

# Brötchenbackform

## Wichtige Hinweise

## Produktinformation und Rezept

- Die Backform aus silikonummanteltem Glasfasergewebe ist für die Zubereitung von 6 Brötchen oder anderen Gebäckteilchen aus Hefe-, Blätter- oder Mürbeteig vorgesehen. Für weiche oder dünnflüssige Teige ist die Backform nicht geeignet, da diese durch die Löcher im Gewebe auslaufen können!
- Das Glasfasergewebe sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, während die luftdurchlässige Struktur eine optimale Luftzirkulation sicherstellt und verhindert, dass sich in den Mulden der Backform Feuchtigkeit ablagert. So wird ein besonders knuspriges Backergebnis erzielt.
- Die Backform ist mit einem Edelstahlrahmen verstärkt. Sie ist daher **nicht** zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet!
-  +230°C  
-30°C Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-  Wenn Sie die Backform im heißen Backofen verwenden, fassen Sie die Backform nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Legen Sie die Backform nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie Speisen nicht in der Backform und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backform wird dadurch beschädigt und Gewebefasern können austreten.
- Prüfen Sie die Backform vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden und verwenden Sie sie im Falle von Beschädigungen (z.B. Risse, ausgetretene Gewebefasern etc.) nicht weiter.
-  Die Backform ist spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

-  Die Backform ist für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backform kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backform.
- Durch das Material der Backform 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.

### **Vor dem ersten Gebrauch / Reinigen**

- Reinigen Sie die Backform vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder Scheuerschwämme. Sie können die Backform auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** aus den Ritzen und Löchern der Form entfernen.

### **Tipps zum Gebrauch**

- Spülen Sie die Mulden der Backform vor dem Einfüllen des Teiges immer mit kaltem Wasser aus.
- Ein Einfetten der Backform ist in der Regel nicht notwendig. Wenn Sie feststellen, dass doch zuviel Backgut in den Mulden haften bleibt (z.B. bei sehr schweren Teigen), können Sie die Mulden nach Bedarf mit einem neutralen Speiseöl einfetten.
- Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und legen Sie die Backform darauf, bevor Sie den Teig einfüllen. Das erleichtert den Transport.
- Achten Sie beim Einfüllen des Teiges auf einen unempfindlichen, leicht zu reinigenden Untergrund, da durch die Löcher im Gewebe Flecken auf der Arbeitsfläche entstehen können. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter.
- Legen Sie während des Backens ggf. Backpapier oder eine Dauerbackmatte unter die Backform, falls doch Teig durch die Löcher austreten sollte.
- Bevor Sie die fertigen Brötchen aus den Mulden herauslösen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Brötchen und Backform entsteht eine Luftschicht.

# Rezept „Kaiserbrötchen“

## Für 1 Backform (6 Brötchen)

**Zubereitung: ca. 35 Min. | Ruhen: ca. 2 Std. 30 Min. | Backen: ca. 30 Min.**

### Zutaten:

#### Für den Vorteig:

20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)

1/2 TL Zucker

120 g Weizenmehl Type 550

180 ml warmes Wasser

#### Für den Hauptteig:

180 g Weizenmehl Type 550

Optional: 1/2 gehäufte EL Baguetteback

1/2 TL Salz

(aus dem Spezialversand)

20 g flüssige Butter

### Außerdem:

Mehl zum Verarbeiten

### Zubereitung:

1. Für den **Vorteig** die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit Mehl, Zucker und Wasser glatt rühren. Zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Alle Zutaten für den **Hauptteig** mit dem Vorteig mischen und mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 3 Min. kräftig rühren. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. kneten, anschließend in der Schüssel zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Sechs runde Brötchen formen und in die Mulden der Backform setzen. Die Brötchen sternförmig einschneiden und mit Mehl bestreuen. Zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Den Backofen auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen (Umluft nicht geeignet!). Die Brötchen großzügig mit Wasser besprühen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. backen.

Rezept: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

©2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten