

ORIGINAL
FLEXI®FORM

LURCH 

MINI BATZEN

Rezept · Recipe · Recept · Recette · Ricetta · Receta · Peçent · Przepis

100 %
Premium
Platin
Silikon

15
Jahre
Garantie

BPA
free

Mini Batzen &
Zitronenkuchen





Mini Batzen

Zutaten (für 6 Batzen):

380 g Dinkelmehl Vollkorn
320 ml lauwarmes Wasser

30 g Hefe, frisch
1 EL Backmalz
1/2 TL Backpulver

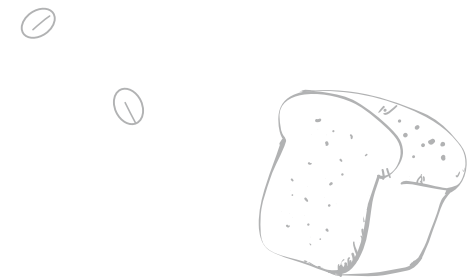
1 Prise Zucker
2 gestr. TL Salz
100 g Körner nach Wahl

Backen: 200°C Ober- / Unterhitze ca. 40 min

Zubereitung: ca. 50 min inkl. Backzeit

1. **Hefe** im Wasser auflösen.
2. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und zu einem Teig verkneten.
3. Teig gleichmässig auf die Formen verteilen.
4. Formen in den kalten Ofen stellen.
Bei 200°C Ober- / Unterhitze ca. 40 min backen.

Tipp: Für eine tolle, krosse Optik, den Teig nach 5-10 min auf der Oberfläche einritzen.



**Kleine
Leckerbissen!**





Zitronenkuchen

Zutaten (für 6 Küchlein):

190 g Zucker
3 Eier

75 ml Milch

240 g Mehl

1/2 TL Backpulver

90 g Butter, weich

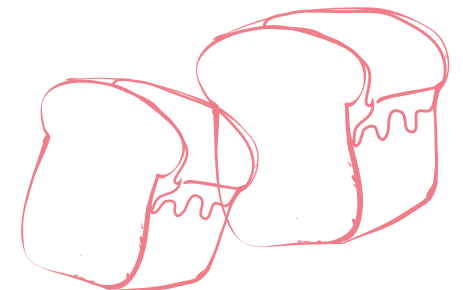
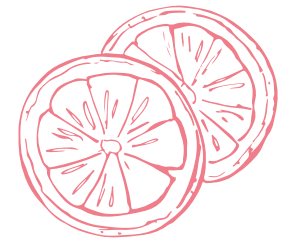
Zitronenaroma und -abrieb

Backen: 240°C Umluft ca. 15 min

Zubereitung: ca. 25 min inkl. Backzeit

1. **Eier** und **Zucker** schaumig schlagen.
2. Langsam **Milch**, anschließend **Mehl** und **Backpulver** hinzufügen.
3. **Butter**, **Zitronenaroma** und **-abrieb** einarbeiten.
4. Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen (ca. 2/3 gefüllt) und bei 240°C Umluft ca. 15 min backen.

Saftig &
frisch!



ORIGINAL
FLEXI®FORM

Flexibel & stabil!

Seit 1999 ist ORIGINAL FLEXI®FORM die Marke für hochwertigste Backformen aus 100% Premium Platin Silikon – und perfekte Backergebnisse. Durch den hohen Materialeinsatz und die besondere Architektur ist ORIGINAL FLEXI®FORM gleichzeitig flexibel und stabil. Somit sind leichtes Entformen und komfortable Handhabung garantiert.

EIGENSCHAFTEN

- > Temperaturbeständig von -40°C bis +240°C
- > Absolut antihaftend
- > Antiallergen
- > Leicht zu reinigen & spülmaschinenfest
- > Obstsäure- und saureteigbeständig
- > Platzsparend

GEBRAUCHSANWEISUNG

- > Vor Erst-Gebrauch reinigen und einfetten.
- > Anschließend nur bei Biskuit- oder Hefeteig einfetten.
- > Backzeit und Temperatur müssen immer dem jeweiligen Backofen angepasst werden. Wichtig: Die guten Energiewerte reduzieren die Backtemperatur um ca. 10%.
- > Nach dem Backen ca. 5-7 Min. abkühlen lassen, bevor das Backgut entnommen wird.
- > Eine Verfärbung ist eine normale Patina, entstanden durch Fettrückstände und unterliegt nicht der Gewährleistung im Rahmen der Garantie.

ORIGINAL FLEXI®FORM has been the brand for high quality baking tins made of 100% premium platinum silicone since 1999 – and perfect baking results. The high material input and the special architecture makes the ORIGINAL FLEXI®FORM flexible and stable at the same time. This guarantees an easy removal and comfortable handling.

PROPERTIES

- > Temperature resistant from -40°C to +240°C
- > Completely anti-adhesive
- > Anti-allergic
- > Easy to clean & dishwasher-safe
- > Fruit acid and sour dough resistant
- > Space-saving

DIRECTIONS FOR USE

- > Clean and oil before using for the first time.
- > Then only oil when baking biscuit or yeast doughs.
- > Baking time and temperature must always be adjusted for the respective oven.
- > Important: Good energy consumption rates reduce the baking temperature by approx. 10%.
- > Allow to cool down for approx. 5-7 min. after baking and before removing the baked goods.
- > Discolouration is a normal patina that is formed due to fat residues and this is not covered by the warranty within the framework of the guarantee.

Sinds 1999 is de ORIGINELE FLEXI®FORM het merk voor de meest hoogwaardige bakvormen van 100% premium platina-silicone – en perfecte bakresultaten. Dankzij de hoge inzet qua materiaal en de bijzondere vormgeving is de ORIGINELE FLEXI®FORM tegelijkertijd flexibel en stabiel. Aldus blijft gewaarborgd dat de bodem makkelijk loskomt en de handhaving comfortabel is.

EIGENSCHAPPEN

- > Temperatuurbestendig van -40°C tot en met +240°C
- > Absoluut anti-aanbak
- > Anti-allergisch
- > Makkelijk schoon te maken & geschikt voor de vaatwasser
- > Fruitzuur- en zuurdezebestendig
- > Neemt weinig plek in beslag

GEBRUIKSAANWIJZING

- > Alvorens het eerste gebruik reinigen en invetten.
- > Vervolgens alleen nog voor biscuit- of gistdeeg invetten.
- > Baktijd en temperatuur moeten telkens aan de oven aangepast worden. Belangrijk: Goede energiewaarden reduceren de baktijd met ca. 10%.
- > Na het bakken ca. 5-7 min. laten afkoelen, alvorens de cake / het brood uit de vorm te halen.
- > Een verkleuring is een normale patina, ontstaan door vetrestanten, en valt niet onder de vrijwaring in het kader van de garantie.

BROT BACKEN MIT

Ideal für Kuchen, herzhafte Speisen und besonders für Brot.

ORIGINAL FLEXI®FORM aus 100% Premium Platin Silikon ...

