

Silikon-Brotbackschale

 Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Zutaten abwiegen, zu einem Teig verkneten, gehen lassen und anschließend direkt in den Backofen schieben – und das alles im selben Gefäß: Ihre neue Brotbackschale aus Silikon macht's möglich!

Die Brotbackschale ist während des Backens teilweise geschlossen, sodass der Dampf im Inneren zirkulieren kann. Dieser Umluft-Effekt sorgt dafür, dass das Brot nicht austrocknet, sondern schön saftig bleibt. Gleichzeitig wird die Kruste knusprig und goldbraun.

Für das Backen von Broten mit einem Fertiggewicht von 750 g.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team



Aus produktionstechnischen Gründen kann es beim ersten Auspacken des Artikels zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist vollkommen ungefährlich. Packen Sie den Artikel aus und lassen Sie ihn gut auslüften. Der Geruch verschwindet nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung!

Wichtige Hinweise

-  Die Brotbackschale ist für einen Temperaturbereich von -15 °C bis +230 °C geeignet. Sie kann sowohl im Backofen als auch in der Mikrowelle verwendet werden.
-   Stellen Sie die Brotbackschale nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Platzieren Sie die Brotbackschale immer in der Mitte des Backofens und verwenden Sie den Artikel nicht in Verbindung mit der Grillfunktion.
-  Schneiden Sie das Brot nicht in der Brotbackschale und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände darin. Die Brotbackschale wird dadurch beschädigt.
-  Die Brotbackschale ist spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
-  Fassen Sie die heiße Brotbackschale nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-  Die Brotbackschale ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- **Verbrennungsgefahr!** Öffnen Sie die Brotbackschale nach dem Backvorgang sehr vorsichtig. Der austretende Dampf kann zu Verbrennungen führen!

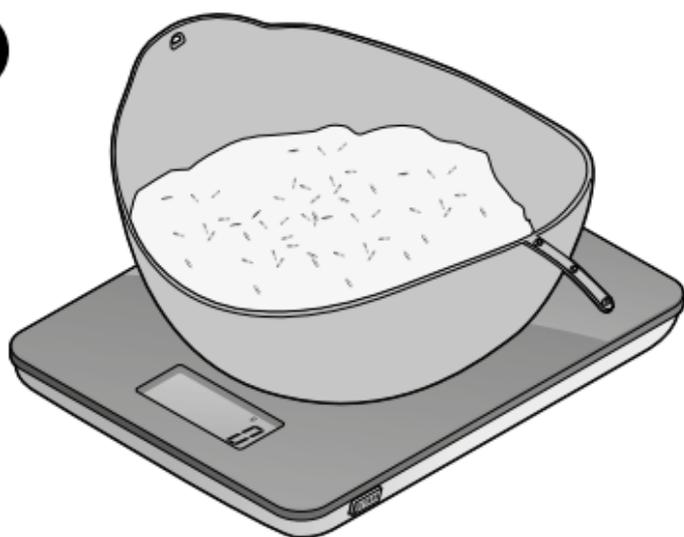
- Lassen Sie den Artikel vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, keine spitzen oder scheuernden Hilfsmittel und keinen Scheuerschwamm, um das Material nicht zu beschädigen.
 - Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Brotbackschale kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
-

Vor dem ersten Gebrauch / Reinigen

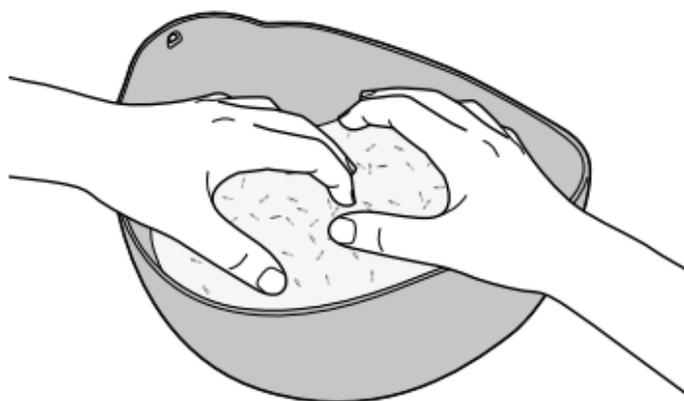
- Reinigen Sie die Brotbackschale vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitze Gegenstände.
- Reinigen Sie die Brotbackschale immer möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Brotbackschale jedoch immer erst ausreichend abkühlen.

Gebrauch

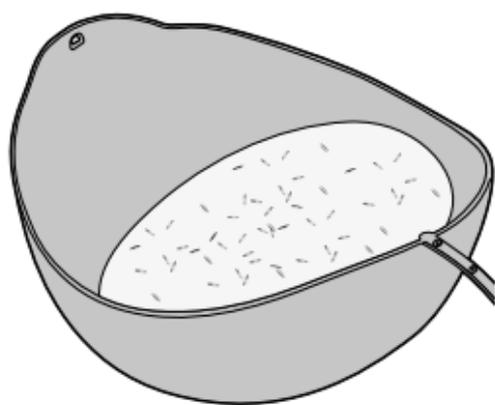
1



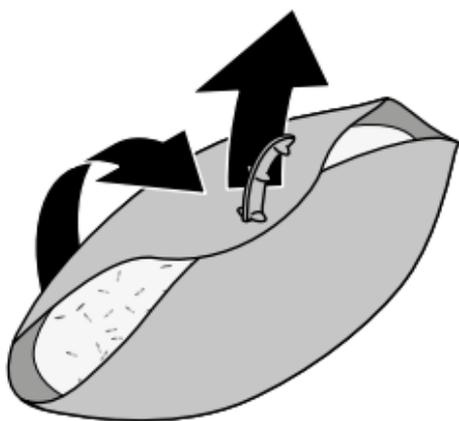
2



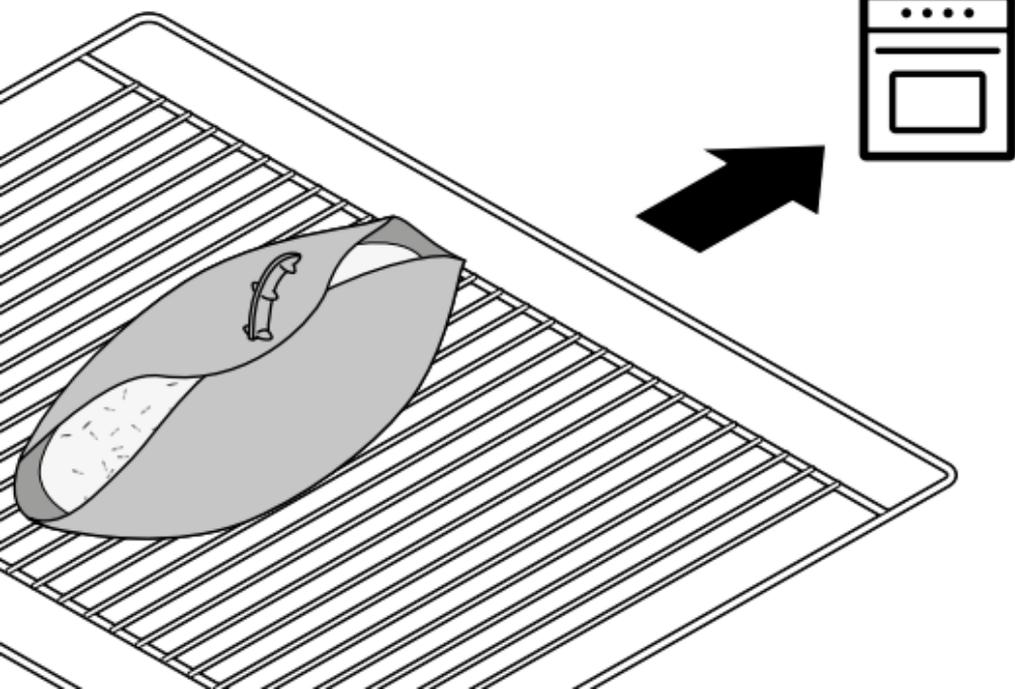
3



4



5



- Sie können den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts in der Brotbackschale verarbeiten. Verwenden Sie jedoch keine spitzen oder scharfkantigen Hilfsmittel, die das Material beschädigen können.
- Schieben Sie die Brotbackschale auf einem Gitterrost in den Backofen, nicht auf dem Backblech.
- Platzieren Sie den Gitterrost mit der Brotbackschale immer in der Mitte des Backofens und verwenden Sie den Artikel nicht in Verbindung mit der Grillfunktion.
- Nehmen Sie das Brot nach Ende der Backzeit aus der Brotbackschale heraus, legen Sie es kopfüber direkt auf den Gitterrost und schieben Sie es für weitere ca. 5 bis 10 Minuten in den ausgeschalteten Backofen. So wird die noch leicht feuchte Unterseite des Brots schön knusprig.
- Öffnen Sie die Brotbackschale nach dem Backvorgang sehr vorsichtig. Der austretende Dampf kann zu Verbrennungen führen!
- Wenn Sie ein großes Brot (max. Füllmenge 1 kg) backen wollen, lassen Sie die Brotbackschale während des Backens offen.



Durch das Material der Brotbackschale kann sich die Backzeit um bis zu 20% verkürzen, wenn Sie Ihre vertrauten Rezepte verwenden. Beachten Sie auch die Herstellerangaben Ihres Backofens bezüglich Temperatur und Backzeit.

Nützliche Tipps

- Das Brot wird saftiger, wenn Sie während des Backens ein Backblech mit einigen Eiswürfeln auf der unteren Schiene mit in den Backofen schieben.
- Damit das Brot schön locker wird, lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur ruhen, bis er zur doppelten Menge aufgegangen ist.
- Lassen Sie das Brot immer auf einem Kuchengitter oder Rost abkühlen, damit die Unterseite nicht feucht bleibt und durchweicht.
