



Kastenform für Brot

 Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Kastenform lassen sich leckere Brote backen. Die Perforierungen verbessern die Luftzirkulation und sorgen für einen optimalen Feuchtigkeitsausgleich. So erzielen Sie ein besonders knuspriges Backergebnis.

Die Backform ist nur für feste Teige geeignet, die nicht durch die Perforierungen auslaufen können. Sie ist saureteigbeständig.

Damit Sie gleich loslegen können, finden Sie in dieser Produktinformation zwei Rezepte.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

Die Antihaftbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- ▷ Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie das Backgut nicht in der Backform.
- ▷ Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backform ist **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

Die Backform ist nur für **feste Teige** geeignet. Weicher oder zu flüssiger Teig kann durch die Perforierungen auslaufen.

- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie zusätzlich mit Mehl. Achten Sie dabei auf einen unempfindlichen, leicht zu reinigenden Untergrund, da durch die Perforierungen 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 Perforierungen austreten sollte.
- ▷ **Fassen Sie die heiße Backform nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heiße Backform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Bevor Sie das fertige Backgut aus der Kastenform herausnehmen, lassen Sie Backgut und Form etwas abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ 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 Perforation entfernen. Trocknen Sie die Backform gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen.
- ▷ Lagern Sie die Backform trocken.

Roggenschrot-Brot mit kräftigem Aroma

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben)

Zubereitung: 20 Min. | Ruhen: ca. 18 Std. | Backen: ca. 45 Min.

Pro Scheibe: ca. 255 kcal, 9 g Eiweiß, 14 g Fett, 22 g Kohlenhydrate

Zutaten

1 1/2 gestrichene TL Korianderkörner | 1 1/2 gestrichene TL Fenchelsamen | 450 g Roggenschrot (mittelgrob) | 45 g Sonnenblumenkerne | 10 g Salz | 3 g frische Hefe | 90 g flüssiger Sauerteig (Fertigprodukt) | 45 g Zuckerrübensirup

Außerdem:

Butter für die Form | 45 g Sonnenblumenkerne | 3 EL Roggenschrot (mittelgrob) für die Form

Zubereitung

Am Vortag Gewürze im Mörser grob zerstoßen. Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Gewürze und Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Hefe in eine weitere Schüssel bröckeln und in 480 ml lauwarmem Wasser auflösen. Sauerteig und Zuckerrübensirup hinzufügen und alles gründlich unter die Schrotmischung rühren. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 12 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am nächsten Morgen die Form einfetten und mit der Hälfte der Sonnenblumenkerne und des Roggenschrots ausstreuen. Teig einfüllen, glatt streichen und mit übrigen Sonnenblumenkernen und etwas Schrot bestreuen. Form mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig weitere 6 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dabei erreicht er die Oberkante der Form und an der Oberfläche sind kleine Luftbläschen zu sehen.

Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und dabei zugleich ein Backblech (unten) mit 300 ml Wasser aufheizen. Kastenform in den Ofen schieben (untere Mitte). Nach 15 Min. Backzeit die Temperatur auf 200 °C herunterschalten und das untere Blech mit dem Wasser herausnehmen. Das Brot weitere 30 Min. backen. Anschließend aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gut zu wissen: Roggenschrot gibt es entweder schon fertig zu kaufen oder Sie lassen sich ganze Roggenkörner im Bioladen oder Biosupermarkt mittelgrob schroten.

Feines Kastenweißbrot schön mild

Für 1 Brot (ca. 700 g)

Zubereitung: 25 Min. | Ruhen: ca. 23 Std. | Backen: ca. 1 Std.

Pro 100 g: ca. 280 kcal

Zutaten

für den Vorteig:

1/2 TL Backferment (Reformhaus oder Bioladen) | 1 EL Grundansatz Backferment (gekauft) | 150 ml warmes Wasser | 100 g Weizenmehl Type 550

für den Hauptteig:

250 g Weizenmehl Type 550 | 75 g doppelgriffiges Mehl (ersatzweise Hartweizenmehl) | 1/2 Pck. Trockenhefe | 1 TL Salz | 1/2 TL Zucker | 1 Ei (Größe S) | 1 Eigelb (Größe S) | 40 g weiche Butter | ca. 175 ml warmes Wasser

Außerdem:

Plastiktüte oder Bratschlauch | Mehl zum Bearbeiten | Butter für die Form | 1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung

Für den Vorteig das Backferment mit dem Grundansatz und dem Wasser glatt rühren. Das Mehl untermischen. Die Schüssel in einer Plastiktüte oder einem Bratschlauch, mit einem Tuch zugedeckt, 15-20 Std. warm ruhen lassen.

Für den Hauptteig alle trockenen Zutaten grob mit dem Vorteig mischen. Ei und Eigelb mit der Butter zum Teig geben. Die Flüssigkeit bis auf etwa eine Viertel Tasse (ca. 25 ml) dazu gießen und den Teig mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 5 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.

Die Schüssel wieder in der Plastiktüte ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Kastenform einfetten. Den Teig auf die Form verteilen. Noch einmal 2 Std. in der Plastiktüte im Warmen ruhen lassen, bis sich das Volumen erneut verdoppelt hat.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Das Eiweiß leicht anschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Das Brot einmal längs einschneiden und mit etwas Mehl bestreuen. Dann auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Std. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de

Artikelnummer: 663 630
