

Gebrauchs- und Reinigungsanweisung Marcells Holzbackrahmen

Erstbehandlung

Vor dem ersten Einsatz des Backrahmens ist eine spezielle Vorbereitung erforderlich: Heizen Sie den Backofen auf 200 °C Umluft oder 210 °C Ober-/Unterhitze vor. Sowohl die Innen- als auch die Außenflächen des Rahmens sollten einmal oder zweimal mit Raps- oder Sonnenblumenöl bestrichen werden. Lassen Sie das Öl anschließend 2-3 Minuten einwirken. Diese Vorgehensweise schützt die empfindlichen Holzfasern während des ersten Backvorgangs und dient als Hitzeschutz beim Brotbacken.

Der Holzrahmen sollte bei einer Temperatur von 200 °C für etwa 50 Minuten in den Ofen gestellt werden. Dadurch wird das Öl in das unbehandelte Holz eingebrannt. Während des Backvorgangs wird der Rahmen dunkler und entwickelt ein angenehmes Holzaroma. Anschließend den Holzrahmen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Das Backen

Bereiten Sie einen Brotteig nach Ihrer Wahl vor. Tragen Sie eine dünne und gleichmäßige Schicht Raps- oder Sonnenblumenöl auf die Innenseiten des Holzrahmens auf. Dadurch wird verhindert, dass der Teig an den Seiten des Rahmens klebt und erleichtert das spätere Lösen aus der Form. Legen Sie ein Stück Backpapier unter den Holzrahmen, füllen Sie den vorbereiteten Brotteig ein und lassen Sie ihn entsprechend den Angaben im Rezept gären. Währenddessen heizen Sie Ihren Backofen gemäß dem Rezept zusammen mit einem Backblech vor. Sobald die Gärzeit abgelaufen ist, platzieren Sie den Backrahmen mit dem Teig auf das vorgeheizte Backblech im Ofen und führen den Backvorgang gemäß den Anweisungen im Rezept durch.

Wichtig

Der Holzrahmen ist für eine maximale Verwendungstemperatur von 240 °C und eine Dauer von 90 Minuten ausgelegt. Es ist wichtig, höhere Temperaturen und eine zu lange Backzeit zu vermeiden, da dies zu einer Verbrennung der Holzoberflächen führen und den Rahmen dauerhaft beschädigen könnte, wodurch er nicht mehr verwendbar wäre.

Nach dem Backen

Nehmen Sie das Backblech mit dem gebackenen Brot aus dem Ofen. Stellen Sie den Backrahmen mit dem Backpapier vom Backblech auf ein Ofengitter oder ein Holzbrettchen. Vorsichtig das Backpapier unter dem Rahmen entfernen, um das Brot aus dem Rahmen zu lösen. Anschließend das Brot langsam abkühlen lassen.

Reinigungsanweisung

Reinigung

Nach dem Backen lassen Sie den Backrahmen vollständig abkühlen. Zur Reinigung des Holzrahmens verwenden Sie ausschließlich eine weiche Bürste im trockenen Zustand, um die Oberfläche nicht zu beschädigen oder Holzfasern zu lösen. Vermeiden Sie die Verwendung von spitzen Gegenständen für die Reinigung. Setzen Sie den Backrahmen nicht Wasser oder in die Spülmaschine, da dies die zuvor aufgebrachte Schutzschicht aus Öl zerstören und zu Aufschwemmen und Verformung des Rahmens führen kann.

Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel! Das Holz nimmt diese Mittel auf und überträgt sie auf das Brot.

Naturprodukt Holz

Das Zusammenspiel von Temperatur und Feuchtigkeit ist beim Backen sowohl für den Teig als auch für das naturbelassene Holz des Rahmens von großer Bedeutung. Das Holz reagiert auf natürliche Weise auf diese Bedingungen. Es dehnt sich aus, verdreht sich und schrumpft wieder, was zu kleinen Rissen und Verformungen durch Spannung in der Struktur führen kann. Jedes Holzbrettchen hat eine einzigartige Struktur. Sollten Sie Veränderungen am Rahmen feststellen, die zu seiner Unbrauchbarkeit führen könnten, bitten wir Sie, uns zu kontaktieren. Wir werden sicherlich eine geeignete Lösung für Sie finden.

