

Glasbackform mit Deckel



Grüezi

Ich, die Glasbackform mit Deckel, bin der clevere Mini-Backofen! Oder anders ausgedrückt: Ich bin quasi ein Backofen im Backofen. Mein Backraum ist im Vergleich zum Backofen klein. Die Hitze in mir sorgt dafür, dass Wasserdampf aus dem Teig austritt, aber nicht entweichen kann. So geht das Brot herrlich auf, die Krume bleibt schön feucht, und die Kruste wird besonders knusprig.

Anwendung:

1. Die Glasbackform samt Deckel auf einem Gitter in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben. Ofen mindestens 20 Min. gemäss Angabe im Rezept vorheizen.
2. Jetzt muss es schnell gehen, damit möglichst wenig Hitze verloren geht! Glasbackform herausnehmen, Deckel abheben, Glasbackformboden gut bemehlen.
3. Ein geformtes Brot mit einem Backpapier (Bild 1) in die heisse Glasbackform legen, oder den Brotteig aus dem Gärkorbchen in die Glasbackform stürzen (Bild 2).
4. Deckel sofort wieder aufsetzen und die Glasbackform zurück in den Ofen stellen.
5. Nach ca. 25 Min. den Deckel abheben und das Brot fertig backen. Das Brot aus der Glasbackform nehmen, auf einem Gitter auskühlen.



Die Glasbackform mit Deckel ist ofenfest bis 300°C.

Reinigung:

Spülmaschinengeeignet.

Viel Spass und guet back!