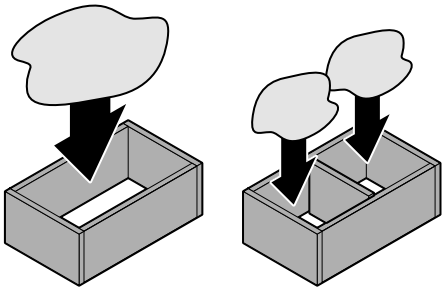
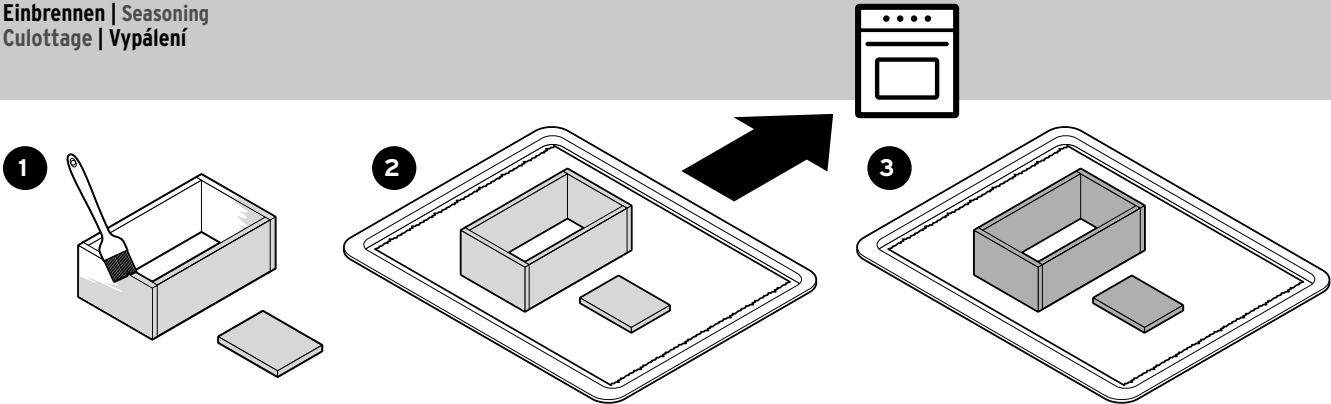


Brotbackrahmen Bread baking frame Moule à pain Rám na pečení chleba

-  Produktinformation
-  Product information
-  Fiche produit
-  Informace o výrobku



Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 127013FV05X05XII · 2022-05 · 657 467

Wichtige Hinweise

- Der Artikel ist zum Backen von Brot im Backofen geeignet.
- Der Arikel kann **max. 15 Minuten** lang bei **max. 220 °C** im Backofen verwendet werden. Die Temperatur muss anschließend auf max. 200 °C reduziert werden und kann dann max. 60 Minuten im Backofen bleiben.
- Der Arikel kann auch längere Zeit im Backofen verwendet werden, wenn die Temperatur deutlich unter 200 °C eingestellt ist.
- Brennen Sie den Artikel vor dem ersten Gebrauch unbedingt ein (siehe folgenden Abschnitt).

Vor dem ersten Gebrauch / Einbrennen

Vor dem ersten Gebrauch muss der Artikel eingebrannt werden. Das dazu verwendete Öl ist ein natürlicher, effektiver Hitzeschutz und verhindert, dass das Holz im Backofen schwarz wird.

- Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- Ölen Sie den Artikel mit einem Backpinsel und hochofentauglichem Speiseöl z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl von allen Seiten großzügig ein. Ölen Sie auch die Trennscheibe von allen Seiten ein (Abb. 1).
- Native Speiseöle wie z.B. kaltgepresstes Olivenöl sind nicht geeignet.
- Stellen Sie den Artikel auf das Backblech und lassen Sie das Öl einziehen.
- Ölen Sie den Artikel ein zweites Mal großzügig ein.
- Heizen Sie den Backofen auf 180 °C bei Ober-/Unterhitze vor.
- Backen Sie den Artikel mit eingesetzter Trennscheibe, aber ohne Teig auf der mittleren Schiene 50 Minuten bei 180 °C (Abb. 2).

Das Holz wird dadurch dunkler (Abb. 3) und entfaltet so das rauchige Buchenholzaroma.

Important information

- The product is suitable for baking bread in the oven.
- The product can be used for **max. 15 minutes** at **max. 220 °C** in the oven. The temperature must then be reduced to max. 200 °C, after which the product can stay in the oven for max. 60 minutes.
- The product can also be used for longer periods in the oven if the temperature is significantly lower than 200 °C.
- You must season the product before using it for the first time (see the following section).

Prior to first use / Seasoning the frame

Before you use the product for the first time, it must be seasoned (i.e. coated with a layer of oil and baked). The oil used provides a natural, effective heat protection and prevents the wood from turning black in the oven.

- Line a baking sheet with baking paper.
- Oil the product generously on all sides using a pastry brush and cooking oil with a high smoking point, e.g. sunflower or rapeseed oil. Make sure you also oil the divider on all sides too (Fig. 1).
- Virgin cooking oils like cold-pressed olive oil are not suitable.
- Place the product on the baking tray and make sure the oil is absorbed.
- Generously oil the product a second time.
- Preheat the oven to 180 °C top/bottom heat.
- Bake the product with the divider inserted but without any dough on the middle shelf for 50 minutes at 180 °C (Fig. 2).

Remarques importantes

- Cet article est conçu pour la cuisson de pain au four.
- Cet article peut être utilisé au four pendant **15 minutes max.** à une température **max. de 220 °C**. La température doit ensuite être réduite à 200 °C max. et l'article peut ensuite rester 60 minutes max. dans le four.
- L'article peut également rester plus longtemps dans le four si la température est nettement inférieure à 200 °C.
- Il est impératif de faire cuire l'article avant la première utilisation (voir paragraphe ci-dessous).

Avant la première utilisation / culottage

Avant la première utilisation, l'article doit être culotté. L'huile utilisée pour cela constitue une protection naturelle et efficace et empêche le pain de noircir dans le four.

- Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Huilez l'article généreusement sur tous les côtés à l'aide d'un pinceau à pâtisserie avec de l'huile alimentaire pouvant être chauffée à haute température, p. ex. de l'huile de tournesol ou de colza. Huilez également la paroi intérieure sur tous les côtés (fig. 1).
- Les huiles alimentaires vierges telles que l'huile d'olive pressée à froid ne conviennent pas.
- Posez l'article sur la plaque de cuisson et laissez pénétrer l'huile.
- Huilez l'article généreusement une seconde fois.
- Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).

Důležité pokyny

- Výrobek je vhodný k pečení chleba v pečicí troubě.
- Výrobek lze používat v troubě po dobu **max. 15 minut** při teplotě **max. 220 °C**. Teplotu je pak třeba snížit na max. 200 °C a poté může výrobek zůstat v troubě max. 60 minut.
- Výrobek může zůstat v troubě i delší dobu, teplota ovšem musí být nastavena výrazně pod 200 °C.
- Před prvním použitím je třeba výrobek vypálit (viz následující odstavec).

Před prvním použitím / Vypálení

Před prvním použitím je třeba výrobek vypálit. Olej, který se k tomu používá, je přirozenou a účinnou ochranou proti vysokým teplotám a zabraňuje tomu, aby dřevo v troubě zčernalo.

- Vyložte pečicí plech pečicím papírem.
- Načtete výrobek ze všech stran vysokoteplotním kuchyňským olejem, např. slunečnicovým nebo řepkovým, k tomu použijte mašlovačku. Ze všech stran také naolejujte přepážku (obr. 1).
- Nativní jedlé oleje, jako např. olivový olej lisovaný za studena, nejsou vhodné.
- Výrobek postavte na pečicí plech a nechte vsáknout olej.
- Naolejujte výrobek ještě jednou pořádně.
- Předejte výrobek na 180 °C na horní i dolní ohřev.
- Výrobek pečte s nasazenou přepážkou, bez těsta, a to na středním roštu po dobu 50 minut na 180 °C (obr. 2).

- Es kann während des Einbrennens zu Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Artikels. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung.
- Lassen Sie den Artikel vollständig abkühlen, bevor Sie ihn zum Backen verwenden.

- Holz ist ein Naturprodukt. Durch das Einbrennen und während des weiteren Gebrauchs im Backofen kann es zu Riss- und Spaltbildung im Holz kommen und der Artikel kann sich leicht verziehen und schrumpfen. All dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Artikels. Sollte zwischen den Brettern ein Spalt entstehen, hämmern Sie die Bretter z.B. mit einem Gummihammer wieder zusammen.

Gebrauch

- Ölen Sie den Artikel **vor jedem Gebrauch** mit einem Backpinsel und hoch-erhitzbarem Speiseöl z.B. Sonnenblumen- oder Rapskernöl großzügig ein. Native Speiseöle wie z.B. kaltgepresstes Olivenöl sind nicht geeignet.
- Stellen Sie den Brotbackrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Setzen Sie ggf. die Trennscheibe ein, wenn Sie zwei kleine Brote backen möchten.
- Formen Sie den bereits gegangenen Teig wie im Rezept beschrieben zu einem ovalen Laib bzw. zwei ovalen Laiben, wenn Sie die Trennscheibe verwenden.
- Decken Sie den Brotbackrahmen mit einem sauberen Tuch oder Bäckerleinen ab und lassen Sie ihn noch einmal ca. 60 Minuten gehen.
- Heizen Sie den Backofen vor.
- Nehmen Sie das Tuch ab.

This will darken the wood (Fig 3), releasing a smoky beechwood aroma.

- There may be smoke while you season the frame. This is normal and does not impair the quality or function of the product. Make sure there is sufficient ventilation.
- Allow the product to cool completely before using it to bake.

- Wood is a natural product. Cracks and fissures may form in the wood due to the seasoning process and during subsequent use in the oven, and the product may slightly warp and shrink. However, this is all normal and does not impair the quality or function of the product. If a gap appears between the boards, hammer the boards back together, e.g. using a rubber mallet.

Use

- Oil the product generously using a pastry brush and cooking oil with a high smoking point, e.g. sunflower or rapeseed oil **before each use**. Virgin cooking oils like cold-pressed olive oil are not suitable.
- Place the bread baking frame on a baking sheet lined with baking paper. Insert the divider if you want to bake two small loaves of bread.
- Shape the risen dough into an oval loaf (or two oval loaves if using the divider), as described in the recipe.
- Cover the bread baking frame with a clean cloth or baker's cloth and leave it again to rise for approx. 60 minutes.
- Preheat the oven.
- Remove the cloth.

- You can prick several holes in the surface of the bread dough with a

Faites cuire l'article avec la paroi intérieure, mais sans pâte sur la glissière du milieu pendant 50 minutes à 180 °C (fig. 2). Le bois fonce (fig. 3) et dégage ainsi un arôme de hêtre fumé.

- Il peut y avoir un dégagement de fumée pendant la cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal et ne nuit en aucun cas à la qualité et au bon fonctionnement de l'article. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Laissez refroidir entièrement l'article avant de l'utiliser pour la cuisson.
- Le bois est un produit naturel. Lors du culottage et de son utilisation au four il peut se fissurer et se fendre et l'article peut se déformer ou rétrécir légèrement. Ce phénomène est tout à fait normal et ne nuit en aucun cas à la qualité et au bon fonctionnement de l'article. Si une fente apparaît entre les planches, frappez-les, p. ex. avec un marteau en caoutchouc, pour les remettre ensemble.

Utilisation

- Huilez l'article généreusement **avant chaque utilisation** à l'aide d'un pinceau à pâtisserie avec de l'huile alimentaire pouvant être chauffée à haute température, p. ex. de l'huile de tournesol ou de colza. Les huiles alimentaires vierges telles que l'huile d'olive pressée à froid ne conviennent pas.
- Posez le moule à pain sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Insérez éventuellement la paroi intérieure si vous souhaitez cuire deux petits pains.
- Pétrissez la pâte déjà levée comme décrit dans la recette de manière à former une miche ovale ou deux miches ovales si vous utilisez la paroi intérieure.



- Sie können die Oberfläche des Brotteigs mit einem spitzen Gegenstand mehrmals einstechen oder mit einem Bäckermesser oder einem scharfen Messer einschneiden. Das Einstechen oder -schneiden verhindert das unkontrollierte Einreißen der Kruste. Schneiden Sie die Oberfläche des Brotteigs mit einer schnellen Bewegung ein – machen Sie keine Sägebewegungen!

- Backen Sie das Brot wie im Rezept beschrieben. **Beachten Sie dabei unbedingt die Hinweise zur maximalen Backzeit und -temperatur (siehe Abschnitt „Wichtige Hinweise“).**

- Lassen Sie das Brot nach dem Backen im Brotbackrahmen ca. 10 Minuten abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert es sich und lässt sich leichter aus dem Brotbackrahmen lösen.

Reinigen und Aufbewahren

- Klopfen Sie den Brotbackrahmen und die Trennscheibe nach dem Gebrauch aus und bürsten Sie Mehl oder gebackene Teigreste mit einer geeigneten Lebensmittelfürste ab.
- Waschen Sie den Artikel nicht ab.
- Bewahren Sie den Artikel an einem trockenen Ort auf.

