

# PEDIGOVÁ OŠATKA

Ošatky sú nádoby, v ktorých nechávame cesto na chlieb prekvasiť (zväčšiť svoj objem). **Pozor! V ošatke sa chlieb NEPEČIE, ale pred pečením sa z ošatky vyklopí na horúci plech alebo kameň na pečenie.**

**Pred použitím stačí ošatku vysypať múkou alebo zemiakovým škrobom.** Ošatky sú z prírodného materiálu PEDIG, preto **by sme ich nemali namáčať do vody**, ale po dokončení ich len oprášiť od zostatkovej múky alebo škrobu a nechať ich **dokonale VYSCHNÚŤ**.

Nakoľko ošatky počas kvasenia absorbujú do seba určitú vlhkosť z cesta, doporučujeme ošatky dávať vyschnúť aspoň raz za čas aj do **VYPNUTEJ** rúry po ukončení pečenia = do zostatkového tepla v rúre. **Dôležité: rúra musí byť vypnutá! A teplo len zostatkové!!** Vďaka tomu ošatky **dôkladne vyschnú a zároveň sa aj dezinfikujú.**

Patina, ktorá sa časom prejaví na ich sfarbení, zvýši ich pôvab.

[www.extradarcek.sk](http://www.extradarcek.sk)

Kuchárske knihy „Kvaskovanie 1, 2, 3“

## Popis tovaru:

- ošatka určená na kvasenie cesta
- tovar nie je určený na pečenie, je horľavý
- materiál bez chemických prísad
- prírodný produkt šetrný k životnému prostrediu
- testované a schválené pre styk s potravinami.