- ... kann durch den hohen Materialeinsatz nicht verbeulen
- ... ist saureteigbeständig, im Gegensatz zu vielen anderen Formen
- ... behält immer die maximale Antihafteigenschaft
- ... verfügt über hervorragende Energieeigenschaften
- ... garantiert gleichmässige Backergebnisse und schöne Krusten
- ... ist antiallergen, geruchs- und geschmacksneutral

ORIGINAL
FLEXI®FORM

BAKING BREAD WITH THE ORIGINAL FLEXI®FORM

Ideal for cakes, savoury dishes, and especially for bread.

THE ORIGINAL FLEXI®FORM, made of 100% premium platinum silicone ...

- ... will not dent, owing to the high material usage
- ... is sourdough-resistant, unlike many other moulds
- ... always retains the maximum anti-stick properties
- ... has excellent energy properties
- ... guarantees even baking results and beautiful crusts
- ... is anti-allergic, odour- and tasteless

BROOD BAKKEN MET DE ORIGINELE FLEXI®FORM

Ideaal voor taarten, hartige gerechten en m.n. voor brood.

DE ORIGINELE FLEXI®FORM van 100% premium platina-silicone ...

- ... kan dankzij de hoge materiaalinzet niet indeuken
- ... is zuurdezebestendig, in tegenstelling tot vele andere vormen
- ... behoudt steeds de maximale anti-aanbakeigenschap
- ... beschikt over uitstekende energieeigenschappen
- ... garandeert gelijkmatige bakresultaten en mooie randjes
- ... is anti-allergeen, geur- en smaakneutraal

ORIGINAL FLEXI®FORM est, depuis 1999, la marque de moules à gâteau de haute qualité 100% silicone de platine haut de gamme – et assure un résultat parfait. Grâce sa qualité de matériau et à son architecture particulière, ORIGINAL FLEXI®FORM est à la fois stable et flexible. Le démoulage est facile et le maniement confortable.

PROPRIÉTÉS

- Résistant à des températures allant de -40°C à +240°C
- Anti-adhérence absolue
- Antiallergénique
- Facile à nettoyer & lavable au lave-vaisselle
- Résistant aux acides de fruits et au levain
- Peu encombrant

Dal 1999 lo stampo ORIGINAL FLEXI®FORM è il marchio per stampi da forno di elevatissima qualità, in 100 % silicone al platino di qualità premium, per risultati perfetti. Grazie all'elevato impiego del materiale e l'architettura speciale, lo stampo ORIGINAL FLEXI®FORM è al contempo flessibile e stabile. Togliere il dolce dallo stampo diventa facile e l'uso semplice è garantito.

CARATTERISTICHE

- Resistente a temperature da -40°C a +240°C
- Assolutamente antiaderente
- Antiallergenico
- Facile da pulire & adatto per la lavastoviglie
- Resistente agli acidi della frutta e al lievito di madre
- Poco ingombrante

Desde 1999, ORIGINAL FLEXI®FORM es la marca para moldes de horneado de la más alta calidad, realizados en 100% silicona de platino de primera calidad, y para unos resultados de horneado perfectos. Gracias al empleo de este material y al diseño especial, ORIGINAL FLEXI®FORM es flexible y estable al mismo tiempo. Por lo tanto, están garantizados tanto un desmoldeo fácil como un cómodo manejo

CARACTERÍSTICAS

- Resistente a temperaturas desde -40° hasta +240°
- Absolutamente antiadherentes
- Antialérgicos
- Fáciles de lavar y aptos para lavavajillas
- Resistentes a los ácidos de la fruta y a la levadura
- Ahorran espacio

C 1999 года марка ORIGINAL FLEXI®FORM является символом высококачественных форм для выпечки из 100% платинового силикона наивысшего качества – и отличных результатов выпечки. Благодаря отличному качеству материалов и особой структуре оригинальная форма FLEXI®FORM остается одновременно гибкой и прочной, что гарантирует легкое извлечение коржа и удобное использование.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Устойчива к диапазону температур от -40°C до +240°C
- Абсолютное антипригарное покрытие
- Антиаллергенна
- Легко отмывается, подходит для посудомоечной машины
- Устойчива к фруктовой кислоте и тесту на закваске
- Занимает мало места

Od 1999 roku ORIGINAL FLEXI®FORM jest marką najwyższej jakości form do pieczenia wykonywanych ze 100-procentowego platynowego silikonu premium, która zapewnia doskonałe wypieki. Dzięki dużej ilości materiału i jego szczególniej architekturze formy do pieczenia marki ORIGINAL FLEXI®FORM są jednocześnie elastyczne i stabilne. A to z kolei zapewnia łatwe odkształcanie i wygodę.

WŁAŚCIWOŚCI

- Odporne na temperaturę - 40°C do +240°C
- Zupełnie nieprzywierające
- Niealergiczne
- Łatwe do czyszczenia, mogą być zmywane w zmywarkach do naczyń
- Odporne na kwasy w owocach i cieście
- Oszczędzają miejsce

ISTRUZIONI D'EMPLOI

- Nettoyer et graisser avant le premier usage.
- Graisser ensuite uniquement pour les pâtes à biscuit ou les pâtes au levain.
- Le temps de cuisson et la température doivent toujours être adaptés au four. Important : les bonnes valeurs énergétiques réduisent le temps de cuisson de près de 10%.
- Après la cuisson, faire refroidir env. 5-7 min avant de retirer.
- Un changement de couleur est une patine normale qui apparait en raison des résidus gras et n'est pas compris dans le cadre de la garantie.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di utilizzare lo stampo per la prima volta, occorre lavarolo ed ungerlo.
- In seguito va unto soltanto quando si vuole cuocere del pan di spagna o pasta lievitata con lievito di birra.
- I tempi di cottura come pure la temperatura dovranno essere sempre adattati alle caratteristiche del proprio forno. Importante: buoni valori energetici riducono la temperatura di cottura di ca. 10 %.
- A cottura terminata, lasciar raffreddare nello stampo per ca. 5-7 minuti. Dopodiché è possibile togliere lo stampo.
- La colorazione è una patina normale, che si forma in seguito a residui di grassi e non è soggetto alla garanzia.

ISTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

- Limpiar y engrasar antes del primer uso.
- Seguidamente engrasar solamente en masa de bizcochos o levadura.
- El tiempo de horneado y la temperatura tienen que adaptarse siempre al horno respectivo.
- Importante: Los buenos valores de energía reducen la temperatura de horneado en aprox. en un 10 %.
- Después del horneado dejar enfriar de aprox. 5 a 7 minutos, antes de sacar el producto horneado.
- Una coloración es una pátina normal, producida por restos de grasa y no está sometida a la prestación de garantía dentro del marco de la garantía.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием изделие необходимо помыть и смазать.
- Впоследствии смазывать только при выпекании бисквитного или дрожжевого теста.
- Время выпекания и температура варьируются в зависимости от характеристик используемого духового шкафа. Важно: хорошие энергетические параметры снижают температуру выпекания примерно на 10 %.
- Прежде чем достать выпечку после выпекания дать остыть в течение 5-7 минут.
- Появление на поверхностях участков с изменением цвета представляет собой нормальное явление, объясняющееся сгоранием остатков жира, и не является гарантийным случаем в рамках предоставляемой на изделие гарантии.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Umyć i odtłuścić przed pierwszym użyciem.
- Smarować tłuszczem tylko przy pieczeniu ciasta drożdżowego bądź biskwitowego.
- Temperatura i czas pieczenia powinny być odpowiednie dla danego piekarnika.
- Uwaga: dobre wartości energetyczne redukują czas pieczenia o ok. 10%.
- Po zakończeniu pieczenia, przed wyjściem z pieca, pozostawić do ostygnięcia na ok. 5-7 min.
- Patynowe przebarwienie powstaje w wyniku pozostałości tłuszczu i nie podlega gwarancji.