- Je natürlicher und hochwertiger die Zutaten, desto besser wird Ihr Brot in Geschmack und Qualität.

Landbrot

Für 1 Brotbackschale | 280 kcal pro Scheibe

Zubereitung: 25 Min. | Ruhen: 1 Std. 40 Min. | Backen: 45 Min.

Zutaten

- 1/2 Würfel Hefe (20 g)
- 1/2 TL Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- Mehl zum Arbeiten
- 500 g Weizenmehl

Zubereitung

1. Hefe zerkrümeln und in einer Schüssel mit 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.
2. Mehl in die Brotbackschale geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Angerührte Hefe und Salz in die Mulde geben. Alles so lange kräftig verkneten, bis der Teig geschmeidig ist.
3. Den Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und in der Brotbackschale mit einem Küchentuch abdecken. Zugedeckt 90 Min. ruhen lassen.
4. Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 140 °C) vorheizen. Die Brotbackschale verschließen und in den Backofen geben. Das Brot im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Min. goldbraun backen. Die Brotbackschale herausnehmen und vorsichtig öffnen (Achtung: Verbrennungsgefahr durch austretenden heißen Dampf!).

Das Brot herausnehmen, ggf. im ausgeschalteten Backofen kopfüber noch etwas „trocknen“ und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

- Tipp: Wer möchte, kann nach dem Kneten des Teigs noch Sesamkörner, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne (à ca. 5 g) hinzugeben und unterkneten. Dann den Teig wie oben beschrieben gehen lassen. Anschließend die Oberfläche des Teigs mit etwas Wasser einpinseln, nach Belieben mit Körnern oder Kernen bestreuen und wie gewohnt in der Brotbackschale backen.

Rezept: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2023/5 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Artikelnummer:
677 643 / 708 554