

# LÉKUÉ



## BREAD COLLECTION

Bagels

---

Ciesz się prawdziwymi domowymi bajglami!

---





Polski

# Ciesz się autentycznymi domowymi bajglami w najszybszy i najłatwiejszy sposób!

Przygotuj nasze autorskie przepisy i zaskocz swoją rodzinę i przyjaciół! Innowacyjna konstrukcja formy została zaprojektowana tak, aby w prosty i wygodny sposób przygotować bajgle.

---

## Czy wiesz..?

**Stożkowy kształt został tak zaprojektowany aby:**.....

Formę można trzymać za końcówkę, unikając przy tym poparzenia.

Pomoże Ci szybko i łatwo uformować bajgl.

Podczas gotowania bajgli możesz zachować okrągły kształt i dziurkę.



**Mikroperforacje w formie do bajgli umożliwiają:**

.....  
Odprowadź nadmiar wody bez problemu.

.....  
Uzyskaj bardziej chrupiące bułeczki.

---

## ZALETY SILIKONU PLATYNOWEGO

**Łatwe czyszczenie!** Silikon platynowy jest łatwy w czyszczeniu, ponieważ odpycha wodę i zarazki. Zapewnia także maksymalną higienę i bezpieczeństwo żywności.

---

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

**1.** Umyj produkt przed pierwszym użyciem. **2.** Aby łatwo wyjąć formę, przy pierwszym użyciu lekko nasmaruj formę. **3.** Nie używaj produktu bezpośrednio nad otwartym ogniem lub źródłem ciepła. **4.** Jeśli korzystamy z tradycyjnego piekarnika, formę należy umieścić w dolnej części. **5.** Nie używaj pozycji grilla w kuchence mikrofalowej. **6.** Do mycia nie używaj czyszczyków ani mydła ściernego. **7.** Nie używaj ostrych przedmiotów na formie.

## INSTRUKCJA



1  
Przygotuj ciasto



2  
Przykryj ściereczką, aby odpoczęło



3  
Podziel ciasto na 6 równych porcji



4  
Wewnątrz kul z ciasta wykonaj otwór i nałóż na formę.



5  
Sparz bajgle w garnku

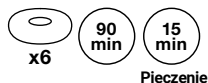


6  
Upiecz bajgle



Ciesz się świeżymi i chrupiaczymi bajglami!

# Bagel




## Składniki

### Do zakwasu:

- 2 łyżeczki aktywnych suszonych drożdży
- ½ łyżeczki granulowanego cukru
- ½ szklanki wody (temperatura pokojowa)

### Na ciasto:

-  1<sup>2</sup>/<sub>3</sub> szklanki minus 1 łyżka białej mąki chlebowej lub pełnoziarnistej mąki chlebowej
- ½ łyżeczki soli
- 2 łyżki granulowanego cukru
- 2 łyżki masła (o temperaturze pokojowej), pokrojonego w kostkę. Do zagotowania:
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- wodę do ugotowania bajgli



Zalecamy użycie mąki pełnoziarnistej. Otrzymasz zdrowsze bułeczki.

## Przygotowanie

- Rozgrzej piekarnik do 200°C i przygotuj wszystkie składniki.
- Wszystkie składniki na zakwas umieść w szklance: drożdże, cukier i wodę. Odłóż na bok w temperaturze pokojowej.
- Do BreadMaker Lékué lub miski włóż wszystkie suche składniki: mąkę, sól i cukier. Teraz wlej płyn do odłożonej filiżanki i na koniec dodaj masło.
- Mieszaj ciasto, aż uzyska jednolitą konsystencję. Jeśli zauważysz, że ciasto za bardzo klei się do dłoni, posmaruj je odrobiną oleju i/lub mąki.
- Weź kawałek pergaminu lub miskę. Posmaruj dłonie olejem, uformuj pojedynczą kulę, ułóż ją na pergaminie lub w misce i przykryj ściereczką. Pozostaw na 40 minut z dala od przeciągów i zimnego powietrza.
- Po 40 minutach podziel ciasto na 6 kulek o masie około 70g. Uformuj kulki i włóż je do foremek na bajgle. Pozostawić na 20 minut. (patrz zdjęcie krok 4)
- Przygotuj blachę do pieczenia ze stojakiem do studzenia. W dużym garnku zagotuj wodę i dodaj sodę oczyszczoną. Gdy woda się zagotuje, lekko zanurz formy na 8-10 sekund. (Bajgle gotuje się, aby uzyskać lepszą konsystencję). Ugotowane bajgle połóż na kratce do studzenia. Gdy wszystkie bajgle się ugotują, umieść foremki bezpośrednio na blasze do pieczenia. Na tym etapie można dodać sezam, mak, pokruszone płatki owsiane, cukier cynamonowy itp.
- Piec bajgle w foremkach przez 15-25 minut w temperaturze 200°C.
- Bajgle gotowe, aby się nimi cieszyć!

# Spersonalizuj bajgle!



## **Dodawaj dodatki do swoich bajgli**

Gdy ciasto będzie już jednolite, przed pieczeniem dodaj ulubione dodatki (przykłady: kasza manna, amarantus, komosa ryżowa, płatki owsiane).



## **Dodaj szpinak do swoich bajgli**

Przygotowanie

1. Dokładnie posiekaj 1 szklankę szpinaku baby i włóż do miski z 1/2 szklanki wody.
2. Podgrzewaj w kuchenke mikrofalowej przez 1 minutę i pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.
3. Gdy osiągnie temperaturę pokojową, dodaj drożdże i cukier. Twój zaczyn jest już gotowy!
4. Postępuj zgodnie z przepisem krok po kroku.



## **Do bajgli dodaj suszone pomidory i buraki**

Przygotowanie

1. Weź połowę buraka i pokrój w drobną kostkę. Umieść kostki i 1/2 szklanki wody w misce.
2. Podgrzewaj w kuchenke mikrofalowej przez 1 minutę i pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej. (Pamiętaj, aby nie podgrzewać wody z drożdżami). Po ostygnięciu zmiksuj płyn i odcedź, aby nie powstały grudki.
3. Drobnio posiekaj suszone pomidory i dodaj je podczas końcowego wyrabiania.
4. Gdy osiągnie temperaturę pokojową, dodaj drożdże i cukier. Twój zaczyn jest już gotowy!
5. Postępuj zgodnie z przepisem na bajgiel krok po kroku.

# LÉKUÉ



**BPA  
FREE**

**100%  
PLATINUM  
SILICONE**

**NON  
STICK**

**10  
YEAR  
GUARANTEE**



 + 220°C  
+ 428°F  
- 60°C  
- 76°F



PATENT

Tested&Approved by FDA/LBFR/JAPAN



#lekue



lekue.com

info@lekue.com

+34 93 574 26 40

Lékué Barcelona 16 · 08120 · La Llagosta · Spain · ES B61059754

Concept & Design by LÉKUÉ in Barcelona.



De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos. · De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments. Núm RSIPAC: 39.05271/CAT. In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials. · Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments. · Em conformidade com a normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos. · In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti. · Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel. · Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen in verbinding met levensmiddelen. · В соответствии с действующим европейским законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами · Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevareremyndigheder). · Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta.