



Delícia

- Instructions for use
- Návod k použití
- Istruzioni d'uso
- Instrucciones de uso
- Instruções de utilização
- Gebrauchsanleitung
- Mode d'emploi
- Instrukcja użytkowania
- Návod na použitie
- Инструкция по эксплуатации

Yeast dough

To activate yeast: Heat 250 ml milk with 2 tsp. sugar to approx. 40 °C, add 30 g fresh yeast into the milk and leave to rise briefly to activate the yeast.

Dough instructions: Pour the activated yeast into the bowl, add 0.5 kg plain flour, 125 ml oil, pinch of salt and stir briefly with a cooking spoon.

Warmer preparation: Place the gel warmer in the stand into a microwave oven set to 700 W and warm up for 45 seconds.

Mixing: Close the bowl with the prepared mixture using the airtight lid (making sure that the lid is properly sealed along the entire perimeter), set into the stand with the warmed up gel warmer, seize with both hands by the bottom and the upper rim and shake intensely in all directions for approx. 2 minutes until several lumps of mixed dough are formed inside the bowl. Open the bowl and join the lumps into one.

Rising: Press the centre of the airtight lid downwards, attach to the bowl with the prepared dough inside (making sure that the lid is well sealed along the entire perimeter) and leave to rise in the stand with the warmed up gel warmer at room temperature. The airtight lid and the gel warmer enable the dough to rise up to two times faster. **You do not need to check the rising time – the lid will become visibly bulged on the bowl after the dough has risen completely.**

Useful hint: The dough-rising bowl allows for up to twice the amount of dough to be prepared at a time.

Kynuté těsto

Příprava kvásku: 250 ml mléka se 2 lžičkami cukru zahřejte na teplotu cca 40 °C, přidejte 30 g čerstvých kvasnic a nechte krátce naběhnout, aby vznikl kvásek.

Příprava těsta: Kvásek přelijte do misky, přidejte 0,5 kg hladké mouky, 125 ml oleje, špetku soli a krátce promíchejte vařečkou.

Příprava ohřívače: Gelový ohřívač uložený ve stojánku dejte na 45 sekund do mikrovlnné trouby nastavené na 700 W a zahřejte.

Mísení: Mísu s připravenou směsí uzavřete vzduchotěsným víkem (ujistěte se, že je dobře nasazeno po celém obvodu), postavte do stojánku se zahřátým gelovým ohřívačem, uchopte oběma rukama za rukojeti stojánku a horní okraj mísy a cca 2 minuty intenzivně potřepávejte všemi směry, dokud v míse nevznikne několik kusů promíseného těsta. Mísu otevřete a těsto spojte v jeden celek.

Kynutí: Střed vzduchotěsného víka promáčknete směrem dolů, nasadte na mísu s připraveným těstem (ujistěte se, že je dobře nasazeno po celém obvodu) a nechte ve stojánku se zahřátým gelovým ohřívačem vykynout při pokojové teplotě. Díky vzduchotěsnému víku a gelovému ohřívači vykne těsto až dvakrát rychleji, **dobu kynutí není třeba hlídat, po úplném vykynutí se víko na míse zřetelně vypoulí.**

Dobrý tip: V míse na kynuté těsto lze najednou připravit až dvojnásobné množství těsta.

Impasto lievitato

Per attivare il lievito: Riscaldare 250 ml di latte con 2 cucchiaini di zucchero alla temperatura di 40 °C circa, aggiungere 30 g di lievito fresco al latte e lasciar riposare brevemente per attivare il lievito.

Istruzioni per l'impasto: Versare il lievito attivo nella ciotola, aggiungere 0,5 kg di farina 00, 125 ml di olio, 1 pizzico di sale e mescolare brevemente con un cucchiaino da cucina.

Preparazione del gel riscaldante: Inserire il gel e il supporto nel forno a microonde impostato alla potenza di 700 W e riscaldare per 45 secondi.

Mescolare: Chiudere la ciotola con tutti gli ingredienti all'interno e assicurarsi che il coperchio sia chiuso ermeticamente controllando tutto il suo perimetro, applicare il supporto con il gel riscaldante, afferrare la ciotola con entrambe le mani tenendo il fondo e il bordo superiore e agitare con forza in tutte le direzioni per circa 2 minuti, finché non si sentiranno diverse masse di impasto formarsi all'interno. Aprire la ciotola e unire le masse di impasto in un'unica massa.