Rezept

Zutaten Vorteig

100 g Roggenmehl Type 1150, 100 g Wasser, 75 g flüssiger Sauerteig

Zutaten Hauptteig

5 g frische Hefe, 350 g Wasser, 100 g Dinkelmehl Type 630, 400 g Roggenmehl Type 1150, 10 g Salz, gemahlenes Brotgewürz

en

sharp item, or cut it with a baker's knife or a sharp knife. Pricking or cutting it prevents the crust from uncontrollably cracking. Cut the surface of the bread dough with a fast movement – don't make sawing movements!

- Bake the bread as described in the recipe. **When doing so, ensure you observe the instructions regarding maximum baking time and temperature (see section titled “Important information”).**

- After baking, leave the bread in the bread baking frame for approx. 10 minutes. It stabilises during this time and can be more easily removed from the bread baking frame.

Cleaning and storage

- Knock the bread baking frame and the divider after use, and brush off flour or baked dough remains with a suitable food brush.
- Do not wash the product.
- Store the product in a dry location.

Recipe

Mother dough ingredients

100 g rye flour type 1150, 100 g water, 75 g liquid sourdough

Main dough ingredients

5 g fresh yeast, 350 g water, 100 g spelt flour type 630, 400 g rye flour type 1150, 10 g salt, ground bread seasoning

Preparation

fr

- Couvrez le moule avec un torchon propre ou une toile en lin et laissez la pâte lever pendant 60 minutes environ.
- Préchauffez le four.
- Retirez le torchon.

- Vous pouvez inciser plusieurs fois la surface de la pâte à pain avec un objet pointu ou avec un couteau de boulanger ou un couteau aiguisé. Le fait de piquer ou d'inciser empêche la croûte de se déchirer de manière incontrôlée.

- Incisez la surface de la pâte par gestes rapides et francs, ne la «sciez» pas!
- Cuisez le pain comme décrit dans la recette. **Pour cela, veuillez impérativement observer les remarques concernant la température et le temps de cuisson maximum (voir paragraphe «Remarques importantes»).**

- Après la cuisson, laissez refroidir le pain dans le moule pendant 10 minutes environ. Cela lui permet de se stabiliser et de se détacher plus facilement du moule.

Nettoyage et rangement

- Tapotez le moule à pain et la paroi intérieure après l'utilisation et retirez la farine ou les restes de pâte cuite avec une brosse alimentaire appropriée.
- Ne laver pas l'article.
- Rangez l'article dans un endroit sec.

Recette

Ingrédients levain

100 g de farine de seigle type 1150, 100 g d'eau, 75 g de levain liquide

Ingrédients pâte à pain

Zubereitung

- Vermischen Sie für den Vorteig alle Zutaten und lassen Sie ihn abgedeckt ca. 12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen.
- Lösen Sie für den Hauptteig die Hefe in lauwarmem Wasser auf und vermengen Sie ihn anschließend mit dem Vorteig. Geben Sie danach Dinkelmehl, Roggenmehl und Salz dazu und kneten Sie den Teig ca. 10 Minuten.
- Lassen Sie den Teig 30 Minuten abgedeckt ruhen.
- Ölen Sie in der Zwischenzeit den Brotbackrahmen außen und innen mit einem hitzebeständigen Öl ein (z.B. mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl) und stellen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Formen Sie den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Laib. Dehnen und falten Sie den Teig hierzu am besten mehrmals. Bemehlen Sie die Oberseite und geben Sie den Laib in den Brotbackrahmen. Bei Bedarf können Sie den Brotbackrahmen mit der Trennscheibe teilen und entsprechend mit je der Hälfte des Teiges befüllen.
- Lassen Sie den Teig in der Form ca. 60 Minuten ruhen. Heizen Sie währenddessen den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vor.
- Backen Sie das Brot im Brotbackrahmen bei 220 °C für 15 Minuten auf der mittleren Schiene. Sie können für eine bessere Feuchtigkeit während des Backvorgangs kann eine ofeneste Schale mit Wasser unten im Ofen platzieren.
- Reduzieren Sie nach 15 Minuten die Temperatur auf 200 °C und lassen Sie das Brot weitere 30 - 40 Minuten backen.
- Lassen Sie das Brot ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es aus dem Brotbackrahmen nehmen.

- For the mother dough, mix all the ingredients, cover it and leave it to rest approx. 12 hours at room temperature.
- For the main dough, dissolve the yeast in lukewarm water and then combine it with the mother dough. Next add the spelt flour, rye flour and salt and knead the dough for around 10 minutes.
- Cover the dough and leave it to rest for 30 minutes.
- In the meantime, oil the bread baking frame on the inside and outside with a heat-resistant oil (e.g. sunflower oil or rapeseed oil) and place it on a baking sheet lined with baking paper.
- Shape the dough into an oval loaf on a floured work surface. It's best to stretch and fold the dough over several times. Flour the top and place the loaf in the bread baking frame. If necessary, you can split the bread baking frame with the divider, and accordingly fill each side with half of the dough.
- Leave the dough to rest for approx. 60 minutes. Meanwhile, preheat the oven to 220 °C top/bottom heat.
- Bake the bread in the bread baking frame on the middle shelf at 220 °C for 15 minutes. To increase the humidity during the baking process, you can place an oven-proof dish filled with water in the bottom of the oven.
- After 15 minutes reduce the temperature to 200 °C and bake the bread for another 30 - 40 minutes.
- Leave the bread to cool for 10 minutes before taking it out of the bread baking frame.

5 g de levure fraîche, 350 g d'eau, 100 g de farine d'épeautre type 630, 400 g farine de seigle type 1150, 10 g de sel, épices à pain moulus Préparation

- Pour le levain, mélangez tous les ingrédients et laissez-le reposer couvert pendant 12 heures environ à température ambiante.
- Pour la pâte à pain, dissolvez la levure dans de l'eau tiède et mélangez-la ensuite avec le levain. Ajoutez la farine d'épeautre, la farine de seigle et le sel et pétrissez la pâte pendant 10 minutes environ.
- Laissez reposer la pâte couverte pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, huilez le moule à pain avec de l'huile pouvant être chauffée à haute température (p. ex. huile de tournesol ou huile de colza) et posez-le sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
- Pétrissez maintenant la pâte sur un plan de travail fariné de manière à former une miche ovale. Pour cela, étirez et pliez la pâte plusieurs fois de préférence. Farinez la face supérieure et posez la miche dans le moule à pain. Si besoin est, vous pouvez séparer le moule à pain avec la paroi intérieure et remplir les deux compartiments avec la moitié de la pâte.
- Laissez reposer la pâte 60 minutes environ dans le moule. Pendant ce temps, préchauffez le four à 220 °C (chaleur supérieure et inférieure).
- Faites cuire le pain dans le moule à 220 °C pendant 15 minutes sur la glissière du milieu. Pour une meilleure humidité, vous pouvez placer un bol rempli d'eau allant au four sur la glissière inférieure.
- Après 15 minutes, réduisez la température à 200 °C et poursuivez la cuisson du pain pendant 30 - 40 minutes.
- Laissez le pain refroidir env. 10 minutes avant de le retirer du moule.

Příprava

- Abyste získali omládek, smíchejte všechny přísady a poté nechte hmotu cca 12 hodin při pokojové teplotě odpočívat.
- Pro přípravu hlavního těsta rozpustěte droždí ve vlažné vodě a poté ho smíchejte s omládkem. Následně přidejte špaldovou mouku, žitnou mouku a sůl a těsto hnětete cca 10 minut.
- Těsto přikryjte a nechte ho asi 30 minut odpočívat.
- Mezitím potřete vnější a vnitřní stranu rámu na pečení chleba žáruvzdorným olejem (např. slunečnicovým nebo řepkovým) a položte ho na plech vyložený pečicím papírem.
- Těsto přikryjte a nechte ho asi 30 minut odpočívat. Těsto ideálně několikrát natáhněte a přeložte. Vrchní část posypte moukou a vložte bochník do rámu na pečení chleba. V případě potřeby můžete chlebový rám rozdělit přepážkou na dvě části a každou naplnit polovinou těsta.
- Těsto nechte ve formě odpočívat cca 60 minut. Mezitím předejte troubu na 220 °C (horní i dolní ohřev).
- Chléb pečte v rámu na pečení chleba na 220 °C po dobu 15 minut na prostředním roštu. Na dno trouby můžete umístit misku s vodou, aby se během pečení zlepšila vlhkost.
- Po 15 minutách snižte teplotu na 200 °C a chléb pečte dalších 30-40 minut.
- Nechte chléb cca 10 minut chladnout, než ho vyjmete z rámu na pečení chleba.



www.tchibo.de/anleitungen | www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices | www.tchibo.cz/navody

