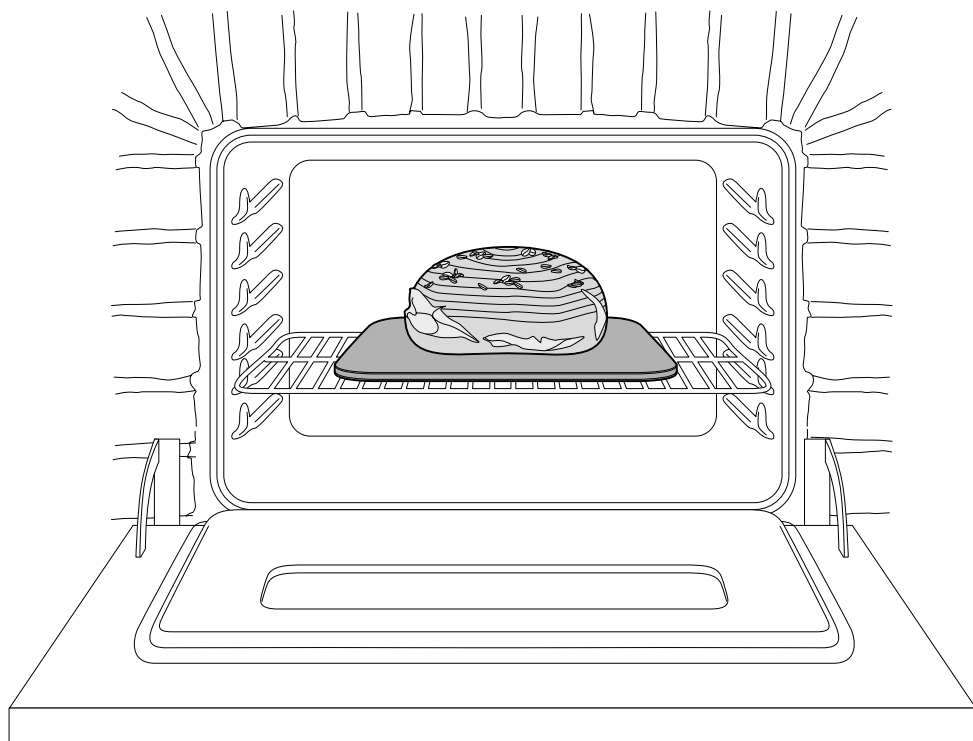


Schamott-Brotbackstein



Artikelnummer: 619 937

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Lust auf ofenfrisches Brot? Mit Ihrem neuen Schamott-Brotbackstein können Sie in Ihrem eigenen Backofen Brot wie aus dem Steinofen backen.

Der Schamott-Brotbackstein speichert viel Wärmeenergie und gibt diese langsam wieder ab. Gleichzeitig nimmt er überflüssige Feuchtigkeit auf. So wird das Brot knusprig und aromatisch und bleibt lange frisch.

Oder lieber Pizza? Sie können auch Pizza auf dem Schamott-Brotbackstein backen. Durch den Schamott-Brotbackstein wird der Pizzaboden knusprig und kross, während der Pizzabelag saftig und weich bleibt.

Damit Sie Ihren neuen Schamott-Brotbackstein gleich ausprobieren können, finden Sie hier auch ein leckeres Rezept.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Schamott-Brotbackstein und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise

Material

Der Schamott-Brotbackstein besteht aus speziellem Ton, der bei hohen Temperaturen gebrannt wurde.

Der Brotbackstein ist aus grob-keramischem, sprödem Material. Daher werden beim Gebrauch Ecken- und Kantenabsprünge unvermeidlich sein. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion.

Der dazugehörige Holzschieber besteht aus Echtholz-Buche.

Verwendungszweck

Der Brotbackstein ist zum Backen von Brot, Pizza und Flammkuchen im Backofen geeignet.

Der Brotbackstein ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Sicherheitshinweise

- Vorsicht beim Herausziehen des heißen Brotbacksteins aus dem Ofen. Verwenden Sie Backhandschuhe o.Ä.!
- Vermeiden Sie schockartiges Aufheizen und Abkühlen des Brotbacksteins:
 - Heizen Sie den Ofen nicht auf, bevor Sie den Brotbackstein in den Ofen schieben. Schieben Sie den Brotbackstein immer in den kalten Ofen und heizen Sie den Brotbackstein zusammen mit dem Ofen auf.
 - Schieben Sie den Brotbackstein nach dem Gebrauch wieder in den Ofen und lassen Sie ihn zusammen mit dem Ofen abkühlen.
 - Stellen Sie den Brotbackstein nie auf eine kalte oder nasse Unterlage.
 - Tauen Sie tiefgekühlten Fertigteig und Tiefkühlpizza auf, bevor Sie sie auf den Brotbackstein legen.

- Um die Oberfläche des Brotbacksteins nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie das Backgut nicht direkt auf dem Brotbackstein.
- Stellen Sie den Brotbackstein, solange er noch heiß ist, immer auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.
Wir empfehlen, ihn im Backofen auskühlen zu lassen.
- Der Holzschieber darf nicht mitgebacken werden.
- Verwenden Sie kein Backpapier. Der Teig muss direkten Kontakt zum Brotbackstein haben.
- Wenn der Brotbackstein feucht oder nass geworden ist, lassen Sie den Stein vollständig an einem warmen Platz trocknen. Verwenden Sie den Stein nicht, wenn er noch feucht ist, da dann durch das Aufheizen Spannungsrisse entstehen können.
- Legen Sie das Backgut auf die glatte Seite des Brotbacksteins.

Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

Wischen Sie den Brotbackstein trocken ab, um mögliche Staubreste zu entfernen.

Legen Sie den Brotbackstein auf einen Grillrost und heizen Sie ihn bei 200 °C ca. 60 Minuten auf. Lassen Sie den Brotbackstein anschließend vollständig abkühlen.

Der Brotbackstein ist nun einsatzbereit.

 Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Brot backen

VORSICHT - Sachschaden

Heizen Sie den Ofen nicht auf, bevor Sie den Brotbackstein in den Ofen schieben, um schockartiges Aufheizen zu vermeiden.

1. Legen Sie den Brotbackstein auf einen Grillrost.
2. Schieben Sie den Grillrost mit dem Brotbackstein auf die vorletzte Schiene des Backofens.
3. Schalten Sie Ober- und Unterhitze oder Umluft ein und heizen Sie den Brotbackstein auf höchster Temperatur ca. 45 - 60 Minuten auf.

4. Schieben Sie nach ca. 40 Minuten ein mit Wasser gefülltes Backblech unter den Grillrost mit dem Brotbackstein.



WARNUNG vor Verbrühungen

Lassen Sie das Wasser vollständig abkühlen, bevor Sie das Backblech entnehmen.
Verbrühungsgefahr!

5. Schalten Sie nach dem Aufheizen die Oberhitze bzw. die Umluft aus. Wenn sich bei Ihrem Backofen Ober- und Unterhitze nicht getrennt voneinander schalten lassen, lassen Sie beides an. Regeln Sie die Temperatur ggf. herunter.
6. Bestäuben Sie den Holzschieber und den Brotbackstein mit Mehl oder Hartweizengrieß. So klebt der Teig nicht an und das Hineinschieben und Entnehmen des Brotes gelingt leicht.
7. Schieben Sie den vorbereiteten Brotlaib mit dem Holzschieber auf den heißen Brotbackstein.

Die Backzeit variiert je nach Rezept.



Nach einigen Versuchen werden Sie die optimalen Einstellungen für Ihren Ofen und die für Ihren Geschmack geeignete Backzeit herausfinden.

Pizza backen

VORSICHT - Sachschaden

Heizen Sie den Ofen nicht auf, bevor Sie den Brotbackstein in den Ofen schieben, um schockartiges Aufheizen zu vermeiden.

1. Legen Sie den Brotbackstein auf einen Grillrost.
 2. Schieben Sie den Grillrost mit dem Brotbackstein in den unteren Bereich des Backofens.
 3. Schalten Sie Ober- und Unterhitze oder Umluft ein und heizen Sie den Brotbackstein auf höchster Temperatur ca. 45 - 60 Minuten auf.
- ▷ Wenn Sie nur eine oder zwei Pizzen backen wollen, schalten Sie den Backofen nach dem Aufheizen komplett aus. Die im Stein gespeicherte Hitze ist zum Backen ausreichend.

▷ Wenn Sie mehr als zwei Pizzen backen wollen, schalten Sie Oberhitze bzw. Umluft aus. Wenn sich bei Ihrem Backofen Ober- und Unterhitze nicht getrennt voneinander schalten lassen, lassen Sie beides an. Regeln Sie die Temperatur ggf. herunter.

4. Bestäuben Sie den Holzschieber und den Brotbackstein mit Mehl oder Hartweizengrieß. So klebt der Teig nicht an und das Hineinschieben und Entnehmen der Pizza gelingt leicht.
Rütteln Sie den Holzschieber ggf. etwas. So lässt sich die Pizza leichter herunterschieben.
5. Die vorbereitete Pizza mit dem Holzschieber auf den heißen Brotbackstein schieben.

Die Backzeit variiert je nach Größe, Dicke und Belag der Pizza. Wenn der Rand hochgeht und braun und kross ist, ist die Pizza fertig.

Reinigen

Brotbackstein

VORSICHT - Sachschaden

- Waschen Sie den Brotbackstein nicht ab und reinigen Sie ihn nicht in der Spülmaschine. Behandeln Sie den Brotbackstein nicht mit Reinigungs- oder Scheuermitteln.
- Wenn der Brotbackstein feucht oder nass geworden ist, lassen Sie den Stein vollständig an einem warmen Platz trocknen. Verwenden Sie den Brotbackstein nicht, wenn er noch feucht ist, da dann durch das Aufheizen Spannungsrisse entstehen können.

▷ Entfernen Sie Teigreste o.Ä. mit einer trockenen Spülbürste. Wenden Sie dabei nicht zu viel Kraft auf, da sonst die Oberfläche des Brotbacksteins beschädigt werden kann.



Das poröse Material nimmt Verfärbungen sehr leicht an. Daher ist es nicht möglich,

Flecken und Rußspuren vollständig zu entfernen. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion.

Holzschieber

▷ Der Holzschieber ist nicht spülmaschinengeeignet. Wischen Sie den Schieber nur feucht ab und lassen Sie ihn anschließend vollständig trocknen.

Wir empfehlen Ihnen, den Holzschieber nach jedem Gebrauch einzuölen:

1. Nehmen Sie ein paar Tropfen Speiseöl (kein Leinöl!). Ölen Sie das Holz mit einem Pinsel oder einem fusselfreien Tuch ein. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch ab.
2. Lassen Sie das Öl gut einziehen, bevor Sie den Holzschieber wieder verwenden.
Legen Sie ggf. eine Unterlage unter den Holzschieber, um Flecken auf dem Untergrund zu vermeiden.

Rezept „Haferkruste“

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben)
40 Minuten Zubereiten
8 Stunden Quellen
2 Stunden 15 Minuten Ruhen
55 Minuten Backen

Zutaten

150 g	Haferkörner
300 g	Vollkorn-Roggenmehl
250 g	Weizenmehl Type 550
75 g	flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder Fertigprodukt)
30 g	Honig (z.B. Tannenhonig)
12 g	Salz
15 g	frische Hefe

Außerdem

Küchenmaschine (alternativ Handmixer),
1 Gärkörbchen (alternativ 1 Schüssel, 24 cm Ø),
Roggenmehl zum Arbeiten, 2 EL Haferflocken,
1 Brotbackstein, Holzschieber, Teigkarte

Zubereitung

1. Für das Brühstück die Haferkörner in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 8 Stunden quellen lassen. Danach die Körner in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Für den Teig beide Mehlsorten, Sauerteig, Honig, Salz und Haferkörner in eine Rührschüssel geben. Die Hefe hinzufügen und alle Zutaten in der Küchenmaschine bei kleinster Stufe ca. 4 Minuten vermischen, dabei nach und nach 340 g lauwarmes Wasser zugeben. Dann den Teig bei nächsthöherer Stufe 4 Minuten kneten. Er ist noch recht weich und klebrig.
3. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1,5 Stunden gehen lassen. Dabei alle 30 Minuten falten und dehnen. Hierzu den Teig mit einer Teigkarte

von oben nach unten und von einer Seite auf die andere falten und dabei leicht in die Länge bzw. Breite ziehen.

4. Das Gärkörbchen mit Roggenmehl und Haferflocken ausstreuen. Die Arbeitsfläche mit Roggenmehl bestäuben, den Teig darauf geben und rund formen. Den geformten Brotlaib mit der Naht nach unten in das Gärkörbchen oder die Schüssel legen, wieder abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 45 Minuten gehen lassen.
5. Schieben Sie den Grillrost mit dem Brotbackstein auf die vorletzte Schiene des Backofens.
6. Heizen Sie den Brotbackstein bei 250 °C ca. 45 Minuten auf.
7. Schieben Sie nach ca. 35 Minuten ein mit 300 ml Wasser gefülltes Backblech unter den Grillrost mit dem Brotbackstein.
8. Den Teig auf den bemehlten Holzschieber stürzen und auf den heißen Brotbackstein gleiten lassen.



WARNUNG vor Verbrühungen

Halten Sie das Backblech ganz gerade, wenn Sie es entnehmen. Verbrühungsgefahr!

9. Nach 15 Minuten Backzeit die Ofentemperatur auf 200° herunterschalten und das untere Blech herausnehmen.
10. Das Brot weitere 40 Minuten backen. Herausnehmen und sofort mit etwas Wasser bestreichen. Auf einem Drahtgitter auskühlen lassen.

Tipp

Um festzustellen, ob das Brot durchgebacken ist, gegen die Unterseite klopfen. Es muss hohl klingen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Brotbackstein Bread baking stone
TCHIBO-Artikelnnummer: TCHIBO article number	619937

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

☒ Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	☒ Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
☒ Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) German Commodity Ordinance (BedGgstV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
29.07.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Team Lead Quality Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
Non Food
Überseering 18
22297 Hamburg