pri teplote 120° C na dobu 25.minút . Týmto procesom sa ošatka dostatočne ošetrí a bude pripravená na jej ďalšie použitie.