CUIRE SON PAIN AVEC ORIGINAL FLEXI®FORM

Ideale pour les gâteaux, les plats salés et tout particulièrement pour le pain.

ORIGINAL FLEXI®FORM 100% silicone de platine haut de gamme ...
... ne peut pas se cabosser grâce à la quantité élevée de matériaux utilisés
... résiste au levain, contrairement à beaucoup d'autres moules
... conserve toujours ses propriétés antiadhésives maximales
... dispose de caractéristiques énergétiques incroyables
... garantit d'excellents résultats de cuisson et de superbes croûtes
... est anti-allergène, insipide et inodore

CUOCERE IL PANE CON LA TEGLIA ORIGINALE FLEXI®FORM

Ideale per torte dolci e salate ed in modo particolare per cuocere il pane.

TEGLIA ORIGINALE FLEXI®FORM in 100 % silicone al platino di qualità premium ...
... grazie all'elevato utilizzo del materiale non perde la forma
... a differenza di tante altre teglie, è resistente agli acidi del lievito madre
... mantiene sempre la sua antiaderenza massima
... offre eccellenti caratteristiche energetiche
... assicura una cottura omogenea ed una crosta croccante
... è anti-allergico, non cede odori e sapori

HORNEAR PAN CON FLEXI®FORM ORIGINAL (MOLDE ORIGINAL)

Ideal para pasteles, alimentos sabrosos y especialmente para el pan.

FLEXI®FORM ORIGINAL en un 100% silicona de platino de primera calidad ...
... por la alta aplicación de materiales no puede abollarse
... es resistente a la levadura, al contrario de otros muchos moldes
... mantiene siempre la máxima propiedad antiadherente
... dispone de magníficas propiedades energéticas
... garantiza resultados uniformes de horneado y cortezas bonitas
... es antialérgico, inodoro e insípido

ОРИГИНАЛЬНАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА FLEXI®FORM

Идеальный вариант для выпечки пирогов, запеканок и особенно хлеба.

ОРИГИНАЛЬНАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ FLEXI®FORM 100% платинового силикона наивысшего качества ...
... не мнется за счет высокой материалоемкости
... устойчива к воздействию закваски в отличие от многих других форм
... всегда сохраняет максимальные антипригарные свойства
... обладает прекрасными энергетическими свойствами
... гарантирует равномерное пропекание и румяную корочку
... гипоаллергенная, без постороннего вкуса и запаха

PIECZENIE CHLEBA ZA POMOCĄ ORYGINALNEJ FORMY DO PIECZENIA FLEXI®FORM

Idealny produkt do kuchni, przyrządzania pysznych potraw oraz szczególnie do wypieku chleba.

ORYGINALNA FLEXI®FORM wyprodukowana w 100-procentowego platynowego silikonu premium ...
... dzięki zastosowanym materiałom nie ulega wgnieceniom
... w przeciwieństwie do innych form w pełni odporna na oddziaływanie zaczynu
... w każdym momencie zachowuje maksymalne właściwości nieprzywierania
... dysponuje doskonałymi właściwościami energetycznymi
... za każdym razem gwarantuje udane wypieki i chrupiącą skórkę
... produkt nie wywołuje reakcji alergicznych, jest neutralny zapachowo i smakowo

Mini Bread

Ingredients (for 6 mini loaves of bread):

380 g spelt flour wholemeal
320 ml tepid water

30 g yeast, fresh
1 tbsp baking malt
1/2 tsp baking powder

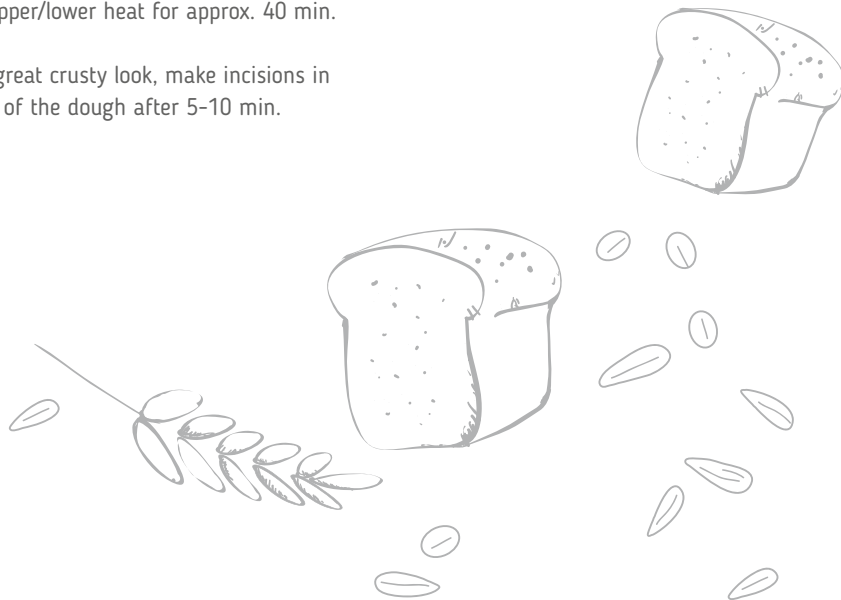
1 pinch sugar
2 level tsp salt
100 g grain according to taste

Baking: 200°C upper/lower heat approx. 40 min

Preparation: approx. 50 min incl. baking time

1. Dissolve the **yeast** in water.
2. Add all of the other ingredients and knead to form dough.
3. Evenly distribute the dough among the tins.
4. Place the tins in the cold oven. Bake at 200°C upper/lower heat for approx. 40 min.

Tip: For a great crusty look, make incisions in the surface of the dough after 5–10 min.



