

BREAD & CAKE

Die patentierte Backplatte



DENK

BREAD&CAKE

Brot selber backen – mit der patentierten Backplatte

Was duftet herrlicher als frisch gebackenes Brot – ofenwarm mit brauner, knuspriger Kruste? Wie unvergleichlich schmeckt ein frisches Osterbrot, ein Stück Christstollen, schwer und saftig, gebacken nach den besten überlieferten Rezepten – der Himmel auf Erden für den Gourmet.

Doch rundum gelungenes Brot oder leckeren Kuchen zur rechten Zeit auf den Tisch zu bringen ist nicht einfach. Die *Bread&Cake* Backplatte aber macht aus dem Hobbybäcker einen allseits bewunderten Backkünstler – im Handumdrehen, nicht zuletzt mit unseren mit viel Liebe und Geduld erprobten Rezepten.



Bread&Cake
Backplatte mit Rezeptheft
BC | Ø 30 cm | H 4 cm | 2 kg

DAS „GEHEIMNIS“ VON BREAD&CAKE

Das Einzigartige an *Bread&Cake* ist die patentierte Backrinne. Bevor die Backplatte mit dem Teig in den Ofen kommt, füllen Sie diese mit Wasser. Durch die gleichmäßige Verdunstung während des Backens bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut.

Dadurch kann sich eine wunderbare Kruste aufbauen, die den Geschmack des Brotes maßgeblich beeinflusst. Gerade bei Brot gilt die Kruste als besonders wertvoll. In ihr stecken die Geschmacksträger und wichtige Inhaltsstoffe und sie schützt das Brot.



GANZ EINFACH BROT BACKEN

Bread&Cake ist aus wärmespeichernder *CeraFlam*® Keramik hergestellt. Diese fördert, wie in einem echten Holzbackofen, eine gleichmäßige Krustenbildung auch auf der Unterseite des Brotes, ohne dass das Backgut verbrennt. *CeraFlam*® ist lebensmittelecht und muss beim Backen nicht eingefettet werden.

Mit *Bread&Cake* gebackenes Brot schmeckt nicht nur köstlich, sondern hält sich auch lange frisch. Sie werden begeistert sein, wie spielend einfach Brot und Kuchen gelingen.

Bäcker-Wissen

*Sauerteig

75 g Roggenmehl, 75 ml Wasser, 1,5 Pck. Trockenhefe gut vermischen. 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen. Noch zwei weitere Male 75 g Mehl und 75 ml Wasser zugeben, verrühren und jeweils 24 Stunden stehen lassen.

*Klopfprobe bei Broten

Nach dem Backzeitende Brot mit Handschuhen aus der Form nehmen und auf den Boden klopfen. Es muss sich dumpf und hohl anhören. Ansonsten jeweils noch weitere 10 Minuten backen und erneut testen.

*Vorteig

Hefe zerkleinern und mit 1 TL Zucker und etwas lauwarmen Milch oder Wasser anrühren. In das Mehl eine Mulde drücken, Hefe hineingeben, mit etwas Mehl verrühren und ca. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

*Hölzchenprobe bei Hefeteigen/Stollen

Nach der Backzeit mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle in den Teig stechen. Es darf kein feuchter Teig mehr am Holz haften.



UNSERE EMPFOHLENEN REZEPTE

Wir möchten Sie einladen, unsere empfohlenen Rezepte auszuprobieren. Sie wurden von unserer Mitarbeiterin Brigitte Höfler gesammelt und zur Freude aller Mitarbeiter auch mehrfach getestet. Brigitte ist nicht nur eine hervorragende Keramikerin, sondern auch eine begnadete Bäckerin.

