

Vollkorn- und Toastbrotbackform

 Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Backform 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 sauerteig- und hitzebeständig bis zu max. 230 °C.

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

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

Ihr Tchibo Team

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 Unter-

grund, 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 Backform 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.

Vollkornbrot

Backzeit: 45 Minuten plus
70 Minuten Ruhezeiten

- 1 frischer Hefewürfel (42g)
- 500 g Vollkornmehl (z.B. Dinkel)
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 15 g Leinsamen
- 50 g Walnuskerne
- 3 EL Chia-Samen
- 20 g Sonnenblumenkerne, plus ein paar zum Bestreuen
- Sonnenblumenöl zum Einfetten

So geht's

1. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln, mit Zucker verrühren und etwa 10 Minuten gehen lassen.
2. Die Walnusshälften grob hacken. Zusammen mit Mehl, Salz, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Chia-Samen in einer Schüssel vermischen. In der Mehlmittle eine Mulde formen, das Hefewasser zugießen, mit Mehl vom Rand bestäuben und etwa 20 Minuten gehen lassen.

3. Den Vorteig mit den Händen gut verkneten, mit einem Tuch abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen.
Die Backform mit Sonnenblumenöl einfetten, auch den Deckel.
4. Den Teig auf einer Arbeitsfläche kneten, in die Backform einpassen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
Anschließend die Form mit dem Deckel verschließen und in den auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene auf ein Backgitter stellen.
5. Die Backzeit beträgt etwa 45 Minuten.
Die Backform mit Ofenhandschuhe aus dem Backofen nehmen, den Deckel abnehmen und das Brot auf eine Arbeitsfläche stürzen. Am besten auf einem Backgitter vor dem Anschneiden mindestens 1 Stunde vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Bei einem Hefeteig sind die Ruhezeiten immens wichtig, damit die Hefe im Teig gut arbeiten kann. Den Teig dafür in einer hitzebeständigen Schüssel mit einem Tuch abdecken und in den auf etwa 40°C aufgeheizten Backofen stellen.

Vollkorn-Butter-Dinkeltoast

Backzeit: 45 Minuten plus
70 Minuten Ruhezeiten

- 1/2 frischer Hefewürfel (21g)
- 550 g Dinkelmehl (Type 630)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Vollrohrzucker
- 50 g zimmerwarme Butter
- Sonnenblumenöl zum Einfetten

So geht's

1. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln, mit Vollrohrzucker verrühren und etwa 10 Minuten gehen lassen.
2. Das Mehl in einer Schüssel mit Salz versieben und die Butter in Flöckchen dazugeben. In der Mehlmittle eine Mulde formen, das Hefewasser zugeießen, mit Mehl vom Rand bestäuben und etwa 20 Minuten gehen lassen.
3. Den Vorteig mit den Händen zu einem Teig kneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Hefeteig etwa 20 Minuten ruhen lassen.
4. Die Backform mit Sonnenblumenöl einfetten, auch den Deckel. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer Teigplatte dehnen. Diese dreimal längs zusammenfalten und anschließend nach oben falten.

5. Den Teig in die Backform einpassen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Dann die Form mit dem Deckel verschließen und auf ein Backgitter in den auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorgeheizten Backofen stellen. Die Backzeit beträgt etwa 45 Minuten.
6. Die Backform mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen nehmen und das Brot auf ein Backgitter stürzen. Das Toastbrot erst nach dem vollständigen Auskühlen anschneiden.

Tipp: Das ausgekühlte Toastbrot in Scheiben schneiden und nach Bedarf portionsweise einfrieren.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2024 EMF VERLAG GmbH, München
Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer: 677 672