

Инструкция по подготовке форм к выпечке:

1. Вымыть форму в горячей воде с мылом или другим моющим средством для посуды несколько раз.
2. Высушить в духовке (температура 70°C, 20 минут).
3. Хорошо промазать внутреннюю поверхность рафинированным растительным маслом.
4. Поместить форму в духовку вверх дном на противень или какую-либо металлическую подставку, чтобы лишнее масло стекало, а не скапливалось в углах.
5. Прокалить при 250°C в течение 10 минут. При этом на алюминиевой поверхности образуется тонкая масляная пленка, которая в дальнейшем будет служить антипригарным покрытием.
6. Выключить духовку, дать форме остыть.
7. Испечь хлеб. Перед выпечкой еще раз смазать внутреннюю поверхность формы.
8. После выпечки формы помыть в теплой воде без моющих средств. Остатки хлеба со стенок необходимо удалить мягкой тряпочкой, чтобы не нарушить образовавшийся антипригарный слой.