

Инструкция по использованию хлебных форм.

Первый способ:

1. Перед первым использованием хлебные формы необходимо тщательно подготовить, а именно – вымыть в горячей воде с хозяйственным мылом или жидким моющим средством и тщательно вытереть насухо.
2. Перед выпечкой хлеба смажьте внутреннюю поверхность формы растительным маслом и заполните ее на 1/3 или на $\frac{1}{2}$ объема тестом. Дать тесту подняться (приблизительно в течение 1-1,5 часов)
3. Выпекать на среднем огне (180-200 $^{\circ}$ С) в духовом шкафу в течение часа.

Второй способ:

1. Перед первым использованием хлебные формы необходимо тщательно подготовить, а именно – вымыть в горячей воде с хозяйственным мылом или жидким моющим средством.
2. Высушить в духовке (температура 70 $^{\circ}$ С, 20 мин). Хорошо промазать внутреннюю поверхность растительным маслом. Поместить форму в духовку вверх дном на противень или какую-либо металлическую подставку, чтобы лишнее масло стекало, а не скапливалось в углах. Прокалить при температуре 200-250 $^{\circ}$ С в течении 10 минут. После этой процедуры внутренняя поверхность формы будет коричневого оттенка и тесто не будет прилипать