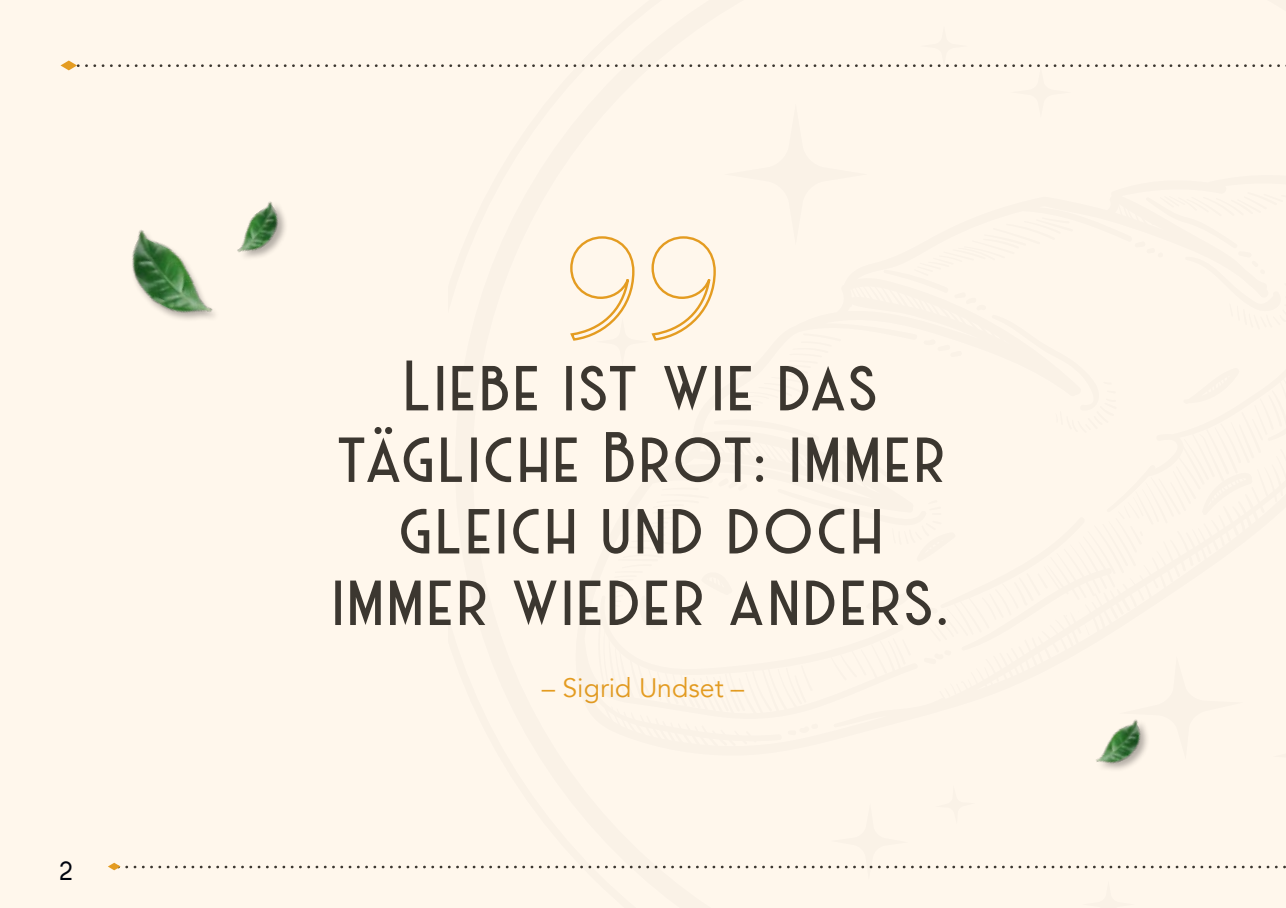




DEIN BROTBACK-BEGLEITER

Mit hilfreichen Tipps zur Anwendung und Pflege
sowie einfachen Rezepten für Deinen sicheren
Start ins Brotbacken.



99

LIEBE IST WIE DAS
TÄGLICHE BROT: IMMER
GLEICH UND DOCH
IMMER WIEDER ANDERS.

– Sigrid Undset –

DAS ERWARTET DICH



Die Geschichte von KRUSTENZAUBER	4
So startest Du mit Deiner Karbonstahl-Kastenform	6-7
Backspaß leicht gemacht	8-9
So bleibt Deine Form lange schön	10
Praktische Backhelfer	11
Rezept für klassisches Toastbrot	12
Rezept für rustikales Körnerbrot	14
Rezept für leckeres Schoko-Bananenbrot	16
Rezept für herz hafte Gemüselasagne	18



GENUSS TRIFFT AUF TRADITION

Die Geschichte von KRUSTENZAUBER



Schon als kleiner Junge zog mich der Duft von offenfrischem Brot in die Backstube meiner Großeltern. Ihre Dorfbäckerei war berühmt für ihr köstliches Krustenbrot, und das erste Stück frisch aus dem Ofen zu probieren, war für mich das Größte.

