

# KNUSPRIGES BAUERNBROT

## ZUTATEN:

350 g Dinkelmehl

150 g Roggenmehl

15 g Pasta madre (Hefemutter)

10 g Hefe

2 TL Salz

270 g Wasser 23-25°C (lauwarm)

## ZUBEREITUNG:

Knete die Zutaten gründlich, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Gib den Teig in eine bemehlte Schüssel, decke ihn ab und lass ihn an einem warmen Ort etwa 2 Stunden ruhen, bis er sein Volumen ca. verdoppelt hat. Heize den Backofen auf 225°C bis 240°C vor und knete den Teig mit den Händen und forme diesen zu einem Laib. Bestäube deine Hände evtl. mit Mehl, falls der Teig zu klebrig ist. Backe das Brot in der Terracotta-Form für 55 bis 60 Minuten, bis es die gewünschte goldbraune Kruste hat.

## KLOPPPROBE:

Mit dem Finger auf die Unterseite des Brotlaibes klopfen, klingt es hohl ist es vollständig durchgebacken. Auf dem Rost schließlich abkühlen lassen.



## Zusätzliche Anweisungen

Besprühe den Teig oder die Brotbackform nicht mit Wasser! Der Vorteil dieser Ton Form besteht darin, dass beim Backen die optimale Menge an Feuchtigkeit vom Teig erhalten bleibt. Dadurch wird ein perfektes Ergebnis und eine knusprige Kruste zu erzielt. Für eine einzigartige Optik des Brotes, und um die knusprige Kruste zu vergrößern, kannst du den Teig nach dem Einlegen in die Form etwas einritzen, ein scharfes Messer reicht aus. Heize den Backofen nicht auf mehr als 250°C vor!

## Empfehlungen für Reinigung und Lagerung

Da die Brotbackform durch die natürliche Struktur des Tons beim Waschen viel Wasser aufnimmt, wird eine Reinigung von Hand empfohlen, ohne einzuweichen. Verwende dabei keine Reinigungsmittel, da diese in den Ton eindringen und Gerüche hinterlassen könnten. Nach dem Waschen solltest du die Brotbackform mit einem trockenen Tuch abtrocknen und vollständig an der Luft trocknen lassen. Das Spülen in der Spülmaschine führt dazu, dass der Ton viel Wasser aufnimmt, dies könnte eventuell Schimmelbildung begünstigen. Wenn du die Brotbackform dennoch in der Spülmaschine reinigst, ist es wichtig diese danach gründlich zu trocknen. Es wird empfohlen die Brotbackform mit einem trockenen Tuch zu trocknen und in den kalten Backofen zu geben. Heize den Ofen auf 100°C auf, schalte ihn dann aus. Lasse die Tür leicht geöffnet, damit die Feuchtigkeit verdunsten kann. Lagere die Form an einem Ort der trocken ist. Schütze die Form unbedingt vor Stößen.

Genießen Sie einen  
einzigartigen Geschmack  
und eine knusprige Kruste!



# TeCoHome

WOHLGEFÜHL GESCHMACK



## Knuspriges Brot, natürlich im Tontopf!



# TONTOPF FÜR KNUSPRIGE BROTTERLEBNISSE



**Vielen Dank für deine  
Wahl und deinen Kauf.**

**Bitte lies dir die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie dir für eine spätere Verwendung auf.**

In deinen Händen hältst du eine einzigartige Brotbackform aus Naturton, mit dem du dein eigenes Brot backen kannst. Damit zauberst du Brot das geschmacklich an einem in traditionellen Lehmofen gebackenen Brot erinnert – mit herrlichem Aroma und knuspriger Kruste. Diese Backform erspart dir das ständige nachsehen ob das Brot aufgegangen ist. Alles, was du tun musst, ist den Brotteig in die Form geben und die Temperatur und Zeit einzugeben. Mehr braucht es nicht. Bei richtiger Pflege und Beachtung der Gebrauchsanweisung wird dir diese Brotbackform lange Freude bereiten.

**Benutze das Produkt wie angegeben und beachte die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.**

## BROT BACKEN

Der Brotteig kann sowohl in die kalte Brotbackform gegeben werden oder auch in die im Backofen aufgeheizte Brotbackform gegeben werden. Je nach verwendetem Brotback-Rezept.

Das Vorwärmen der Brotbackform sorgt für einen Backeffekt ähnlich wie in einem traditionellen Lehmofen. Ein weiterer Vorteil des Vorheizens ist, dass der Brotteig nicht an der Brotbackform kleben bleibt. Sollte der Teig jedoch besonders feucht und klebrig sein, könnte es zu Verklebungen durch die feinen Poren des Natur Tones kommen.

Um ein Ankleben des Teiges in diesen Fällen zu vermeiden, empfehlen wir den Boden der Brotbackform ganz leicht mit Mehl zu bestäuben oder ein normales Backpapier in die Brotbackform zu geben.



### Eigenschaft und Gebrauchsanweisung

Die Brotbackform besteht aus hochwertigem Natur Ton mit ausgezeichneter Haltbarkeit und thermischen Eigenschaften. Die Brotbackform ist für den Einsatz im Backofen konzipiert. Setze die Brotbackform keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus, dadurch könnten Risse im Ton entstehen. Bei sichtbaren Rissen oder Abplatzungen darf die Form nicht mehr verwendet werden, da dies die Sicherheit und Funktionalität beeinträchtigen kann. Verwende Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

### Wichtig!

Stelle das Gefäß niemals kalt in den vorgeheizten Backofen, da dies einen Temperaturschock verursachen und das Material zum Platzen bringen könnte. Heize die Form immer zusammen mit dem Backofen vor. Nachdem du die warme Form aus dem Ofen genommen hast, platziere sie auf einem Drahtkühlgitter oder einem Küchentuch, nicht auf einer kalten Oberfläche, um Risse zu vermeiden. Vermeide es außerdem, Flüssigkeiten auf das heiße Gefäß zu gießen. Lege keine kalten oder gefrorenen Lebensmittel in oder auf das warme Gefäß. Es wird empfohlen, vor dem ersten Gebrauch etwas Wasser in den Behälter zu geben und ihn für eine Stunde bei 50°C im Ofen zu erhitzen.



[WWW.TECOHOME.NET](http://WWW.TECOHOME.NET)  
[TECOHOME@HOTMAIL.COM](mailto:TECOHOME@HOTMAIL.COM)



[TECOHOME\\_NET\\_](https://www.instagram.com/TECOHOME_NET_)