Lemon Cake

Ingredients (for 6 small cakes):

190 g sugar
3 eggs

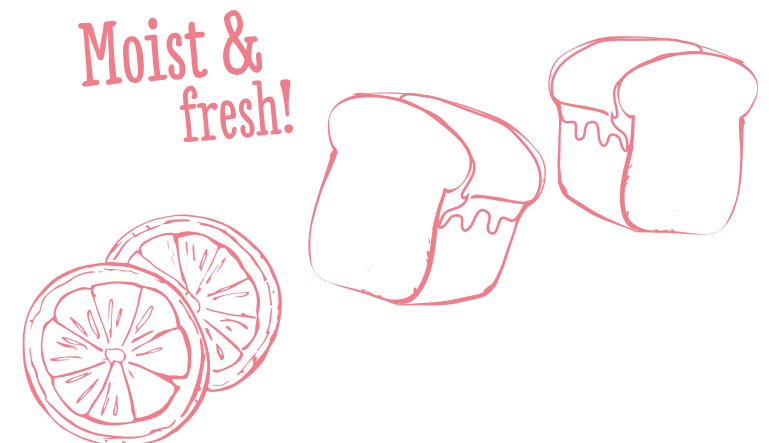
75 ml milk
240 g flour
1/2 tsp baking powder

90 g butter, soft
Lemon aroma and lemon zest

Baking: 240°C air circulation approx. 15 min

Preparation: approx. 25 min incl baking time

1. Beat the **eggs** and **sugar** to a frothy consistency.
2. Slowly add the **milk**, followed by the **flour** and **baking powder**.
3. Work in the **butter**, **lemon aroma** and the **lemon zest**.
4. Distribute the dough evenly among the tins (approx. 2/3 full) and bake in air circulation at 240°C for approx. 15 min.



Minibroden

Ingrediënten (voor 6 broden):

380 g speltbloem volkoren
320 ml lauwwarm water

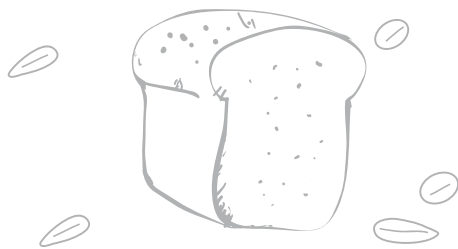
30 g verse gist
1 el bakmout
1/2 tl bakpoeder

1 snufje suiker
2 afgestr. tl zout
100 g pitten naar keuze

Bakken: 200°C boven- / onderwarmte ca. 40 min. **Bereiding:** ca. 50 min. incl. baktijd

1. **Gist** in water oplossen.
2. Alle verdere ingrediënten toevoegen en tot een deeg kneden.
3. Deeg gelijkmatig over de vormen verdelen.
4. Vormen in de koude oven plaatsen. Bij 200°C boven- / onderwarmte ca. 40 min. bakken.

TIP: Voor een mooie, knapperige optiek, deeg na 5-10 min. aan de oppervlakte insnijden.



Om te smullen!

Citroencake

Ingrediënten (voor 6 cakejes):

190 g suiker
3 eieren

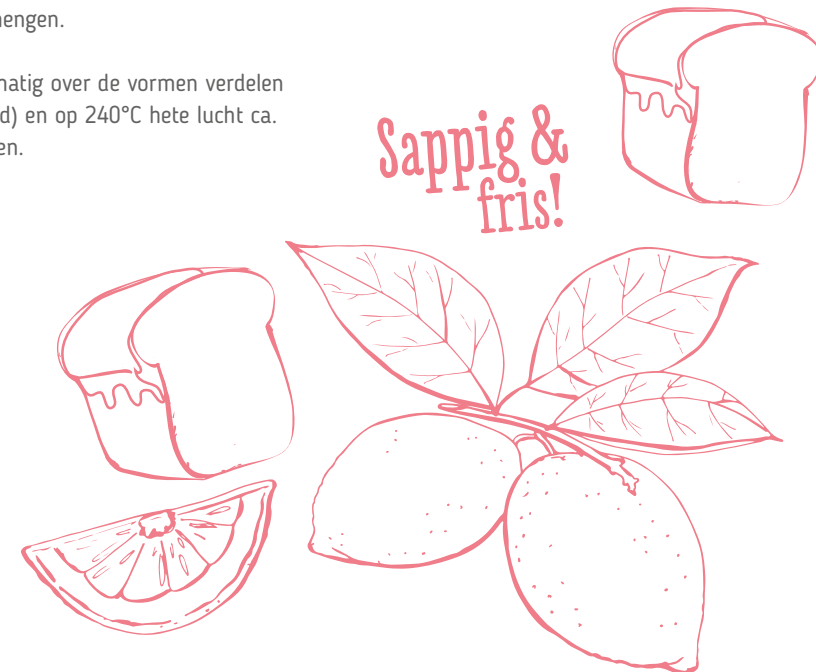
75 ml melk
240 g bloem
1/2 tl bakpoeder

90 g zachte boter
Citroenaroma en -schaafsel

Bakken: 240°C hete lucht ca. 15 min. **Bereiding:** ca. 25 min. incl. baktijd

1. **Eieren** en **suiker** schuimig opkloppen.
2. Langzaam **melk**, vervolgens **bloem** en **bakpoeder** toevoegen.
3. **Boter**, **citroenaroma** en **-schaafsel** erdoorheen mengen.
4. Beslag gelijkmatig over de vormen verdelen (ca. 2/3 gevuld) en op 240°C hete lucht ca. 15 min. bakken.

Sappig & fris!



Mini Batzen

Ingrédients (pour 6 mini Batzen):

380 g farine complète d'épeautre	30 g de levure, fraîche	1 pincée de sucre
320 ml d'eau tiède	1 cs de farine de malt	2 cc rase de sel
	1/2 cc de levure chimique	100 g de graines au choix

Cuisson : 200°C à chaleur supérieure et inférieure, env. 40 min

Préparation : env. 50 min, temps de cuisson inclus

1. Laisser dissoudre la **levure** dans l'**eau**.
2. Incorporer le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte.
3. Répartir uniformément dans les moules.
4. Enfourner les moules dans le four froid. Faire cuire au four à convection naturelle de 200°C pendant environ 40 min.

SUGGESTION: Four obtenir un aspect croustillant, fendre la pâte avec un couteau après 5-10 min à la surface.

Un vrai
délice !

Gâteaux au citron

Ingrédients (pour 6 petits gâteaux) :

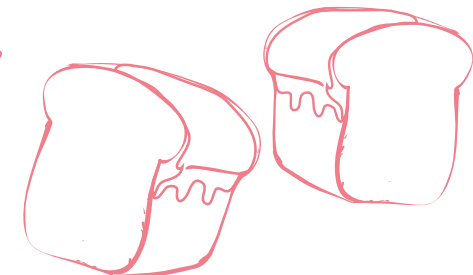
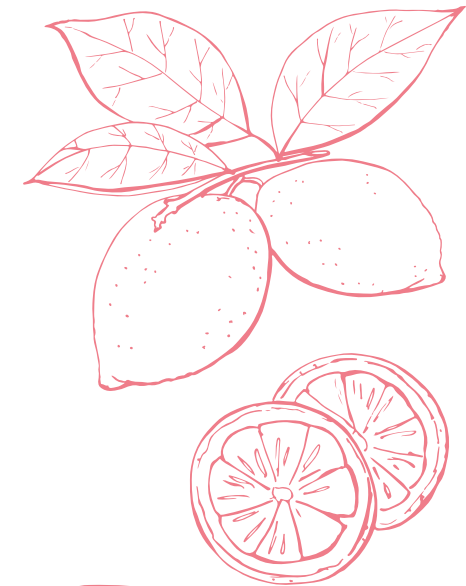
190 g de sucre	75 ml de lait	90 g de beurre ramolli
3 œufs	240 g de farine	Arôme et zeste de citron
	1/2 cc de levure chimique	

Cuisson : 240°C à chaleur tournante, env. 15 min

Préparation : env. 25 min, temps de cuisson inclus

1. Mélanger les **œufs** et le **sucre** jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
2. Incorporer peu à peu le **lait**, la **farine** et la **levure** chimique.
3. Mélanger avec le **beurre**, l'**arôme** et le **zeste de citron**.
4. Répartir uniformément dans les moules (remplis env. au 2/3). Mettre au four à chaleur tournante de 240°C pendant env. 15 min.

Moelleux &
frais !



Mini-Pagnotte

Ingredienti (per 6 pagnottine):

380 g di farina di spelta integrale
320 ml di acqua tiepida

30 g di lievito di birra fresco

1 cucchiaio di malto

1/2 cucchiaino di lievito in polvere

1 pizzico di zucchero

2 cucchiaini colmi di sale

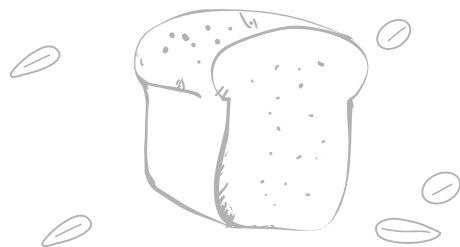
100 g di semi a scelta

Cottura: 200°C - calore superiore / inferiore - per ca. 40 min

Preparazione: ca. 50 min, tempo di cottura incluso

1. Sciogliere il **lievito** nell'acqua.
2. Aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare fino ad ottenere un impasto.
3. Distribuire l'impasto sugli stampini.
4. Posizionare gli stampini nel forno freddo. Cuocere a 200°C - calore superiore / inferiore - per ca. 40 min.

SUGGERIMENTO: per un aspetto particolarmente croccante, intagliare la superficie dell'impasto dopo 5-10 minuti di cottura.



Piccole
leccornie!



Torta al limone

Ingredienti (per 6 tortine):

190 g di zucchero
3 uova

75 ml di latte

240 g di farina

1/2 cucchiaino di lievito in polvere

90 g di burro morbido

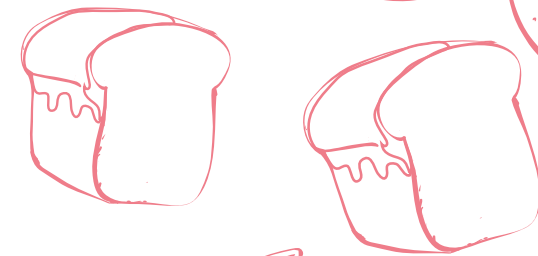
Aroma e scorza di limone

Cottura: 240°C - forno ventilato - ca. 15 min

Preparazione: ca. 25 min, tempo di cottura incluso

1. Lavorare le **uova** e lo **zucchero** fino ad ottenere un composto leggero.
2. Aggiungere lentamente prima il **latte** ed infine anche la **farina** ed il **lievito in polvere**.
3. Incorporare il **burro**, l'**aroma di limone** e la **scorza di limone**.
4. Distribuire l'impasto negli stampini (riempendoli per 2/3 ca.) e cuocere nel forno ventilato a 240°C per c. 15 minuti.

Succoso &
fresco!



Mini ladrillos de pan

Ingredientes (para 6 mini ladrillos de pan):	30 g de levadura fresca	1 pizca de azúcar
380 g harina integral de espelta	1 cucharada de malta	2 cucharaditas rasas de sal
320 ml de agua templada	1/2 cucharadita de levadura en polvo	100 g de semillas al gusto

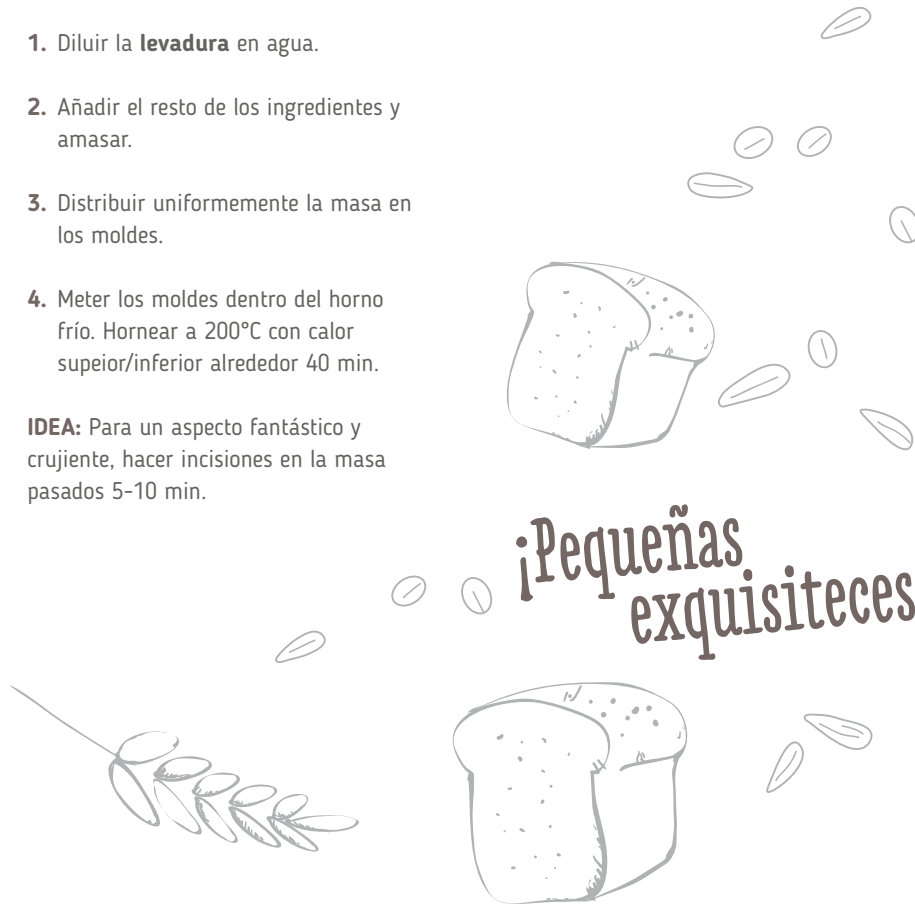
Horno: 200°C Calor superior/inferior alrededor de 40 min

Preparación: alrededor de 50 min incluyendo el tiempo de horneado

1. Diluir la **levadura** en agua.
2. Añadir el resto de los ingredientes y amasar.
3. Distribuir uniformemente la masa en los moldes.
4. Meter los moldes dentro del horno frío. Hornear a 200°C con calor superior/inferior alrededor 40 min.

IDEA: Para un aspecto fantástico y crujiente, hacer incisiones en la masa pasados 5-10 min.

¡Pequeñas exquisiteces!



