

# BACKPLATTEN

Für perfekte Backergebnisse zuhause



**DENK**

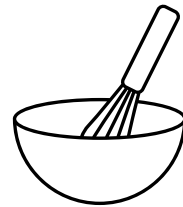


## Einfach und lecker selbst backen

Gutes Brot und gute Brötchen zu finden, wird immer schwieriger. Kleine Bäckereien mit eigenen Rezepten werden von Backfabriken verdrängt. Deshalb: Backen Sie sich Ihr Brot und Ihre Brötchen mit unseren patentierten Backplatten doch ganz einfach selbst!

Unsere erprobten, leckeren Rezepte machen wenig Mühe und lassen Sie zum Backkünstler werden. Mit unseren Backplatten gelingen Brot, Kuchen und Brötchen so gut, als wären sie in einem Profi-Holzbackofen gebacken.

Zur bestmöglichen Aufbewahrung bieten wir zusätzlich einen atmungsaktiven Brottopf mit Leinenabdeckung an.



### Tipp:

Entdecken Sie viele Rezepte und Tipps rund ums Backen und Kochen mit Keramik in unserem neuen Magazin auf:

[denk-keramik.de/magazin](https://denk-keramik.de/magazin)



# Das »Geheimnis« unserer Backplatten

Das Einzigartige an Denk Backplatten ist die patentierte Backrinne. Bevor die Backplatte mit dem Teig in den Ofen kommt, füllen Sie diese mit Wasser. Durch die gleichmäßige Verdunstung während des Backens bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. Dadurch kann sich eine wunderbare Kruste aufbauen, die den Geschmack des Backgutes maßgeblich beeinflusst.

Gerade bei Brot gilt die Kruste als besonders wertvoll. In ihr stecken die Geschmacksträger und wichtige Inhaltsstoffe und sie schützt das Brot.



# Unsere feuerfeste *CeraFlam*<sup>®</sup> Keramik

Denk Backplatten sind aus wärmespeichernder *CeraFlam*<sup>®</sup> Keramik hergestellt. Diese fördert, wie in einem echten Holzbackofen, eine gleichmäßige Krustenbildung auch auf der Unterseite, ohne dass das Backgut verbrennt.

*CeraFlam*<sup>®</sup> ist lebensmittelecht. Mit Denk Backplatten gebackenes Brot schmeckt nicht nur köstlich, sondern hält sich auch lange frisch. Sie werden begeistert sein, wie spielend einfach Brot und Kuchen gelingen.



# Bäckerwissen

## Sauerteig

75 g Mehl mit 75 ml Wasser vermischen und 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen. Noch zwei weitere Male 75 g Mehl und 75 ml Wasser zugeben, verrühren und jeweils 24 Stunden stehen lassen bis der Sauerteig Blasen bildet.

## Vorteig

Für die sogenannte Autolyse wird Mehl mit Wasser und einem Teil der Sauerteigkultur vermengt und reift je nach Temperatur  $\frac{1}{2}$  – 3 Tage. Ein langsam gezogener Vorteig sorgt für gute Bekömmlichkeit, würzigen Geschmack und lange Haltbarkeit des Brots.

## Klopfprobe

Nach dem Backzeitende Brot mit Handschuhen aus der Form nehmen und auf den Boden klopfen. Es muss sich dumpf und hohl anhören. Ansonsten jeweils noch weitere 10 Min. backen und erneut testen.

## Hölzchenprobe

Nach der Backzeit mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle in den Teig stechen. Es darf kein feuchter Teig mehr am Holz haften.

# So funktioniert's



Die Backplatte gut vorheizen (15-25 Min.), etwas Mehl, Gries oder Schrot in die Backform geben, den Teig in die Platte legen und die Wasserrinne mit warmen Wasser füllen. Für weiche oder fettige Teige empfehlen wir passend zugeschnittenes Backpapier.



Im Ofen bildet sich eine Dampfwolke, in welcher der Teig feucht und elastisch bleibt und so bestmöglich aufgehen kann.



