

Backen mit Gusseisen - Alles Wissenswerte auf einen Blick



Warum backen mit Gusseisen?

Für richtig gutes Backwerk braucht es Hitze von allen Seiten. Nur so kann es ordentlich aufgehen und backen. Gusseisen besitzt eine hervorragende Hitzespeicherung und verteilt diese gleichmäßig. Neben den ausgezeichneten Eigenschaften für Brotbacken, ist Gusseisen nahezu unverwundlich. Achte nur auf die richtige Reinigung und Pflege. Diese lernst du in diesem Guide:

Die richtige Reinigung:

- Niemals in die Spülmaschine und nur per Hand reinigen! Nutze warmes Wasser und einen Schwamm. (Wenn nötig zusätzlich mildes Spülmittel.)
- Nie kaltes Wasser in die heiße Form. Nach dem Backen gleich aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- Die Backform gut abtrocknen und von jeglichen Wasserresten befreien.
- Nach dem Trocknen die komplette Form (ohne Griff) dünn mit pflanzlichem Öl einreiben.

WICHTIG: Bei Feuchtigkeit und ohne Pflege mit Öl wird die Form rosten!

Die richtige Pflege:

Folgende Schritte (das sogenannte Einbrennen) solltest du regelmäßig, vor allem aber vor der ersten Benutzung, anwenden:

- Wasche deine Backform gründlich mit Spülwasser und Schwamm und spüle mit klarem Wasser nach.
- Trockne die Form gründlich ab.
- Nun mit einem Pflanzenöl (keine Butter oder Olivenöl!) jeden Winkel, außer den Griff, einreiben.
- Danach ab in den Backofen bei ca. 200 Grad und für ca. 30-60 Minuten backen. Drehe am besten die Form dazu um und lege Alufolie darunter.
- Es kann Rauch entstehen! Wenn dieser verfliegen ist, ist das Einbrennen abgeschlossen.
- Nun abkühlen lassen. Jetzt ist dein Gusseisenprodukt eingebraunt und hat eine Schutzschicht, die sogenannte Patina, aufgebaut.

So einfach ist das Backen/Kochen mit Gusseisen und das ganz OHNE CHEMIE.



Lass uns Brot backen:

Teig zubereiten

1. 400 g Weizenmehl (Typ 550)
2. 1/2 Esslöffel Salz
3. 1/4 Würfel Hefe (ca. 20g)
4. Alles in einer Schüssel miteinander verrühren
5. 360 ml Wasser bei ca. 53°C hinzugeben

Kneten bis der Teig nicht mehr am Rand klebt. Mit Frischhaltefolie zudecken und 1,5h an einem warmen Ort ziehen lassen.

Kneten und in Form legen

Den Teig kneten und falten, um die Spannung im Teig aufzubauen und in die vorgeheizte Form (ca. 200°C) legen. Teig, wenn gewünscht, einritzen. Die Form vorher leicht mit Öl einreiben oder Backpapier (empfohlen) verwenden. Die Form kann bequem auf dem Herd (auch Induktionsherd) aufgeheizt werden.

Backen

Im vorgeheizten Backrohr ca. 40 Minuten bei 250°C backen. Der Deckel sollte bis zum Schluss oben bleiben, damit sich eine schöne Kruste bilden kann.



Eckdaten der Backform:

Maße L/B/H: 30 cm/ 11 cm/ 10 cm

Volumen: 3,2 Liter

Gewicht mit Deckel: 4,4 kg

Material: Gusseisen (vor-eingebraunt)

LFGB zertifiziert - lebensmittelsicher!

! Sicherheitshinweise:

- Niemals in den Geschirrspüler oder in die Mikrowelle.
- Nicht über Ceran- oder Induktionsfeld schieben.
- Trocken lagern.
- Mit Topflappen oder Handschuhen vor Hitze schützen.
- Langsam erhitzen und abkühlen um Verformungen zu verhindern.

Die Produkte von "OSTOVE" erfüllen höchste Qualitätsansprüche und kommen mit einer GARANTIE von 2 JAHREN. Sollten trotzdem Probleme oder Fragen auftreten, schreib uns eine Nachricht an:

support@vista-products.com