

# Buničínové ošatky na kysnutie cesta

## ***Buničínové ošatky na kysnutie chlebového cesta***

*Buničínové ošatky sú určené na domáce a profesionálne použitie. Slúžia na kysnutie cesta, pred samotným pečením chlebička. Ošatky sú vyrobené z prírodného materiálu 100 % buničiny.*

## **Buničínová ošatka**

- modeluje tvar bochníka
- udržiava požadovanú teplotu počas celého procesu kysnutia cesta
- zachovaná rovnaká teplota umožňuje prirodzený proces kysnutia, ktorá je veľmi dôležitá pri pečení chleba
- tvar a štruktúra buničínovej ošatky dodáva chlebu taký istý vzhľad, ako má daná ošatka
- vzor ošatky sa otláči do bochníka podľa vybraného vzoru
- cesto sa na ošatku nelepí, ľahko sa z nej vyklápa a neprichytáva sa na steny ošatky

## **Návod na použitie :**

**Pred použitím musíte ošatku najskôr 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 :**

Údržba a čistenie buničínových ošatiek je nenáročná. Buničínová ošatka nesmie prichádzať

do styku s vodou . Čistenie buničínových ošatiek prebieha výlučne suchým spôsobom.

Po použití ošatky zvyšky múky odstránite potravinárskou metličkou / štetcom /.

Doporučené sterilizovanie ošatky je po 4 - 12 týždni vložení do vyhriatej rúry pri teplote 120 °C na dobu 25.minút .

