

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Gute Gärbedingungen für den Hefeteig verbessern den Geschmack des Brotes.

Gute Gärbedingungen finden sich in einem Gärkörbchen, da es Wärme speichern und gleichmäßig abgeben kann. Außerdem verhindert das Material, dass der Teig schwitzt. Dennoch schützt das Gärkörbchen den Teig vor Zugluft und gibt dem Laib seine Form, sein Muster und seine typische Konsistenz.

Scannen Sie den QR-Code und finden Sie zwei leckere Brotrezepte zum Ausprobieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und guten Appetit!

**Ihr Tchibo Team**



## **Wichtige Hinweise!**

Das Gärkörbchen ist ausschließlich zum Gehenlassen von Hefeteig vorgesehen. Es ist nicht zum Backen geeignet. Stellen Sie es, außer zum Entkeimen, nicht in den heißen Backofen. Es besteht Brandgefahr!

Das Gärkörbchen darf nicht mit Öl o.Ä. eingefettet und nicht mit Wasser, Spülmittel o.Ä. abgewaschen werden.

Bestäuben Sie den rund geformten Teig gründlich von allen Seiten und bemehlen Sie auch das Gärkörbchen großzügig, bevor Sie den Teig in das Gärkörbchen legen. Wenn der Teig an der Korbwand kleben bleibt, war der Teig zu feucht und das Gärkörbchen nicht ausreichend mit Mehl bestäubt.

Legen Sie den vorbereiteten Teig in das Gärkörbchen und stülpen Sie die Stoffeinlage über das Gärkörbchen oder decken Sie es mit einem sauberen Küchentuch ab.

Lassen Sie den Teig ca. 1 Stunde 30 Minuten ruhen. Optimal ist hierbei eine Temperatur von ca. 35 °C.

Um den Teig nach dem Ruhenlassen aus dem Gärkörbchen zu stürzen, decken Sie Backpapier über den Teig und halten Sie es mit einer Hand fest, drehen Sie das Garkörbchen um und legen Sie den Teig mitsamt dem Backpapier auf das Backblech. Nehmen Sie dann das Garkörbchen ab. So vermeiden Sie, dass der Teig auf das Backblech fällt. Durch den Stoß könnte er wieder zusammenfallen.

Schieben Sie das Backblech zügig in den Ofen, damit der Teig nicht auseinanderlaufen kann.

Lassen Sie das Gärkörbchen nach dem Gebrauch vollständig trocknen, damit sich kein Schimmel bildet.

Sie können dazu die Restwärme des Backofens nutzen.

Wenn das Gärkörbchen vollkommen trocken ist, entfernen Sie Mehl- und trockene Teigreste mit einer weichen Bürste und klopfen Sie das Gärkörbchen aus.

Entkeimen Sie das Gärkörbchen regelmäßig, indem Sie es unbefüllt ca. 30 - 40 Minuten bei max. 120 °C in den Backofen geben.

Die Stoffeinlage besteht aus 100 % Baumwolle. Sie können sie bei 30 °C in der Maschine waschen. Beachten Sie auch das eingenähte Pflegeetikett.



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

---

**Artikelnummer: 696 557**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)