Pastel de limón

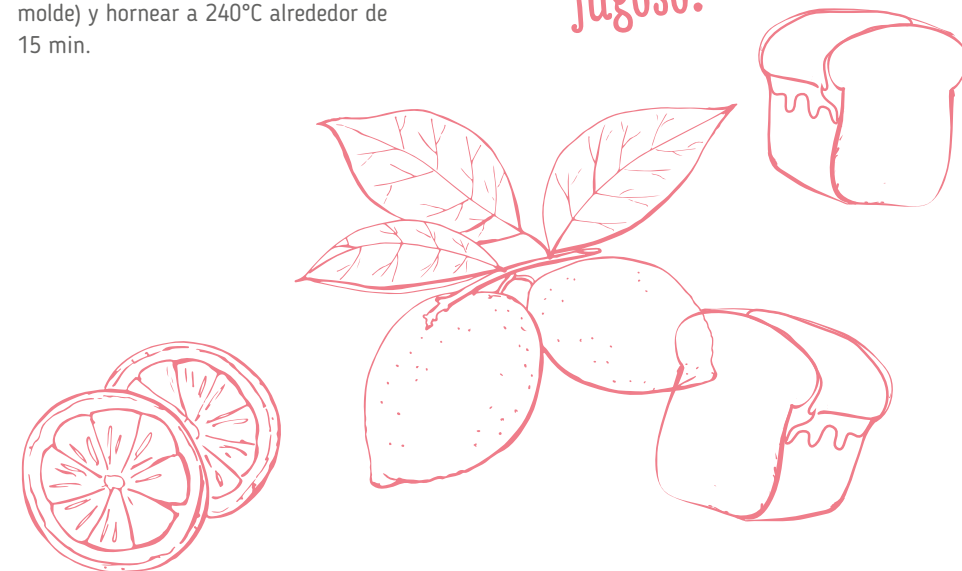
Ingredientes (para 6 pastelitos):	75 ml leche	90 g mantequilla, blanda
190 g azúcar	240 g harina	Aroma y cáscara de limón
3 huevos	1/2 cucharaditas de levadura en polvo	rallada

Horno: 240°C alrededor de 15 min de aire circulante

Preparación: alrededor de 25 min incluyendo el tiempo de horneado

1. Batir los **huevos** y el **azúcar** hasta que se forme espuma.
2. Añadir lentamente la **leche** y después la **harina** y la **levadura en polvo**.
3. Incorporar la **mantequilla**, el **aroma** y la **piel rallada de limón**.
4. Repartir uniformemente la masa en los moldes (llenar aproximadamente 2/3 del molde) y hornear a 240°C alrededor de 15 min.

¡Fresco y jugoso!



Мини-хлеб

Ингредиенты (на 6 порций):

380 г муки из спелты цельнозерновой
320 мл теплой воды

30 г свежих дрожжей
1 ст. ложка хлебопекарного содода
1/2 ч. ложки разрыхлителя теста

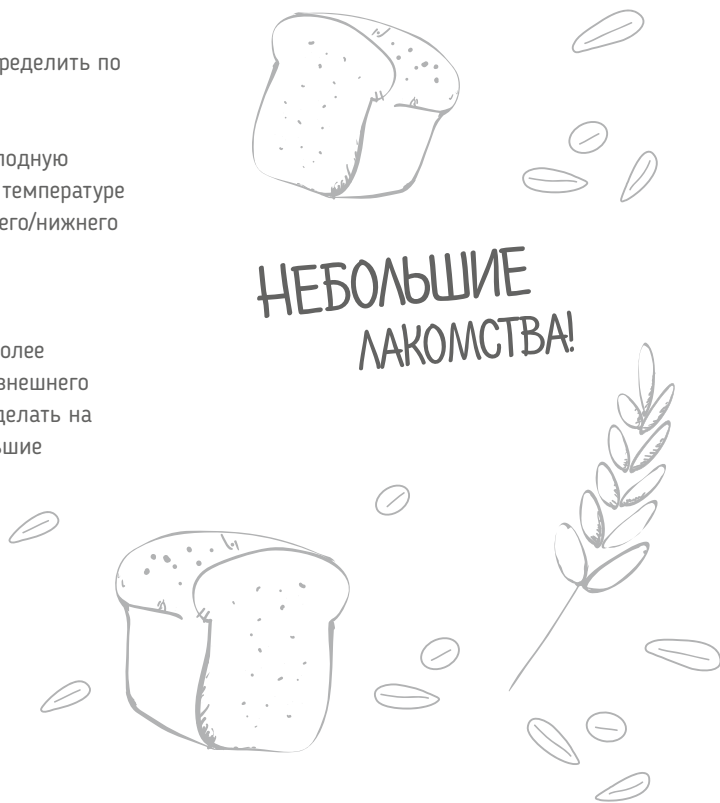
щепотка сахара
2 ч. ложки соли без горки
100 г зерен на выбор

Выпекать: при 200 °С в режиме верхнего/нижнего жара около 40 минут

Приготовление: около 50 минут, включая время выпекания

1. Растворить **дрожжи** в воде.
2. Добавить остальные ингредиенты и замесить тесто.
3. Тесто равномерно распределить по формам.
4. Поставить формы в холодную духовку. Выпекать при температуре 200 °С в режиме верхнего/нижнего жара около 40 минут.

СОВЕТ: для достижения более красивого и аппетитного внешнего вида, через 5–10 минут сделать на поверхности хлеба небольшие надрезы.



Лимонный пирог

Ингредиенты (на 6 порций):

190 г сахара
3 яйца

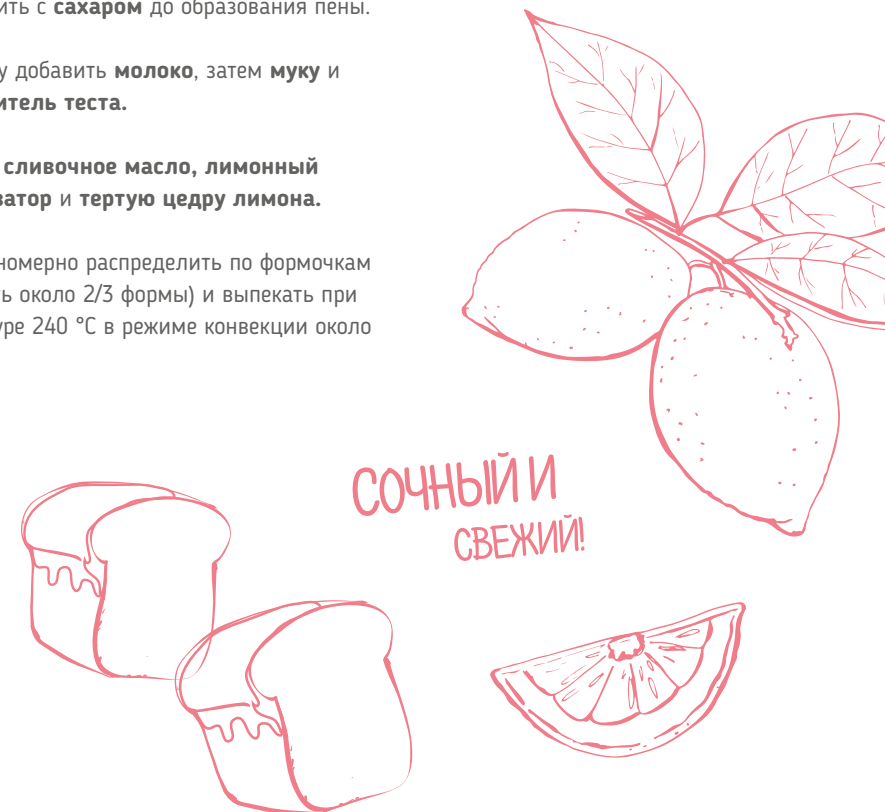
75 мл молока
240 г муки
1/2 ч. ложки разрыхлителя теста

