

Gärkörbchen (500 gr) Anleitung zur Benutzung

Teig herstellen und gehen lassen gemäss Anleitung auf der Verpackung der Backmischung.

Das Gärkörbchen mit Mehl bestäuben. Am besten eignet sich Roggenmehl, aber Sie können auch ein anderes Mehl benutzen.



Ca. 500 gr Teig rund wirken. Wenn Sie eine 750 gr Backmischung benutzen, nehmen Sie einfach die Hälfte vom Teig. Beim Formen darauf achten, dass verbleibende Luft aus dem Teig herausgedrückt wird.



Den runden Teigling ins Gärkörbchen legen und leicht andrücken. Mit einem Tuch zudecken und 20-30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen (Stückgare).



Testen ob der Teig bereit ist: mit einem Finger eindrücken, wenn der Teig in seine ursprüngliche Form zurückspringt, können Sie weiterfahren.

Stürzen Sie den Inhalt des Gärkörbchens auf eine bemehlte Fläche und geben Sie den Teigling sofort in den heissen Ofen. Backen nach Anleitung / Vorlieben.



Reinigung des Gärkörbchens:

Nach Gebrauch trocknen lassen und ausklopfen. Immer trocken reinigen, kein Wasser verwenden.

Keinesfalls das Brot im Gärkörbchen backen!!