Die Keramik strahlt die Wärme gleichmäßig und tief ab. So backt das Brot auch im Kern perfekt durch. Sobald das Wasser vollständig verdampft ist bildet sich eine leckere, knusprige Kruste.



## Bread&Cake

Was duftet herrlicher als frisch gebackenes Brot – ofenwarm mit brauner, knuspriger Kruste? Der Himmel auf Erden für den Gourmet. Doch rundum gelungenes Brot oder leckeren Kuchen zur rechten Zeit auf den Tisch zu bringen ist nicht einfach. Die *Bread&Cake* Backplatte macht aus dem Hobbybäcker einen allseits bewunderten Backkünstler. Im Handumdrehen, nicht zuletzt mit unseren mit viel Liebe und Geduld erprobten Rezepten für bis zu 750g Mehl.

**Tipp:** Backplatte immer gut vorheizen (15–20 Minuten). So profitieren Sie von den Baceigenschaften der schweren Keramik.



Ø 30cm | H 4cm | 2kg



## Bread&Cake XL

Unsere Backplatte XL aus CeraFlam® ermöglicht Rezepte mit bis zu 1.500g Mehl. Die Brote haben dann ein Endgewicht bis zu 3.500g. Damit wird auch eine Großfamilie leicht satt. Aber *Bread&Cake XL* kann noch mehr als wunderbares Brot zu backen.

Die Backplatte eignet sich ebenso hervorragend für Pizza und Kuchen. Die Backergebnisse können sich mit einem professionellen Holzbackofen messen. Aber keine Angst – alles geht ganz einfach und unkompliziert.

**Tipp:** Backplatte immer gut vorheizen (15–20 Minuten). So profitieren Sie von den Backeigenschaften der schweren Keramik.



L 38cm | B 28cm | H 5cm | 3,1kg



# Kastenbrotbäcker

Der *Kastenbrotbäcker* ist für Rezepte mit bis zu 800 g Mehl gemacht. Durch den hochgezogenen Rand wird viel Wärme aufgenommen und sanft an das Backgut abgegeben. Dadurch erreichen wir eine gut durchgebackene und dennoch saftige Krume. Der Feuchtigkeitsschwaden aus der Wasserrinne sorgt für eine optimale Kruste.

## Tipps:

- Backen auf unterster Schiene, idealer Weise bei Ober-/Unterhitze.
- Klebrigen Teig etwas mehlieren, um das Brot gut entnehmen zu können.
- Bei feuchten Teigen empfiehlt sich die Verwendung von Backpapier. Damit es nicht durchweicht, bitte den Kastenbrotbäcker mit Backpapier 10 Min. vorheizen. Einfetten der Backform ist ebenfalls möglich, dies führt aber zu einer natürlichen Patina auf der Keramik.
- Lassen Sie das Brot in der Form auskühlen, bevor Sie es entnehmen.

L 36,5cm | B 18,5cm | H 7,5cm | 2,4kg

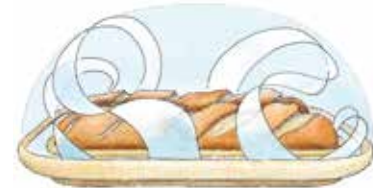


## Baguettebäcker

Frisch gebackenes Baguette ist Genuss für alle Sinne und sollte auf keinem Frühstückstisch fehlen.

Entscheidend für ein gutes Baguette sind die knusprige Kruste und die saftig lockere Krume. Dank der patentierten Wasserrinne gelingt beides – auch ohne aufwendige Teige oder eine französische Bäcker Ausbildung.

**Tipp:** Backplatte immer gut vorheizen (15–20 Minuten). So profitieren Sie von den Backeigenschaften der schweren Keramik.