90 г размягченного сливочного масла
лимонный ароматизатор и тертая цедра лимона

Выпекать: при температуре 240 °С в режиме конвекции около 15 минут

Приготовление: около 25 минут, включая время выпекания

1. **Яйца** взбить с **сахаром** до образования пены.
2. Понемногу добавить **молоко**, затем **муку** и **разрыхлитель теста**.
3. Добавить **сливочное масло**, **лимонный ароматизатор** и **тертую цедру лимона**.
4. Тесто равномерно распределить по формочкам (заполнить около 2/3 формы) и выпекать при температуре 240 °С в режиме конвекции около 15 минут.



Mini-chlebki

Składniki (na 6 chlebków):

380 g mąki orkiszowej razowej
320 ml letniej wody

30 g drożdży, świeżych
1 łyżka stołowa sodu piekarniczego
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

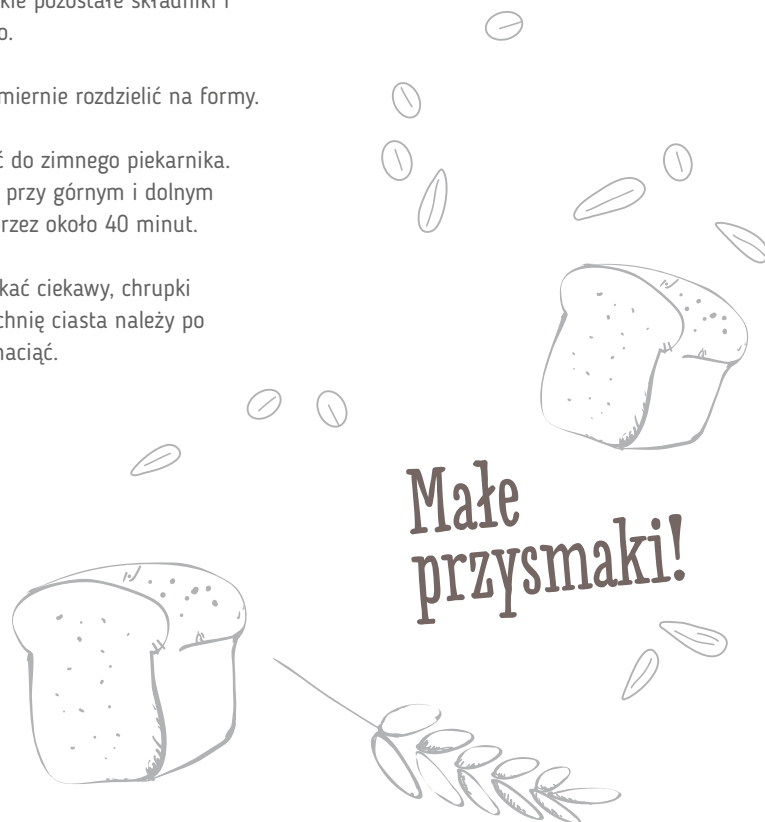
1 szczypta cukru
2 łyżeczki przesianej soli
100 g ziaren wedle uznania

Pieczenie: w 200°C przy górnym i dolnym ogrzewaniu przez około 40 minut

Przygotowanie: około 50 minut, w tym czas pieczenia

1. **Drożdże** rozpuścić w wodzie.
2. Dodać wszystkie pozostałe składniki i wyrobić ciasto.
3. Ciasto równomiernie rozdzielić na formy.
4. Formy włożyć do zimnego piekarnika. Piec w 200°C przy górnym i dolnym ogrzewaniu przez około 40 minut.

RADA: Aby uzyskać ciekawy, chrupki wygląd, powierzchnię ciasta należy po 5-10 minutach naciąć.



Babka cytrynowa

Składniki (na 6 babeczek):

190 g cukru
3 jajka

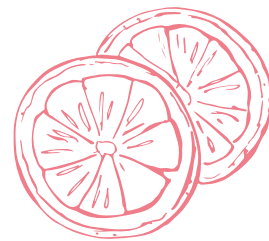
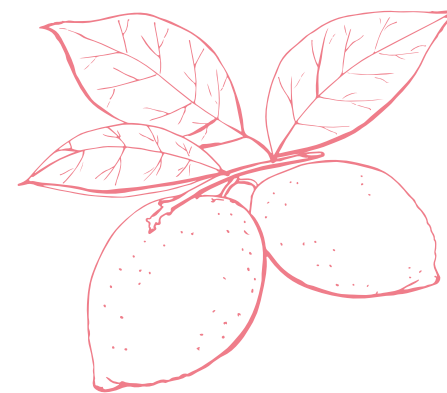
75 ml mleka
240 g mąki
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

90 g masła, miękkiego
Aromat cytrynowy i skórka cytryny

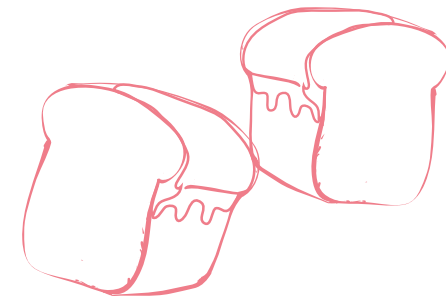
Pieczenie: w 240°C z termoobiegiem przez około 15 minut

Przygotowanie: około 25 minut, w tym czas pieczenia

1. **Jajka i cukier** ubić na pianę.
2. Powoli dodać **mleko**, następnie **mąkę** oraz **proszek do pieczenia**.
3. Dodać **masło**, **aromat cytrynowy** oraz **skórkę cytryny**.
4. Ciasto równo podzielić na foremki (około 2/3 wysokości) i piec w 240°C z termoobiegiem przez około 15 minut.



Soczyste i
świeże!



GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 15 Jahren die einwandfreie Funktion unserer Original Flexi-Form Produkte in Bezug auf Material, Verarbeitung und Funktion. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts.