Lievitazione: Premere il centro del coperchio verso il basso, applicarlo alla ciotola con l'impasto all'interno (assicurandosi che il coperchio sia perfettamente sigillato lungo tutto il suo perimetro) e lasciar lievitare nella ciotola chiusa a temperatura ambiente, con applicato il gel riscaldante. Il coperchio a chiusura ermetica permette all'impasto di lievitare molto più velocemente. **Non è necessario controllare il tempo di lievitazione – il coperchio si gonfia visibilmente quando l'impasto è lievitato.**

Consiglio utile: La ciotola può contenere una quantità di impasto doppia rispetto a quella indicata nella ricetta.

Masa de levadura

Para activar la levadura: Calentar 250 ml de leche con 2 cucharadas de azúcar a aprox. 40 °C, añadir 30 g de levadura fresca en la leche y dejar reposar brevemente para activar la levadura.

Instrucciones para la masa: Verter la levadura ya activada en el bol, añadir 0,5 kg de harina, 125 ml de aceite, una pizca de sal y remover brevemente con una cuchara de cocina.

Preparación del calentador: Introducir el calentador con la funda en el microondas a 700 W y calentar durante 45 segundos.

Mezcla: Cerrar el bol con la mezcla preparada utilizando la tapa hermética (asegurar que la tapa está bien sellada a lo largo de todo el perímetro), colocar en el soporte con el gel calentador caliente, coger con las dos manos por el fondo y el borde superior y agitar intensamente en todas las direcciones durante aprox. 2 minutos hasta que se formen varios grumos de la mezcla de masa en el interior del bol. Abrir el bol y unir los grumos en uno solo.

Fermentación: Presionar el centro de la tapa hermética hacia abajo, unir al bol con la mezcla preparada en su interior (asegurar que está bien sellada a lo largo de todo el perímetro) y dejar reposar en el soporte con el gel calentador caliente a temperatura ambiente. La tapa hermética y el gel calentador permiten a la masa crecer dos veces más rápido. **No necesita comprobar el tiempo de aumento – la tapa en el bol se abulta visiblemente cuando la masa ha subido completamente.**

Consejo útil: El bol para fermentar masa tiene capacidad para preparar hasta el doble de cantidad de masa.

Massa de fermento

Para ativar o fermento: Aquecer 250 ml de leite com 2 colheres de chá de açúcar a aproximadamente 40 °C, adicionar 30 g de fermento fresco no leite e deixar levedar brevemente para ativar o fermento.

Instruções para a massa: Colocar o fermento ativado dentro da taça, adicionar 0,5 kg de farinha de trigo, 125 ml de óleo, uma pitada de sal e lentamente mexer com uma colher de cozinha.

Preparação do gel de aquecimento: Colocar o gel de aquecimento na base no microondas e seleccionar 700 W e aquecer durante 45 segundos.

Misturar: Fechar com a tampa hermética a taça com a mistura preparada (verificar que a tampa está bem fechada ao longo do perímetro inteiro), colocar na base com o gel de aquecimento, com ambas as mãos agarrar a taça por baixo e pela borda superior e agitar intensamente em todas as direções durante aproximadamente 2 minutos até que vários pedaços de massa se formem dentro da taça. Abrir a taça e juntar os pedaços num só.

Crescer: Colocar a tampa hermética na taça com a massa preparada no interior e pressionar no centro da tampa (verificar se está bem selado ao longo do perímetro inteiro) e deixar a massa levedar à temperatura ambiente na taça fechada com a base e o gel de aquecimento. A tampa hermética e o gel de aquecimento permitem a massa crescer muito mais rápido. **Não precisa de verificar o tempo de subida – a tampa na taça vai visivelmente levantar após a massa crescer completamente.**

Dica útil: A taça para levedar permite preparar o dobro da massa de uma vez.

Hefeteig

Zubereitung des Vorteiges: 250 ml Milch mit 2 TL Zucker auf ca. 40 °C erwärmen, 30 g frische Hefe hineinbröckeln, kurz gehen lassen, um den Vorteig zuzubereiten.

