

BRÖTCHENBÄCKER

Die patentierte Backplatte



DENK

BRÖTCHENBÄCKER

Brötchen selber backen – mit der patentierten Backplatte

Wecken Sie Ihre Familie mit dem herrlichen Duft selbstgebackener Sonntagsbrötchen. Das geht ganz einfach im Handumdrehen. 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 zubereiten. Mit unseren leckeren Rezepten werden Sie zum Meisterbäcker!

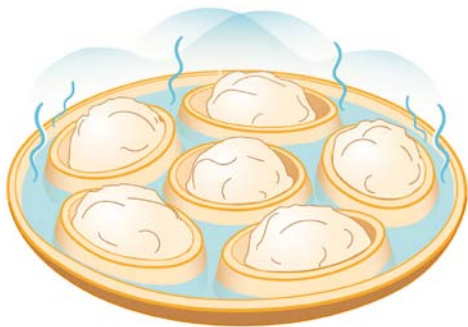


Brötchenbäcker
Backplatte mit Rezeptheft
BB | Ø 37 cm | H 4,5 cm | 4,5 kg

DAS „GEHEIMNIS“ DES BRÖTCHENBÄCKERS

Der patentierte Brötchenbäcker wird von Hand aus wärmespeichernder, unglasierter CeraFlam® Keramik hergestellt. Die Farbe changiert in natürlichen Brauntönen.

Auf der Oberseite befinden sich sechs Backschalen mit einer umlaufenden Backrinne für Wasser. Das sorgt für Backergebnisse fast wie in einem echten Holzbackofen. Beim Backen wird das eingefüllte Wasser im Ofen verdampft und es bildet sich ein definierter Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. Dadurch werden die Brötchen gut durchgebacken und es entsteht eine wunderbare Kruste.



GANZ EINFACH BRÖTCHEN BACKEN

Heizen Sie die Backplatte auf ca. 230°C im Backofen vor. Legen Sie dann die Teiglinge in die Backschalen ein. Sie müssen nicht eingefettet werden. Dann füllen Sie in die umlaufende Backrinne ca. 100 - 150 ml warmes Wasser. Das Backen dauert ca. 25 Minuten, je nach Rezept.

Übrigens: Sind die Brötchen fertig, können Sie die Backplatte sofort wieder verwenden. Falls sich kurzfristig Besuch zum Frühstück angekündigt hat.



IHRE LIEBLINGSBRÖTCHEN

Backen Sie Ihre Lieblingsbrötchen ganz einfach selbst. Der Brötchenbäcker garantiert Ihnen ein hervorragendes Backergebnis: Sie können alle Zutaten und den Geschmack selbst bestimmen. Bevorzugen Sie zum Beispiel spezielle Mehlsorten, Hefe oder Sauerteig, Biomilch, Honig, Ahornsirup viel oder wenig Salz? Sie haben es selbst in der Hand und werden begeistert sein, wie viele Möglichkeiten sich Ihnen bieten.

Tipp: Wenn Sie die Zutaten nicht einzeln kaufen möchten, werden im Handel auch gute fertige Backmischungen angeboten.

Meine Lieblingsbrötchen:

Ich möchte Ihnen nachfolgend gerne meine Lieblingsrezepte vorstellen. Diese habe ich selbst ausprobiert und nach unserem Geschmack verfeinert. Ich hoffe, dass diese Rezepte bei Ihnen und Ihren Lieben so gut ankommen wie bei uns.

Gutes Gelingen, Ihre Jutta Denk





ROSINENBRÖTCHEN

Wer einmal dieses Rosinenbrötchen probiert hat, will es immer wieder haben. Vorsicht Suchtgefahr! Der Brötchenbäcker macht Sie zum umjubilten Patissier.

400g Mehl, 1 Würfel Hefe, 100 ml Wasser, 1 TL Zucker, 50 g Butter, ½ TL Salz, 1 Ei, 200 g Rosinen, 1-2 TL Rum

Mulde ins Mehl drücken – Hefe in Wasser und Zucker lösen und in die Mulde geben, mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Danach weiteres Wasser mit Zucker, Butter, Salz und Ei zum Mehl geben und zu einem Teig verkneten. Weitere 25 Min. gehen lassen. Noch einmal durchkneten.

Die Rosinen kurz überbrühen, Wasser abgießen und Rum untermischen. Unter den Teig verkneten und nochmals für ca. 5 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.

Brötchen mit Milch bestreichen – während des Backens dann noch weitere 2 bis 3 Mal. Bitte seien Sie vorsichtig beim Bestreichen, damit nicht zu viel Milch in die Backschalen läuft; das kann zum Festkleben des Teiglings führen.

Die Brötchen bei 200°C für 20-25 Min. backen.

SONNTAGSBRÖTCHEN

Das Rezept anzurühren dauert 5 Minuten. Die nächsten 90 Minuten nimmt Ihnen die Hefe die Arbeit ab. Während der Teig geht, trinken Sie ganz gemütlich die erste Tasse Kaffee, decken den Frühstückstisch und gönnen sich ein paar Seiten Sonntagslektüre. Wenn der Teig gegangen ist, formen Sie Ihre Teiglinge und legen sie in die vorgeheizte Backplatte. Nach 25 Minuten können Sie Ihre Familie mit herrlichen, selbst gemachten Sonntagsbrötchen wecken.

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.

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

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.





MOHN-/SESAMBRÖTCHEN

In unserem Rezept ist Joghurt enthalten. Das sorgt für einen lockeren Teig und einen feinen Geschmack. Mit der Backplatte gelingen diese Brötchen ganz unkompliziert. Ein Rezept ideal für Langschläfer – Teig am Vorabend vorbereiten.

150 g Joghurt, 180 g Wasser, 5 g frische Hefe, 1 EL Honig, 500 g Mehl, 20 g Butter, 10 g feines Meersalz, 20 g Mohnsaat, 20 g geschälte Sesamsaat

Joghurt, Wasser, Hefe, Honig und Mehl für ca. 10 Min. zu einem Teig verkneten. Butter und Salz zugeben und weitere 5 Min. kneten. Abgedeckt 12 Stunden kalt stellen. Danach noch einmal kurz durchkneten und in 6 Stücke teilen.

Mohn und Sesam jeweils in tiefe Teller geben. Ein nasses Küchenpapier auf einen flachen Teller legen. Die Teiglinge mit der Oberseite auf dem nassen Papier anfeuchten und in den Mohn bzw. Sesam drücken. Die Backstücke nun noch einmal bei Zimmertemperatur 20 Min. gehen lassen.

Den Backofen mit der Backplatte auf 230°C vorheizen. Brötchen in die heißen Backschalen legen, ca. 120 ml warmes Wasser in die Backrinne geben und für ca. 20-25 Min. bei 220°C backen.

ZWIEBEL-, KÄSE- ODER SCHINKENBRÖTCHEN

Zu einer deftigen Brotzeit passen unsere Zwiebel-, Schinken- oder Käsebrötchen. Wenn Sie Gäste haben, backen Sie kurz vorher einfach Ihre Brötchen selbst und stellen den Brötchenbäcker direkt aus dem Ofen auf den Tisch. Ein herrlicher Duft liegt in der Luft und Ihre Gäste werden begeistert sein. Wahrscheinlich müssen Sie dann ein zweites Mal backen, wenn in Windeseile alles verspeist wurde. Aber das ist mit Ihrer Backplatte kein Problem.

500 g Mehl, 400 ml Buttermilch, 1 Würfel Hefe, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 100 g Röstzwiebeln oder 100 g kleingeschnittenen Schinken oder 1 Pckg. geriebenen Käse

Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und Hefe in einem Schüttelbecher flüssig schütteln. Buttermilch, Hefeflüssigkeit und Zutat (Zwiebeln oder Schinken oder Käse) miteinander verkneten – ca. 30 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 200°C für ca. 20 Min. backen. In der Backform auskühlen lassen.



HINWEISE UND TIPPS

- Die Backplatte kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Reinigung muss die Backplatte 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.
- Nutzen Sie die Wärme des Backofens und der Backplatte. Ein weiterer Backvorgang kann sich sofort anschließen, Sie bekommen die doppelte Menge und sparen auch Energie.
- Die Backschalen müssen nur eingefettet werden, wenn der Teig zu feucht/klebrig ist.
- Die Backzeit kann variiert werden, je nachdem ob Sie dunklere oder hellere Brötchen bevorzugen.





- Bitte beachten Sie, dass keine Flüssigkeit in die Backschale gelangt. Der Teigling könnte sonst festkleben.
- 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.
- Den Backofen während des Backens nur bei Bedarf öffnen.
- Sie können mit Ober- und Unterhitze, Heißluft und Gas backen, die Ergebnisse sind gleich gut. Unsere Rezepte beziehen sich auf einen Heißluftbackofen.
- Salz ist ein individueller Geschmacksverstärker, wir haben Circa-Mengen angegeben.

Natürliches Material



Handgefertigte Unikate



Dauerhaft für Jahrzehnte



Respektvoller Umgang
mit Mensch und Natur



Ressourcenschonende
Herstellung



Fertigung in Deutschland

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

+49(0)9563 51 33 20 · info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de