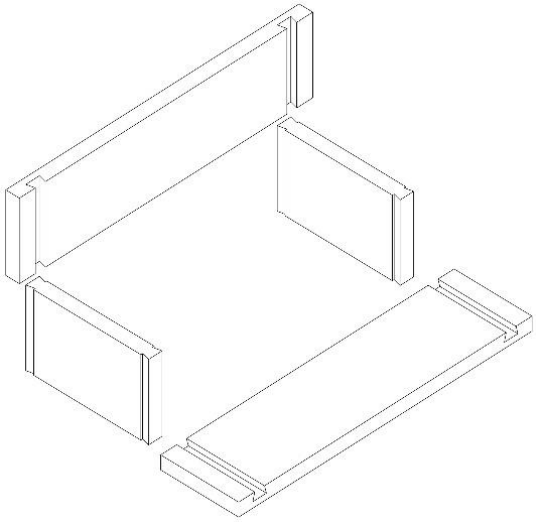
Anleitung

Holzbackrahmen für selbstgemachtes Brot





Produktbeschreibung:

Dank der einfachen Anwendung zaubern Sie knusprige Brote, die allen schmecken. Während des Backvorgangs nimmt der Brotteig einen leckeren Holzofenduft an. Das Brot bekommt eine knusprige Kruste, während die Seiten schön weich bleiben.

Der Holzrahmen ist komplett zerlegbar und kann nach dem Gebrauch platzsparend verstaut werden. Durch die Schwalbenschwanz-Verbindungen sind keine Verschraubungen oder Verleimungen nötig.

Der Holzbackrahmen ist eine Entwicklung des Blickfeld und ein Schweizer Qualitätsprodukt.

Anwendung:

Der Backrahmen ist für Brotlaibe von 500 gr. ausgelegt. Vor der ersten Verwendung sollte er mit klarem Wasser abgespült und anschließend gründlich getrocknet werden. Stecken Sie die vier Seitenteile sorgfältig zusammen und platzieren Sie den Rahmen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Bestreichen Sie die Innenflächen mit einem neutralen Speiseöl. Der Backrahmen ist hitzebeständig bis 240 °C. Nach dem Backen den Rahmen vollständig auskühlen lassen, bevor er demontiert wird.
Bitte verwenden Sie zur Reinigung kein Spülmittel und geben Sie den Holzrahmen nicht in die Spülmaschine.

Lieferumfang:

1 Holzbackform aus unbehandeltem Buchenholz (Schweizer-Holz)
(bestehend aus 4 Einzelteilen)
1 Pinsel
1 Anleitung

Individuelle Bedruckung:

Die Holzbackform kann für ein Kunden- oder Firmengeschenk mit einer individuellen Botschaft personalisiert werden. Fragen Sie uns an – wir beraten Sie gerne.

Tipps und Tricks:

Für ein sicheres Backen ohne Verklebung:

1. Den Rahmen nicht nur ölen, sondern zusätzlich bemehlen
Am zuverlässigsten funktioniert die Kombination aus Öl oder Butterfett und anschliessend einer dünnen Schicht Mehl, Griess oder Paniermehl.
→ Dadurch entsteht eine stabile Trennschicht zwischen Teig und Holz.

2. Den Rahmen vor dem Befüllen gut vorheizen (optional, aber sehr wirksam)
Sie können den geölten und bemehlten Rahmen für 3–5 Minuten in den warmen Ofen stellen.
→ Das Holz nimmt etwas Feuchtigkeit auf und der Teig klebt weniger an.

3. Etwas fettreicherer Teig hilft
Sehr wasserreiche Teige neigen stärker zum Kleben. Falls Ihr Rezept eher weich ist, hilft es, noch 2–3 EL Öl in den Teig einzuarbeiten oder etwas weniger Wasser zu verwenden.

4. Backpapier als Notlösung / Test
Falls Sie sicherstellen möchten, dass es wirklich am Rahmen liegt und nicht am Teig:
→ Sie können den Rahmen einmal mit Backpapier auslegen. So lässt sich nachvollziehen, ob das Kleben eher teig- oder handhabungsbedingt ist.

5. Wichtig: Rahmen nach dem Backen niemals nass reinigen
Holz nimmt Wasser stark auf und wird dann rauer – das begünstigt das Kleben.
→ Am besten nur ausbürsten und trocknen lassen.

Geniesser, die es lieber rundum knusprig mögen, können das Brot ca. 10 Min. vor der offiziellen Backzeit ohne Holzrahmen weiter backen lassen.

Als Fertig-Backmischung empfehlen wir die 500gr. «Huusmischung mit Hefe und Salz» von der Firma: Wicki Mühle AG in Schüpfheim – wickimuehle.ch.

Masse:

Langes Seitenteil: 308 x 80 x 14 mm
Kurzes Seitenteil: 126 x 80 x 14 mm
Gewicht: ca. 130 gr.