Teigzubereitung: Den Vorteig in die Schüssel geben, 0,5 kg glattes Mehl, 125 ml Öl, Prise Salz zugeben, mit Kochlöffel kurz rühren.

Zubereitung des Gelkissens: Das Gelkissen im Ständer in die Mikrowellenofen stellen und ca. 45 Sekunden bei der Leistungsstufe 700 W erwärmen.

Vermischen: Die Teigmasse in der Schüssel mit dem luftdichten Deckel verschließen (versichern Sie sich, dass der Deckel passend auf der Schüssel sitzt), auf den Ständer mit erwärmtem Gelkissen legen, den Boden und den oberen Rand der Schüssel mit beiden Händen greifen, ca. 2 Minuten kräftig in alle Richtungen schütteln, bis einige Teigstücke entstehen. Die Schüssel öffnen, die Teigmasse zusammenkneten.

Aufgehen: Die Mitte des luftdichten Deckels nach unten drücken, den Deckel auf die Schüssel mit der Teigmasse aufsetzen (versichern Sie sich, dass der Deckel passend auf der Schüssel sitzt) und die Teigmasse in der im Ständer mit Gelkissen stehenden verschlossenen Schüssel bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dank des luftdichten Deckels und des Gelkissens erfolgt das Aufgehen beinahe doppelt so schnell, **die Geh-Zeit muss man nicht verfolgen; wenn der Hefeteig gut gegangen ist, wird der Deckel offensichtlich aufgedrückt.**

Guter Tipp: In der Schüssel für Hefeteig kann max. doppelte Menge Teig zubereitet werden.

Pâte levée

Préparation de la levure : chauffer 250 ml de lait avec 2 cuillères à café de sucre à environ 40 °C, ajouter 30 g de levures fraîches et laisser brièvement reposer pour activer le levain.

Préparation de la pâte : verser le levain dans le bol, ajouter 0,5 kg de farine fine, 125 ml d'huile, une pincée de sel, et mélanger brièvement avec une cuillère en bois.

Préparation du système de chauffage : mettre le système de chauffage à gel placé dans son support pour 45 secondes au four à micro-ondes réglé sur 700 W, et faire chauffer.

Pétrissage : fermer le bol avec le mélange par le couvercle hermétique (veiller à bien le fixer sur tout le périmètre), le poser sur le socle avec le système de chauffage à gel chaud, saisir des deux mains par les poignées du support et secouer fortement le bord supérieur du bol pendant environ 2 minutes dans tous les sens, jusqu'à l'apparition de plusieurs blocs de pâte mélangée dans le bol. Ouvrir le bol et unifier la pâte en un seul morceau.

Levage : presser le centre du couvercle hermétique vers le bas, le placer sur le bol avec la pâte préparée (vérifier qu'il est bien en place sur tout le contour) et laisser lever à température ambiante dans le support avec système de chauffage à gel préchauffé. Le couvercle hermétique et le système de chauffage à gel permettent un levage jusqu'à deux fois plus rapide, **il est inutile de surveiller le levage, le couvercle se bombe visiblement à la fin.**

Bonne astuce : le bol pour pâte à lever permet de préparer en une seule fois jusqu'à la quantité double de pâte.

Ciasto drożdżowe

Przygotowanie zaczynu: 250 ml mleka z 2 łyżeczkami cukru należy podgrzać do temperatury 40 °C, następnie dodać 30 g świeżych drożdży i pozostawić na chwilę, aby powstał zaczyn.

Przygotowanie ciasta: Zaczyn należy przelać do miski, dodać 0,5 kg mąki pszennej, 125 ml oleju, szczyptę soli i krótko przemieszać drewnianą łyżką.

Przygotowanie ogrzewacza: Żelowy ogrzewacz ze stojakiem należy włożyć na 45 sekund do mikrofalówki ustawionej na 700 W i ogrzać.

Mieszanie: Miesz z przygotowaną mieszaną należy zamknąć szczelnym wiekiem (uprzednio sprawdzić czy wieko jest nasadzone na cały obwód naczynia). Następnie umieścić misę w stojaku z rozgrzanym ogrzewaczem, uchwycić jedną ręką za rękojeść stojaka a drugą za górną krawędź i około 2 minut intensywnie potrząsać we wszystkie strony, do momentu aż w misie powstanie kilka kawałków przemieszanego ciasta. Po otwarciu miski należy połączyć ciasto w jedną całość.

Wyrastanie: Środek wieka należy nacisnąć w dół, a następnie nasadzić na misę z przygotowanym ciastem (uprzednio sprawdzić czy wieko jest nasadzone na cały obwód naczynia). Ciasto pozostawić do wyrośnięcia w zamkniętej misie, umieszczonej w stojaku z rozgrzanym ogrzewaczem, temperaturze pokojowej. Dzięki szczelnemu wieku i żelowemu ogrzewaczowi ciasto wyrośnie nawet dwa razy szybciej. **Nie trzeba pilnować czasu. Wieko wyraźnie się zaokrągli, kiedy ciasto będzie w pełni wyrośnięte.**

Wskazówka: W misie na ciasto drożdżowe można za jednym razem przygotować aż dwie porcje ciasta.

Kysnuté cesto

Příprava kvásku: 250 ml mlieka s 2 lyžičkami cukru zohrejte na teplotu cca 40 °C, pridajte 30 g čerstvých kvasníc a nechajte krátko nabehnúť, aby vznikol kvások.

Příprava cesta: Kvások prelejte do misky, pridajte 0,5 kg hladkej múky, 125 ml oleja, štipku soli a krátko premiešajte varechou.

Priprava ohrievača: Gélový ohrievač uložený v stojánčeku dajte na 45 sekúnd do mikrovlnnej rúry nastavený na 700 W a zohrejte.

Miešanie: Misu s pripravenou zmesou uzavrite vzduchotesným vekom (uistite sa, že je dobre nasadené po celom obvode), postavte do stojančeka so zahriatym gélovým ohrievačom, uchopte oboma rukami za rukoväť stojančeka a horný okraj misy a cca 2 minúty intenzívne pretrepávajte všetkými smermi, dokiaľ v mise nevznikne niekoľko kusov premiešaného cesta. Misu otvorte a cesto spojte v jeden celok.

Kysnutie: Stred vzduchotesného veka pretlačte smerom dole, nasadte na misu s pripraveným cestom (uistite sa, že je dobre nasadené po celom obvode) a nechajte v stojančeku so zahriatym gélovým ohrievačom vykysnúť pri izbovej teplote. Vďaka vzduchotesnému veku a gélovému ohrievaču vykysne cesto až dvakrát rýchlejšie, **dobu kysnutia nie je treba strážiť, po úplnom vykysnutí sa veko na mise zreteľne vytlačí.**

Dobrý tip: V mise na kysnuté cesto možno na jedenkrát pripraviť až dvojnásobné množstvo cesta.

🍞 Дрожжевое тесто

Активирование дрожжей: Подогрейте 250 мл молока с 2 ч. л. сахара до температуры примерно 40 °С, добавьте 30 г свежих дрожжей в молоко и оставьте их на некоторое время для активации.

Инструкция по замешиванию теста: Налейте активированные дрожжи в миску, добавьте 0,5 кг пшеничной муки, 125 мл масла, щепотку соли и слегка перемешайте кулинарной лопаткой.

Подготовка нагревателя: Гелевый нагреватель разогрейте в микроволновой печи при 700 Вт в течении 45 секунд.

Смешивание: Закройте миску с подготовленной смесью при помощи герметичной крышки (убедитесь, что крышка хорошо прилегает к миске по всему периметру), поставьте на разогретый гелевый нагреватель, возьмите миску обеими руками, придерживая одновременно за дно и верхнюю часть крышки, и интенсивно встряхивайте в течение примерно 2 минут во всех направлениях до тех пор, пока внутри миски не образуется несколько кусков теста. Откройте миску и объедините все куски в один комок.

Поднятие теста: Накройте миску с приготовленным тестом герметичной крышкой, нажав на ее центр (убедитесь, что крышка хорошо прилегает к миске по всему периметру), и оставьте тесто подниматься в закрытом виде при комнатной температуре. Благодаря герметичной крышке и нагревателю тесто поднимается намного быстрее. **Вам не придется контролировать скорость подъема теста – когда тесто полностью поднимется, крышка начнет заметно выпирать над миской.**

Полезный совет: В миске для замеса теста можно приготовить в два раза больше теста, одновременно.



www.tescoma.com/video/630381