L 38cm | B 28cm | H 4cm | 2,9kg



## Brötchenbäcker

Wecken Sie Ihre Familie mit dem herrlichen Duft selbstgebackener Sonntagsbrötchen. Das geht ganz einfach. Auch mal im Schlafanzug oder Bademantel. Mit unserer patentierten Backplatte gelingen Ihnen lecker krosse Sonntagsbrötchen, ohne dass Sie jahrelang in der Backstube geübt haben müssen.

**Tipp:** Backplatte immer gut vorheizen (15–20 Min.). So profitieren Sie von den Bacheigenschaften der schweren Keramik.



Ø 36,5cm | H 4,5cm | 4,2kg



## Brottopf

Im *Brottopf* aus atmungsaktiver *CeraNatur*<sup>®</sup> Keramik bleiben Brot und Gebäck besonders lange frisch. Die Kombination aus unglasierter Keramik und Abdeckung aus naturbelassenem Leinen schafft ein optimales Klima zur Lagerung von Backwaren. Beide Materialien wirken feuchtigkeitsregulierend und lassen die Luft im *Brottopf* zirkulieren, Schimmelbildung wird wirksam verhindert.

Eine Riffelung am Boden des Topfes verhindert, dass die Backwaren direkt am Boden aufliegen und begünstigt die Luftzirkulation zusätzlich.

Im *Brottopf* findet ein mit der *Bread&Cake* Backplatte gebackenes Brot perfekt Platz.

Ø 35 cm | H 15 cm | Vol. ca. 8,5 L | 4,5 kg



## Pizzaplatte

Die Denk *Pizzaplatte* ist aus feuerfester Keramik hergestellt. *CeraFlam*<sup>®</sup> ist geprüft lebensmittelrecht, geschmacksneutral, robust, dauerhaft und kann enorm viel Wärme speichern. Alles Eigenschaften, ohne die keine gute Pizza gelingt.

Die Denk *Pizzaplatte* verbleibt im Ofen und es können beliebig viele Pizzen nacheinander gebacken werden. Das spart Energie und Sie können eine große Zahl an Gästen mit Pizza verwöhnen.

Darüber hinaus können Sie die Pizzaplatte auch auf offenem Feuer benutzen – egal ob auf einer Feuerschale, einem Gas- oder Kugelgrill.

**Tipp:** Die Pizzaplatte immer gut vorheizen (15–20 Minuten). So profitieren Sie von den Backeigenschaften der schweren Keramik.

Ø 34 cm | H 2 cm | 3,0 kg



## Roggenmischbrot

### Zutaten für *Bread&Cake*:

500g Roggenmehl (Typ 997), 150g Dinkelmehl (Typ 630), 10-15g Salz, 5g Hefe, 75-100g Sauerteig, 400-500ml lauwarmes Wasser.

### TIPP

Mischen Sie gmörserte Brotgewürze nach Geschmack in den Hauptteig. Klassisch sind Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis und Backshornklee.

### ZUBEREITUNG

Roggenmehl, Sauerteig und Wasser zu einem Vorteig vermengen und 16-20 Std. kühl reifen lassen. Mit Dinkelmehl, Salz, Hefe und ggf. den Gewürzen zu einem festen Hauptteig verkneten und einen Laib formen. In einem Gärkorb oder einem gemehlten Holzbrett 1-3 Std. gehen lassen. Anschließend die Oberfläche einmehlen und einritzen. Die Backplatte auf 250°C vorheizen, nach 10 Min. auf 200°C zurückstellen. Die Platte mit Mehl bestreuen, den Teigling hineinlegen und Wasserrille füllen. 45-60 Min. backen. Mit der Klopfprobe testen, ob das Brot schon vollständig gebacken ist.



## Friss dich dumm Brot

### Zutaten für *Bread&Cake*:

500 ml Wasser, ½ Päckchen Trockenhefe oder 5g frische Hefe, 1 TL Zucker, 400g Weizenmehl Typ 550, 100g Dinkelmehl Typ 630, 200g Roggenmehl Typ 1150, 14g Salz

### ZUBEREITUNG

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Ca. 10 Min. stehenlassen bis sich Bläschen bilden. Die aktivierte Hefemischung zu den Mehlen geben und beginnen, den Teig zu kneten. Das Salz hinzugeben und einkneten. Den Teig in der Schüssel belassen, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen. Brotleib formen und ca. 1 Std. gehen lassen. Leicht mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Auf der vorgeheizten Backplatte für 15 Min. bei 220 °C backen, dann die Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 25 Minuten backen.