Auch wenn ich beruflich andere Wege gegangen bin, bleibt die Liebe zum Backen in unserer Familie lebendig. Das legendäre Krustenbrot gibt es noch immer – in der Bäckerei und bei uns zu Hause, gebacken im Gusseisentopf. Ob

beim Frühstück oder Vesper, wir genießen es am liebsten im Kreis unserer Liebsten.

Diese Backtradition möchten wir mit Dir teilen. Auf den nächsten Seiten findest Du ein paar leckere Rezepte, die Dir den Einstieg erleichtern und Dich zum Ausprobieren inspirieren.

Jetzt bist Du dran – schnapp Dir Deinen KRUSTENZAUBER-Backbegleiter und begeistere Deine Liebsten mit köstlichen selbstgebackenen Leckereien!



VIEL SPAß BEIM BACKEN WÜNSCHEN

Michael & Katharina

und das KRUSTENZAUBER-Team







SO STARTEST DU MIT DEINER KARBONSTAHL-KASTENFORM



Bitte lies Dir die Anwendungshinweise und Tipps zur Reinigung und Pflege sorgfältig durch. Deine Kastenform wird es Dir danken.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Material: Hochwertiger, aluminiumbeschichteter Karbonstahl sorgt für eine ausgezeichnete Stabilität und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Antihafbeschichtung: Die doppelte, keramikverstärkte High-Performance-Beschichtung verhindert das Anhaften und ermöglicht eine einfache Entnahme des Brotes.

Hitzebeständigkeit: Geeignet für Temperaturen bis zu 260 °C.



BACKFREUDE OHNE KOMPROMISSE

Maße: 23 cm x 11 cm x 10 cm – perfekt für klassische Kastenbrote und Toastbrote.

Deckel: Inklusive Deckel für besonders saftige Brote und eine gleichmäßige Krustenbildung.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Du die Karbonstahl-Kastenform das erste Mal verwendest, solltest Du Form und Deckel mit warmem Wasser, etwas mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch ausspülen. Trockne beides anschließend gründlich ab.

Die Form ist bereits beschichtet und sofort einsatzbereit. Eine zusätzliche Behandlung ist nicht erforderlich. Du kannst die Innenfläche vor dem ersten Gebrauch optional hauchdünn mit etwas hochoverhitzbarem Öl einreiben, um die Antihafteffekt zusätzlich

zu unterstützen. Wische überschüssiges Öl anschließend vollständig ab.

WICHTIG BEI DER ANWENDUNG

Die Karbonstahl-Kastenform ist für den Backofen geeignet und sollte immer gemäß Rezept verwendet werden. Bitte stelle die Form nicht direkt auf eine Herdplatte oder offene Flamme.

Fasse die heiße Form und den Deckel immer mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an und verwende vor dem Abstellen einen hitzebeständigen Untersetzer. Bitte halte Form und Deckel von Kindern fern, solange sie heiß sind.

Verwende keine Messer, Metallgabeln oder spitzen Gegenstände in der Form, damit die Antihafteffektbeschichtung nicht beschädigt wird.

BACKSPAß LEICHT GEMACHT

WICHTIG BEIM BACKEN

Heize den Backofen gemäß Rezept vor. Die Karbonstahl-Kastenform muss nicht leer vorgeheizt werden.

Gib den vorbereiteten Teig in die Form und verwende den Deckel nur, wenn es im Rezept angegeben ist. Der Deckel hilft dabei, Feuchtigkeit im Brot zu halten und sorgt für ein besonders saftiges Backergebnis.

Bei Kuchen, Lasagne oder anderen Gerichten, die oben bräunen oder gratinieren sollen, verwendest Du die Form ohne Deckel.

VORBEREITUNG DES TEIGS

Bereite Deinen Brotteig nach Deinem Lieblingsrezept zu. Achte darauf, die Teigmenge an die Größe der Backform anzupassen. Für Toastbrot eignen sich etwa 800 g Teig, wäh-

rend für Kastenbrote mit Körnern bis zu 1,5 kg Teig verwendet werden können.

VORBEREITUNG DER BACKFORM

Dank der hochwertigen Antihafbeschichtung musst Du die Form in der Regel nicht einfetten. Bei sehr klebrigen oder feuchten Teigen kann es dennoch hilfreich sein, die Form leicht mit Öl einzupinseln oder mit Mehl zu bestäuben.

BACKEN & ENTNEHMEN DES BROTES

Die KRUSTENZAUBER Brotbackform wurde speziell entwickelt, um die Feuchtigkeit im Brot zu speichern, wenn Du den Deckel während des Backens verwendest. So bleibt Dein Brot besonders saftig – ganz ohne zusätzliches Fett oder andere Hilfsmittel.

Heize den Backofen gemäß Deinem Rezept vor und stelle die gefüllte Backform auf

einen Gitterrost auf der mittleren Schiene. Dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung erhält Dein Brot eine schöne Bräunung.

