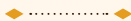




DEIN DAMPFBACK-BEGLEITER

Mit hilfreichen Tipps zur Anwendung & Pflege,
sowie praktischen Anleitungen für den perfekten Start
mit Deinem neuen Dampfback-Set.





ERLEBE DEN ZAUBER DER DAMPFKRUSTE



WIE FUNKTIONIERT DAS DAMPFBACK-SET?

Die Dampfschüssel sorgt für eine optimale Dampfungwicklung, die dem Brot eine knusprige Kruste und ein luftiges Innenleben verleiht – ganz wie vom Profi-Bäcker.

Die Lavasteine speichern die Wärme und geben diese durch das Wasser in Form von Dampf ab, wodurch eine ideale Backumgebung entsteht, die die Krustenbildung unterstützt.



SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG

1. Vorbereitung der Dampfschüssel:

Befülle die Dampfschüssel mit den Lavasteinen. Achte darauf, dass alle Steine gleichmäßig in der Schüssel verteilt sind.

2. Ofen vorheizen:

Stelle die Dampfschüssel mit den Lavasteinen auf ein Backblech oder einen Rost auf der untersten Schiene des kalten Backofens. Heize den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vor. Die Dampfschüssel und die Lavasteine sollen sich zusammen mit dem Backofen aufheizen.

3. Teig einlegen:

Sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, lege Deinen Brotlaib oder das Gebäck auf ein Backblech oder einen Rost und schiebe es in den Backofen. Achte darauf, dass der Teig im oberen Drittel des Ofens platziert wird.

4. Wasser hinzufügen:

Gieße nun langsam ca. 100 ml sehr heißes Wasser in die Dampfschüssel. Für große Brote kannst Du bis zu 150 ml verwenden. Halte dabei ausreichend Abstand, da sofort heißer Dampf entsteht. Schließe die Backofentür danach zügig, damit der Dampf im Backofen bleibt.



5. Backen:

Backe das Brot in den ersten 10-15 Minuten mit Dampf, damit sich eine knusprige Kruste bilden kann. Danach öffne die Ofentür kurz, um den überschüssigen Dampf entweichen zu lassen, und reduziere die Temperatur auf 200°C. Backe das Brot anschließend nach Rezept fertig.



PROFI-TIPPS FÜR PERFEKTE BACKERGEBNISSE

BACKWAREN WIEDER FRISCH & KNUSPRIG MACHEN

Backwaren vom Vortag lassen sich mit Dampf perfekt auffrischen:

1. Backofen mit Dampfschüssel und Lavasteinen auf 180 °C vorheizen.
2. Ca. 30–50 ml sehr heißes Wasser vorsichtig in die Dampfschüssel geben.
3. Brötchen oder Baguette direkt auf den Rost legen und für 5–8 Minuten aufbacken.



Ergebnis: außen knusprig, innen weich – wie frisch vom Bäcker!

MEHR DAMPF FÜR GROßE BROTE

Größere Brotlaibe benötigen eine längere Dampfphase. Erhöhe die Wassermenge leicht oder gieße nach etwa 10 Minuten erneut heißes Wasser in die Dampfschüssel, um die Dampfproduktion zu verlängern.

SICHERHEIT BEIM EINFÜLLEN VON WASSER



ACHTUNG: VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Beim Eingießen oder Nachgießen von Wasser in die heiße Dampfschüssel entsteht sofort Dampf, der zu schweren Verbrühungen führen kann. Gieße das Wasser langsam und vorsichtig ein und halte ausreichend Abstand, um dich vor heißem Dampf zu schützen.



Vermeide Temperaturschocks! Die Dampfschüssel sollte nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt werden, da dies Materialschäden verursachen kann.

PFLEGE & SICHERHEIT – FÜR LANGANHALTENDE BACKFREUDE

ERSTE REINIGUNG VOR DER NUTZUNG

Vor der ersten Verwendung sollten die Lavasteine gründlich mit klarem Wasser abgespült werden, um Staub oder kleine Partikel zu entfernen. Danach vollständig trocknen lassen, bevor sie in die Dampfschüssel gelegt werden.

REINIGUNG NACH DEM BACKEN

- Die Lavasteine müssen nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Falls sich Rückstände bilden, einfach unter fließendem Wasser abspülen und an der Luft trocknen lassen.
 - Die Dampfschüssel kann nach dem Gebrauch zur Reinigung ganz unkompliziert in die Spülmaschine gegeben werden.
-

BASIS-PFLEGEHINWEISE

- ✓ Die Dampfschüssel ist spülmaschinengeeignet, jedoch kann die Handreinigung dazu beitragen, ihre Langlebigkeit und den Glanz zu bewahren.
 - ✗ Die Lavasteine dürfen nicht mit Spülmittel oder aggressiven Reinigern in Kontakt kommen, da diese das Material beschädigen können. Sie sollten immer von Hand gereinigt werden.
 - ✗ Die Lavasteine immer gut trocknen lassen! Feuchtigkeit kann zu Ablagerungen oder Schimmelbildung führen.
-



SUPPORT

support@krustenzauber.de

KRUSTENZAUBER GmbH

Otto-Heilmann-Straße 18A | 82031 Grünwald
Germany