## Körnerbrot (low carb / high protein)

### Zutaten für Bread&Cake XL:

6 Eier, 200g Joghurt, 100g geschmolzene Butter, 1,5 TL Salz, 2 TL Natron, 200g Sesam, 100g Kürbiskerne, 300g Sonnenblumenkerne, 100g Leinsamen geschrotet, 400g gemahlene Mandeln

### ZUBEREITUNG

Backplatte bei 175°C auf der 2. Schiene von unten vorheizen. Eier mit Joghurt verschlagen und danach die restlichen Zutaten untermischen. Den Teig in die vorgeheizte, bemehlte Backplatte geben. In die Wasserrinne ca. 150ml warmes Wasser gießen und ca. 1 Std. bei 175°C (Ober- /Unterhitze) backen.



## Roggenbrot

### Zutaten für den Kastenbrotbäcker:

2g frische Hefe, 100g Joghurt, 20ml Apfelessig, 475ml Wasser, 650g Roggenmehl, Typ 1150, 150g Roggenvollkornmehl, 16g Salz

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, abdecken und bei Raumtemperatur für 12 Std. gehen lassen. Den Backofen auf 240°C Ober- /Unterhitze vorheizen. Den *Kastenbrotbäcker* mit Mehl bestäuben und den Teig in die Form geben und 0,5 Std. gehen lassen. Anschließend die Oberseite des Teiglings mit Mehl bestäuben und dreimal schräg einritzen. Die Backform in den Ofen stellen und die Wasserrinne mit warmem Wasser füllen. Das Brot 50 Min. backen, nach 10 Min. die Temperatur auf 200°C reduzieren. Das Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



## Baguette

### Zutaten für den *Baguettebäcker*:

400g, Weizenmehl (Typ 550), 1½ TL Salz, 1 Prise Zucker, ¼ Würfel frische Hefe, etwas Mehl zur Teigverarbeitung

### TIPP

Wenn Sie den Teig mit weniger Hefe über Nacht kühl reifen lassen, wird der Teig besonders herzhaft und knusprig.

### ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hineinbröckeln. 270 ml lauwarmes Wasser zugeben und verkneten bis die Teigoberfläche geschmeidig ist. Zugedeckt 2-3 Stunden ruhen lassen. Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. Jeweils zu einem ca. 40cm langen Strang formen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 30-60 Min. ruhen. Den *Baguettebäcker* im Ofen auf 230°C vorheizen, dann die Wasserrinne füllen und die bemehlten Teiglinge in die Form legen, Backzeit ca. 30 Min.



## Pizzateig

### Zutaten für 6 Personen:

650g Weizenmehl (Typ 550 / Tipo 00), ½ Würfel Hefe, ½ TL Zucker, 2 TL Salz, 400-450ml lauwarmes Wasser

### TIPP

Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen. Dann wird der Pizzaboden knuspriger und würziger.

### ZUBEREITUNG

Hefe und Zucker in etwas Wasser verrühren, in eine Mulde im Mehl geben und mit etwas Mehl vermischen, ca. 10 Min. gehen lassen. Danach Teig vermischen / kneten und in 6 Portionen teilen. Diese zu runden Kugeln formen und abgedeckt 20-30 Min. gehen lassen. Derweil die Backplatte im Ofen gut vorheizen. Die Teiglinge auf gewünschte Größe ausformen und nach Wunsch belegen. Pro Pizza empfehlen wir ca. 60g Soße. Bei 230-250°C ca. 10-12 Min. bis der Teig goldbraune Stellen bekommt.