Voraussetzung für die Geltendmachung der Garantie ist neben der Vorlage des Kaufbelegs eine ordnungsgemäße Behandlung entsprechend den von uns gegebenen Gebrauchs- und Pflegehinweisen sowie die bestimmungsgemäße Benutzung des Produkts. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg nebst dem fehlerhaften Produkt vorzulegen. Senden Sie uns die fehlerhafte Form bitte an die unten angegebene Adresse und wir werden dieses kostenlos gegen ein neues austauschen und Ihnen zusenden. Der Endverbraucher hat im Rahmen der Garantie ausschließlich Anspruch auf Neulieferung. Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird dieses durch ein Produkt desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm geführt, wird das fehlerhafte Produkt durch ein ähnliches, im Lieferprogramm geführtes Produkt ersetzt.

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Durch diese Garantieerklärung werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert zu.

GARANTIEGEBER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de

WARRANTY DECLARATION

During the 15-year warranty period, we hereby guarantee the proper functioning of Original Flexi-Form products with regard to materials, craftsmanship and function. The warranty period begins on the date the product is purchased.

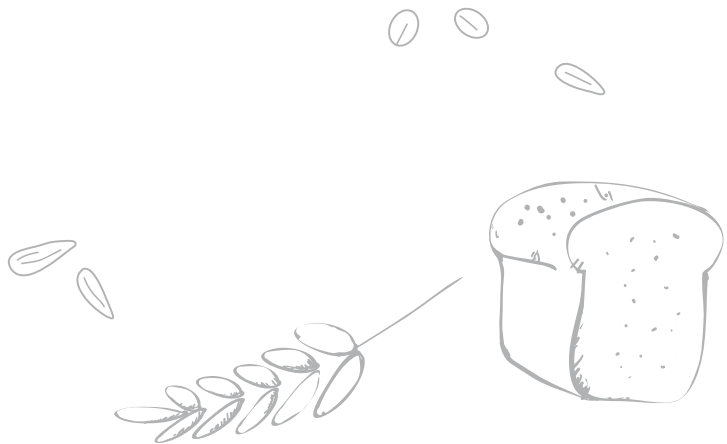
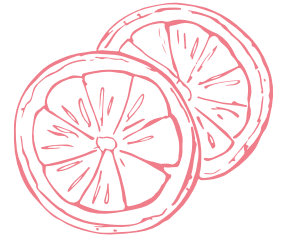
In addition to submitting proof of purchase, in order to make a warranty claim you are required to have handled the product in keeping with the instructions for use and care supplied by us as well as to have used the product exclusively for its intended purpose. The proof of purchase and the faulty product must be presented to validate the claim under warranty. Please send the faulty mould to us at the address provided below and we will exchange it for a new mould and send it to you free of charge. The end user is entitled to a replacement within the terms of the warranty. Provided that this model is still included in the product range, the faulty item will be replaced by a product of the same type. If the model is no longer included in the product range, the faulty product will be replaced with a similar product from the current product range.

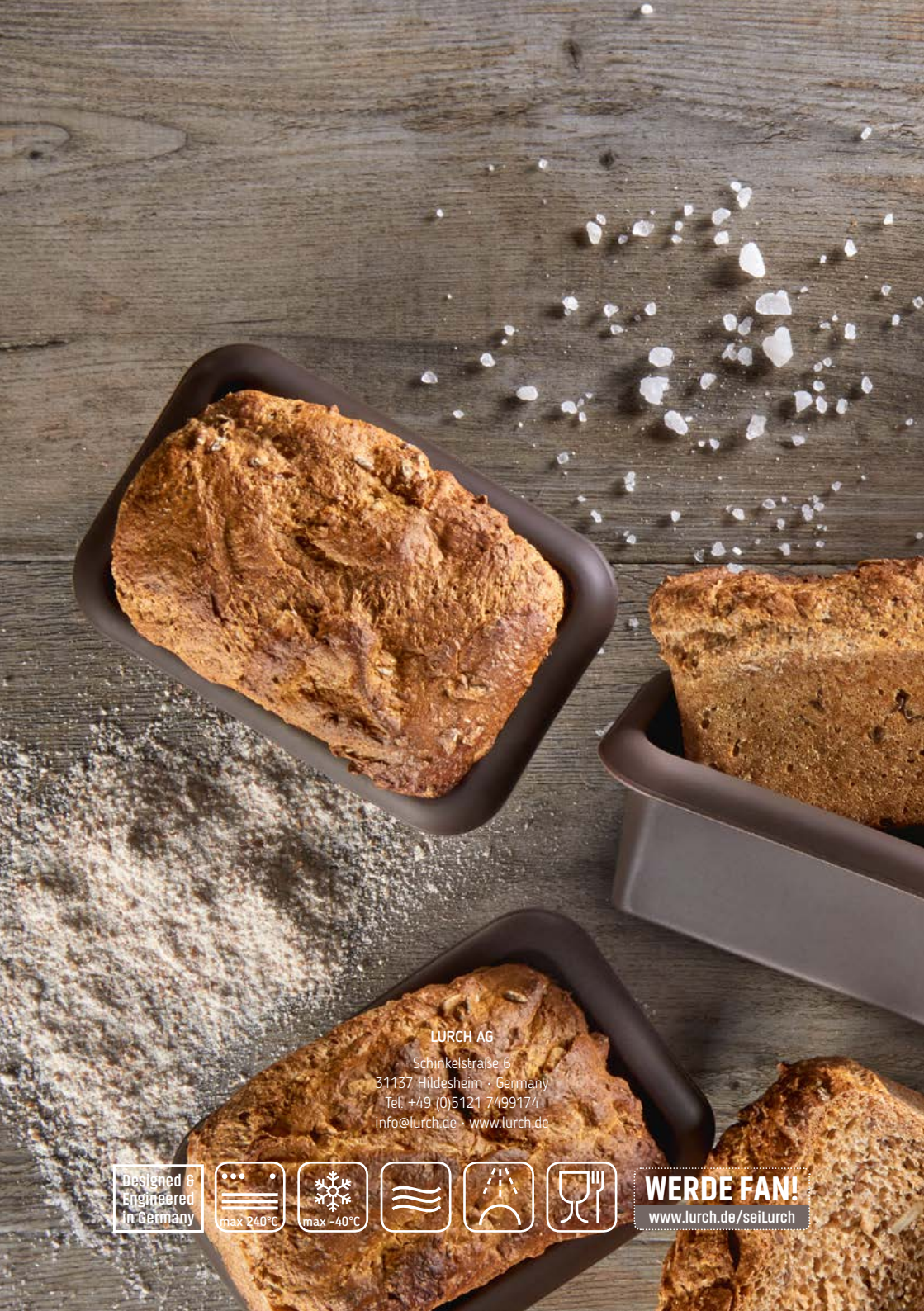
LEGAL WARRANTY

The consumer's statutory rights against the seller if the purchased product was not free of defects at the time of transfer of risk are not affected by this guarantee. During the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights for subsequent fulfilment, price reduction, withdrawal from the contract and compensation according to §§ 437 ff BGB (German Civil Code) to the extent permitted by law.

WARRANTY ISSUER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de





LURCH AG

Schinkelstraße 6

31137 Hildesheim · Germany

Tel. +49 (0)5121 7499174

info@lurch.de · www.lurch.de

Designed &
Engineered
In Germany



WERDE FAN!

www.lurch.de/seiLurch