*Ich möchte Ihnen nachfolgend gerne meine Lieblingsrezepte vorstellen. Diese habe ich selbst ausprobiert und nach unserem Geschmack verfeinert. Ich hoffe, dass diese Rezepte bei Ihnen und Ihren Lieben so gut ankommen wie bei uns.
Gutes Gelingen, Ihre Brigitte Höfler*



FÜR ALLE REZEPTE GILT

Teig auf die mit Backpapier ausgelegte Backplatte geben, die Backplatte in den vorgeheizten Ofen schieben und die Backrinne mit warmem Wasser füllen. Wir empfehlen 120 ml, die Rinne fasst maximal 150 ml.

Gebacken wird nach Rezeptvorgabe, in der Regel temperaturabwärts, begonnen wird gut vorgeheizt, anschließend nach Angabe reduziert. Die Backzeit kann nach Wunsch verlängert bzw. die Backtemperatur verändert werden. Und soll es mal ausnahmsweise etwas schneller gehen: Mit fertigen Backmischungen haben Sie weniger Aufwand. Der Handel bietet eine große Auswahl, einfach zum Anrühren.

Bread&Cake ist ausgelegt für Rezepte mit 500 g bis 750 g Mehl.



ROGGENMISCHBROT

600 g Roggenmehl, 150 g Weizenmehl, bis 30 g Salz, 1,5 Pck. Trockenhefe, 75–100 g Sauerteig, 500–600 ml lauwarmes Wasser.

Zubereitung: Alle trockenen Zutaten vermengen. Sauerteig und Wasser zugeben, zu einem festen Teig verkneten und einen Laib Brot formen. In die mit Backpapier ausgelegte Backplatte legen und zugedeckt mind. 1 Stunde gehen lassen. Danach die Oberfläche einritzen und einmehlen. Ofen auf 240°C vorheizen, Backplatte mit Brot in den Ofen schieben und Wasserrille füllen. Nach ca. 15 Minuten die Temperatur auf 210°C (Umluft 200°C) reduzieren und mindestens 60 Minuten backen. Anschließend über Klopfpfeife* testen, ob das Brot schon vollständig gebacken ist.

Tipp: Wenn Sie die Backplatte vorheizen, wird der Boden ebenfalls schön knusprig. Nehmen Sie dazu den Teig bereits nach 50 Minuten mit dem Backpapier aus der Form, um die Backplatte im Ofen vorheizen zu können.

VOLLKORNBROT MIT SESAM

300 g Dinkelmehl, 130 g Roggenmehl, 70 g Gerstenmehl, 150 g Sesam, 1,5 Pck. Trockenhefe, 75–100 g Sauerteig, 2 TL gemahlener Koriander (oder anderes Brotgewürz), 350 ml lauwarmes Wasser, 20 g Salz.

Zubereitung: Trockene Zutaten mischen und mit Sauerteig und Wasser zu einem festen Teig verkneten. Laib formen und zugedeckt ca. 1 Stunde auf Backpapier in der Backplatte gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen und restlichen Sesam darüber streuen. Ofen auf 220 °C vorheizen. Backplatte einsetzen und Wasserrille füllen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200 °C (Umluft 190 °C) reduzieren und das Brot für mindestens 50 Minuten backen. Durch Klopfpote* testen, ob das Brot vollständig gebacken ist.

Tipp: Wenn Sie die Backplatte vorheizen, wird der Boden ebenfalls schön knusprig. Nehmen Sie dazu den Teig bereits nach 50 Minuten mit dem Backpapier aus der Form, um die Backplatte im Ofen vorheizen zu können.





CIABATTA — ITALIENISCHES WEISSBROT

500 g Weizenmehl, 2 Pck. Trockenhefe oder 1,5 Würfel Frischhefe, bis zu 15 g Salz, 250 ml warmes Wasser, 3 Esslöffel Milch, 1–2 Esslöffel gutes Olivenöl, etwas Hartweizengrieß.

Zubereitung: Teig mischen und kräftig 2 bis 3 Minuten durchkneten (bei Frischhefe mit Vor-teig*), auf bemehltes Brett legen, mit Öl bestreichen und an einem ruhigen warmen Ort auf der Backplatte mit Backpapier ca. 80 Minuten gehen lassen, noch mal durchkneten und mit Hartweizengrieß bestreuen. Teig einlegen und weitere 60 Minuten gehen lassen. Ofen auf 220 °C vorheizen (Umluft 210 °C), Wasser in Backrinne geben, dann ca. 25 Minuten backen. Wer mag, mischt unter den Teig Oliven und Rosmarin.

