

Holzbackrahmen



VERWENDUNG
UND
PFLEGE

Vor der ersten Benutzung des Backrahmens:



Vor dem erstmaligen Gebrauch muss der Holzbackrahmen ein- bis zweimal kräftig mit Raps- oder Sonnenblumenöl sowohl auf der Außen- als auch auf der Innenseite eingeeilt werden. Achtung: kein Olivenöl verwenden. Das Öl dient als natürlicher und effektiver Hitzeschutz für das Holz und verhindert, dass es beim Backen Schaden nimmt.

Die mit Öl behandelte Holzbackform anschließend ohne Teig bei einer Temperatur von ca. 180 Grad für etwa 50 Minuten im Ofen einbrennen. Dadurch erhält das Holz eine dunklere Färbung und das typische Buchenaroma entsteht. Dabei kann eine leichte Geruchsbildung durch das Öl entstehen.



Vor jedem Backen den Rahmen innen und außen mit Öl einstreichen, um das fertig gebackene Brot später mühelos aus der Form zu lösen.



Den Holzbackrahmen auf ein Backblech mit Backpapier stellen. Den Teig in den gut geölten Holzbackrahmen geben und nach Rezept backen.



Das fertig gebackene Brot im Holzbackrahmen etwas abkühlen lassen, danach...



...am besten mithilfe einer Spachtel das Brot aus dem Holzbackrahmen lösen.



Keine Feuchtreinigung

Die optimale Reinigung des Rahmens erfolgt, indem man ihn nach dem Backvorgang trocken mit einer Bürste säubert. Bitte vermeiden Sie das feuchte Reinigen des Rahmens (da Holz aufquellen kann) und das Verwenden von Spülmittel (da das Holz das Mittel aufnehmen und den Geschmack an das Brot weitergeben kann).

Holz - ein natürliches Material

Da Holz ein natürliches Material ist, reagiert es auf Temperaturschwankungen. Es kann durchaus zu geringen Verformungen und Rissbildungen kommen. Dies ist völlig normal und beeinträchtigt weder die Stabilität noch die Verwendung des Backrahmens.

Ratschläge zur Anmerkungen:

Der hölzerne Rahmen ist für Temperaturen bis maximal 230 Grad ausgelegt. Bitte überschreiten Sie diese Temperaturgrenze nicht. Der Backprozess bei dieser Hitze sollte zudem nicht länger als 90 Minuten andauern. In der Regel ist das Brot nach etwa 60 Minuten im Ofen vollständig gebacken.

Für den ganzen Rahmen hat sich eine Teigmenge von 750g bis maximal 1000g bewährt.