## Sonntagsbrötchen

### Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 550, 300 ml lauwarmes Wasser, 15 g frische Hefe, 10 g Salz

### ZUBEREITUNG

Am Vorabend den Teig herstellen. Dafür die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben und unter Rühren nach und nach das Wasser komplett einarbeiten. Salz hineinkneten, anschließend luftdicht verschließen und über Nacht in den Kühlschrank geben. Den *Brötchenbäcker* auf 220 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Den Teig in sechs gleich großen Teilen zu Brötchen schleifen und für weitere 20 Min. gehen lassen. Tief einschneiden, 10 Min. backen und dann den Dampf entweichen lassen. Auf 200 °C reduzieren und die Brötchen für weitere 15 Min. fertig backen.



## Fladenbrot

### Zutaten für das Fladenbrot:

900 g Pizzamehl Tipo 0  
410 g kaltes Wasser  
250 g Joghurt  
60 g Olivenöl  
15 g Salz  
10 g Zucker  
5 g frische Hefe

### ZUBEREITUNG

Zutaten 10–12 Min. zu einem weichen Teig kneten, 2 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen (nach 30 & 60 Min. dehnen und falten). Dann abgedeckt 12–24 Std. im Kühlschrank reifen lassen. Teig in ca. 200 g Stücke teilen, rundwirken, flach drücken, auf Backpapier legen, Gitter eindrücken, mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Bei 250 °C vorheizen, 10 Min. backen, dann bei 200 °C weitere 15 Min. goldbraun ausbacken.

# Hinweise & Tipps

- Elektroherde haben nicht immer die gleiche Spannung – das kann die Backzeit verändern.
- Die am Herd angegebene Temperatur wird manchmal nicht eingehalten. Eventuell ist eine Nachregelung erforderlich.
- Die Backzutaten sollten beim Verarbeiten Zimmertemperatur haben.
- Die jeweiligen Teig-Gehzeiten können verlängert werden.
- Salz ist ein individueller Geschmacksverstärker, wir haben Circa-Mengen angegeben.
- Bitte beachten Sie, dass keine Flüssigkeit in die Backplatte gelangt. Der Teig könnte sonst festkleben. Bei sehr flüssigem Teig Backpapier benutzen.
- Klebrigen Teig immer gut bemehlen.
- Sie können mit Ober- und Unterhitze, Heißluft und Gas backen, die Ergebnisse sind gleich gut. Heißluft hat den Vorteil, dass evtl. mit zwei Backplatten gleichzeitig gebacken werden kann.
- Während des Backvorgangs den Ofen möglichst geschlossen halten.
- Die Backzeit kann variiert werden, je nachdem ob Sie dunklere oder hellere Kruste bevorzugen.
- Auskühlen entweder auf einem Gitter oder in der Backplatte.
- Nutzen Sie die Wärme des Backofens und der Backplatte. Ein weiterer Backvorgang kann sich sofort anschließen.
- Brote in ein Geschirrtuch packen, sie bleiben so noch länger saftig und frisch.

# Pflege & Gebrauch

- Alle Denk Backplatten, sowie die *Pizzaplatte* können von Hand mit Spülmittel gereinigt werden. Nach der Reinigung müssen sie für einige Tage gut belüftet stehen, um austrocknen zu können. Bei starker Verschmutzung die Backplatten vorher einweichen.
- In die Keramik eindringendes Fett kann gegebenenfalls die Keramik verfärben. Diese Patina führt zu keiner Beeinträchtigung des Geschmacks.
- Ist am Ende der Backzeit noch Wasser in der Backrinne, nehmen Sie die heiße Backplatte vorsichtig aus dem Ofen und gießen Sie das Wasser ab.

Natürliche, dauerhafte  
Materialien

—

Respektvoller Umgang  
mit Mensch und Natur

—

Manufaktur-Qualität  
aus Coburg

**DENK**

Denk Keramische Werkstätten  
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

\*49 (0)9563-51332-0 · kundenservice@denk-keramik.de  
www.denk-keramik.de