OSTERBROT

500 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Würfel Frischhefe, 100 g Butter lauwarm zerlassen, 200 ml Milch lauwarm, 2 Eier, 4 cl Rum, 100 g Rosinen, 100 g Zitronat/Orangeat zerkleinert, 100 g gehackte Mandeln.

Zum Bestreichen: 50 g Butter lauwarm zerlassen, Hagelzucker (alternativ Puderzucker).

Zubereitung: In einer großen Schüssel Mehl und Vorteig* ca. 10 Minuten gehen lassen. Restliche Zutaten (außer den Früchten und Rosinen/Mandeln) zu einem glatten Teig verkneten. Früchte, Rosinen und Mandeln in den Teig einarbeiten und ca. 45–60 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen. Teig auf einen Backpapierzuscchnitt in die Backplatte legen. Ofen auf 180 °C (170 °C Umluft) vorheizen. Backplatte mit Brot in den Ofen einschieben und Rille mit Wasser befüllen. Ca. 50–60 Minuten backen. Hölzchenprobe* machen. Sofort nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und zuckern.





CHRISTSTOLLEN

400 g Mehl, 1–1,5 Würfel Frischhefe, 125 ml lauwarme Milch, 200 g lauwarme zerlassene Butter, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 cl Rum, 250 g Rosinen, 100 g Zitronat/Orangeat (zerkleinert), 100 g gehackte Mandeln.

Zum Bestreichen: 50 g lauwarme zerlassene Butter, Puderzucker.

Zubereitung: Hefeteig mit Vorteig* herstellen, gut durchkneten und Früchte und Mandeln einarbeiten. Bei Raumtemperatur für ca. 60 Minuten auf Backpapier in der Backplatte gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Platte mit dem Stollen in den Ofen schieben und Wasserrille füllen. Den Stollen für 50–60 Minuten backen. Danach Hölzchenprobe* machen. Anschließend sofort mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Vor dem Anschneiden nochmals bestreuen.

Tipps

- Die Backzutaten sollten beim Verarbeiten Zimmertemperatur haben.
- Salz ist ein individueller Geschmacksverstärker. Es sind Circa-Mengen angegeben.
- Die jeweiligen Teig-Gehzeiten können verlängert werden.
- Elektroherde haben nicht immer die gleiche Spannung – das kann die Backzeit verändern.
- Die am Herd angegebene Temperatur wird manchmal nicht eingehalten. Eventuell ist eine Nachregelung erforderlich.
- Sie können mit Ober- und Unterhitze, Heißluft und Gas backen. Die Ergebnisse sind gleich gut. Heißluft hat den Vorteil, dass evtl. mit zwei Backplatten gleichzeitig gebacken werden kann.
- Den Backofen während des Backens nur bei Bedarf öffnen.
- Auskühlen entweder auf einem Gitter oder in der Backplatte.
- Brote in ein Geschirrtuch packen, sie bleiben so noch länger saftig und frisch.
- Bitte beachten Sie, dass keine Flüssigkeit in die Backplatte gelangt. Der Teig könnte sonst festkleben.
- In die Keramik eindringendes Fett kann gegebenenfalls die Keramik verfärben. Diese Patina führt zu keiner Beeinträchtigung des Geschmacks.
- Die Backplatte kann von Hand leicht gereinigt werden. Sie muss danach mindestens zwei Tage an einer gut belüfteten Stelle austrocknen.



Natürliches Material

—

Handgefertigte Unikate

—

Dauerhaft für Jahrzehnte

—

Respektvoller Umgang
mit Mensch und Natur

—

Ressourcenschonende
Herstellung

—

Fertigung in Deutschland

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

+49 (0)9563 2028 · info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de