

# Brötchenbackform

 Produktinformation

## Wichtige Hinweise

- Die Backform aus Silikon 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 Perforation in den Böden auslaufen können!
- Die Perforation sorgt für eine optimale Luftzirkulation und verhindert, dass sich in den Mulden der Backform Feuchtigkeit ablagert. So wird ein krosses Backergebnis erzielt.
-  Die Backform ist für einen Temperaturbereich von  $-0^{\circ}\text{C}$  bis  $+230^{\circ}\text{C}$  geeignet.
- Die Backform ist nicht für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
-  Wenn Sie die Backform im heißen Backofen verwenden, fassen Sie die Backform nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
-  Stellen 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, außer dem Brötchenstempel, keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Auch der Brötchenstempel ist scharf. Gehen Sie beim Stempeln vorsichtig vor, um die Backform nicht zu beschädigen.
-  Die Backform und der Brötchenstempel sind spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- 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 und den Brötchenstempel vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder Scheuerschwämme. Sie können beides 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 stellen Sie die Backform darauf, bevor Sie den Teig einfüllen. Das erleichtert den Transport.
- Achten Sie beim Einfüllen des Teigs 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.
- Damit der Brötchenstempel sich nach dem Stempeln besser von den Brötchen abnehmen lässt, pinseln Sie die Brötchen vor dem Stempeln leicht mit Öl ein oder bestreuen Sie sie mit etwas Mehl. Sie können auch die Schnittflächen des Brötchenstempels statt die Brötchen mit Öl einpinseln.
- Bereiten Sie Vor- und Hauptteig wie im Rezept beschrieben vor. Formen Sie sechs runde Brötchen und setzen Sie in die Mulden der Backform. Drücken Sie den Brötchenstempel tief in die Brötchen. Lassen Sie sie zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Backen Sie sie anschließend.
- 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)

120 g Weizenmehl Type 550

1/2 TL Zucker

180 ml warmes Wasser

#### **Für den Hauptteig:**

180 g Weizenmehl Type 550, optional: 1/2 gehäufte EL Baguetteback (aus dem Spezialversand)

1/2 TL Salz

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, in die Mulden der Backform setzen und mit Mehl bestreuen.
-  4. Damit sich der Brötchenstempel nach dem Stempeln besser von den Brötchen abnehmen lässt, pinseln Sie die Schnittflächen des Brötchenstempels mit etwas Öl ein.
4. Den Brötchenstempel tief in die Brötchen drücken. Zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. 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

©2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten