

Termékek tulajdonságai:

A kenyérsütő edényeinket Hő- és lángálló samottos masszából, kézi korongozással készítjük. 1.100 Celsius fokon égetett, ólommentes mázzal bevont.

A cserép hőtágulási együtthatója miatt a máz hajszálrepedezett lehet, de ez nem befolyásolja minőségét.

A kézi gyártásból fakadóan, kisebb eltérések előfordulhatnak az edényen, ezek azonban nem befolyásolják a használati értékét.

Használati tudnivalók:

Edényeink szabad tűzön (fa) kemencében, gáz- és villanytűzhely sütőjében, sparhelten, sütésre egyaránt használhatók.

Villanytűzhelyen, kerámia- és indukciós főzőlapon való használatát NEM javasoljuk! Egyes vásárlóink elektromos tűzhelyen, az edény alá vaslapot helyezve főznek edényeinkben, azonban az ilyen módon való használat közben bekövetkezett esetleges károkért felelősséget nem vállalunk!

A kerámia cserépedény nagyszerűsége abban rejlik, hogy - ugyan a cserép rossz hővezető, ezért időre van szükség az átmelegedésére - egyenletesen adja le a hőt.

A mosogatás nem igényel megkülönböztetett eljárást, ugyanúgy végezhető, mint bármilyen más edénynél.

Mosogatás után szárítsa ki, az edény fedelét félrehúzva tárolja! Használat előtt mindig győződjön meg róla, hogy az edény száraz!

Kenyér recept a Bercsényi-féle kenyérsütőhöz

Hozzávalók:

450 g liszt

300 ml langyos víz

2 dkg friss élesztő

9 g só

1 kk cukor

A hozzávalókból a felfuttatott élesztő segítségével kenyértésztát dagasztunk, majd 20 percen át szobahőmérsékleten lefedve kelesztjük. Ezután a tésztát alaposan átgyúrjuk, és egy kerek kenyeret formázunk belőle. A második kelesztés már a kilisztezett, saját tetejével lefedett sütőedényben történik. Közben előmelegítjük a sütőt.

35 perc kelesztési idő után a kenyér közel duplájára kel. Ekkor már nem vesszük ki a sütőedényből, csak kívánt formában bevágjuk a tésztát.

A tálát újra lefedve a 245°C-ra előmelegített sütőbe tesszük, és 40 perc alatt készre sütjük. A teteje végig rajta maradhat. A sütő aljába nem kell külön vizes edényt tenni.

Sok örömet a sütő használatához, és jó étvágyat kívánunk!