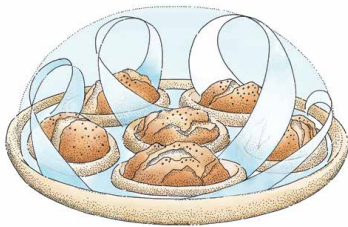


DENK BRÖTCHENBÄCKER

Wecken Sie Ihre Familie mit dem herrlichen Duft selbstgebackener Brötchen. 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. Wie wäre es zum Beispiel mit duftenden Rosinenbrötchen, knusprigen Sonntagsbrötchen, feinen Mohnbrötchen oder deftigen Schinkenbrötchen? All das und vieles mehr können Sie mit dem *Brötchenbäcker* aus *CeraFlam*[®] zubereiten.



- 1** Den *Brötchenbäcker* bei 200° C ca. 20 Minuten vorheizen, den Teig in die Backformen geben und die Wasserrinne mit warmem Wasser füllen. Bei stark feuchten oder öligen Teigen etwas Schrot bzw. Mehl in die Backformen geben oder ein passend zugeschnittenes Backpapier verwenden.
- 2** Im Ofen bildet sich eine Dampfwolke, so dass der Teig feucht und elastisch bleibt und bestmöglich aufgehen kann.
- 3** Die Keramik strahlt die Wärme gleichmäßig und tief ab. So backen die Brötchen auch im Kern perfekt durch. Sobald das Wasser vollständig verdampft ist, bildet sich eine leckere, knusprige Kruste.

Brötchenbäcker CeraFlam[®]
Ø 36,5cm | H 4,5cm | 4,2kg

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 Backformen gelangt. Der Teig könnte sonst festkleben.
- 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.
- Den Backofen während des Backens nur bei Bedarf öffnen.
- 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.

Pflege & Gebrauch

- Alle Denk Backplatten können von Hand mit Spülmittel gereinigt werden. Nach der Reinigung müssen sie für einige Tage gut belüftet stehen um austrocknen zu können.
- 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.



Rezept: Sonntagsbrötchen

Zutaten für den Brötchenbäcker:

500g Mehl, 350ml Wasser; 1 Würfel Hefe,
1½ TL Salz

TIPP

Den Teig können Sie auch schon am Samstag
Abend vorbereiten. Im Kühlschrank bleibt er bis
zum nächsten Morgen frisch und Sie können
am Sonntag ausschlafen.

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verkneten –
ca. 90 Min. gehen lassen. Backofen mit Backplatte
auf 230°C vorheizen. Teiglinge in die heißen
Backschalen geben und die Wasserrinne mit
ca. 120 ml warmem Wasser füllen. Bei 220°C
ca. 20-25 Min. backen.

**Weitere Rezeptideen und Backtipps finden
in unserem Online-Magazin:**

www.denk-keramik.de/magazin/thema/rezepte