Lasse die Form nach dem Backen kurz abkühlen, bevor Du das Brot entnimmst. Lege es anschließend auf ein Gitter, damit es vollständig auskühlen kann – so bleibt die Kruste knusprig und Feuchtigkeitsansammlungen werden vermieden.

Weiter hinten im Booklet findest Du inspirierende Rezepte und wertvolle Tipps für perfekte Backergebnisse!



REINIGUNG & PFLEGE



1 Lass die Backform nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Du sie reinigst.



2 Spüle sie mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch.



3 Trockne die Form nach der Reinigung gründlich ab, um die Beschichtung zu schützen.



Vermeide aggressive Reinigungsmittel oder spitze Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung zu schützen.

Die Form ist spülmaschinengeeignet, aber eine Reinigung per Hand verlängert die Lebensdauer der Beschichtung.

SERVICE & SUPPORT

Bei Fragen oder Problemen unterstützen wir Dich jederzeit!



support@krustenzauber.de

**Wir antworten Dir
innerhalb von 24 Stunden.**



GENUSS TRIFFT AUF HANDWERKSKUNST

Ein Auszug aus der Produktwelt von
KRUSTENZAUBER



Gusseisen
TOPF
inklusive
Gärkörbchen



BÄCKERMESSE
Set
inklusive
Ersatzklingen



Emaill
TOPF
inklusive
Gärkörbchen



XXL Gusseisen
BRÄTER
inklusive
Gärkörbchen

✓ Aus hochwertigen Materialien ✓ Lange Freude bei richtiger Pflege ✓ Sorgfältig von Hand gefertigt



KLASSISCHES TOASTBROT



VORBEREITUNG
20 MINUTEN



RUHEZEIT
90 MINUTEN



BACKZEIT
35 MINUTEN



GESAMTZEIT
145 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN

- ✓ **500 g** Weizenmehl (Typ 550)
- ✓ **1 TL** Zucker
- ✓ **1 TL** Salz
- ✓ **1 TL** Trockenhefe
(oder ½ Würfel frische Hefe)
- ✓ **300 ml** lauwarme Milch
- ✓ **30 g** weiche Butter

ZUBEREITUNG

- 1** Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben.
- 2** Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zur Mehlmischung geben.
- 3** Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- 4** Den Teig abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 5** Den Teig auf einer bemehlten Fläche kurz durchkneten und in die Backform geben.

6 Nochmals 30 Minuten gehen lassen, währenddessen den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7 Die Backform mit Deckel in den Backofen stellen und ca. 35 Minuten backen. Für eine besonders knusprige Kruste den Deckel in den letzten 5–10 Minuten entfernen.

8 Das Toastbrot aus der Form stürzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.





RUSTIKALES KÖRNERBROT



VORBEREITUNG
30 MINUTEN



RUHEZEIT
150 MINUTEN



BACKZEIT
50 MINUTEN



GESAMTZEIT
230 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- ✓ **300 g** Weizenmehl (Type 1050)
- ✓ **200 g** Roggenmehl (Type 1150)
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **1 TL** Honig oder Zucker
- ✓ **1 Päckchen** Trockenhefe
(oder ½ Würfel frische Hefe)
- ✓ **250 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **1 EL** Apfelessig
- ✓ **50 g** Sonnenblumenkerne
- ✓ **30 g** Leinsamen
- ✓ **1 EL** Sesam

ZUBEREITUNG

- 1** Beide Mehlsorten mit Salz, Hefe und den Körnern in einer Schüssel vermengen.
- 2** Honig, Apfelessig und lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- 3** Den Teig abgedeckt ca. 90 Minuten ruhen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.
- 4** Eine Handvoll Körner auf die Arbeitsfläche geben, den Teig

nochmals durchkneten und zu einem Laib formen.

5 In die leicht gefettete oder bemehlte Backform legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

6 Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7 Die Form mit Deckel in den Backofen geben und ca. 45 Minuten backen. Für eine kräftigere Kruste den Deckel in den letzten 10 Minuten entfernen.

8 Das Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.





LECKERES

SCHOKO-BANANENBROT



VORBEREITUNG
15 MINUTEN



RUHEZEIT
0 MINUTEN



BACKZEIT
50 MINUTEN



GESAMTZEIT
65 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN

- ✓ **3** reife Bananen
- ✓ **2** Eier
- ✓ **100g** brauner Zucker
- ✓ **1 TL** Vanilleextrakt
- ✓ **1 Prise** Salz
- ✓ **1 EL** Milch oder Joghurt
- ✓ **1 TL** Zimt
- ✓ **250g** Dinkelmehl (Type 630)
- ✓ **1 TL** Backpulver
- ✓ **50g** Zartbitterschokolade (gehackt)
- ✓ **60ml** Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

- 1** Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit Eiern, Zucker, Vanilleextrakt, Zimt, Milch oder Joghurt und Salz verrühren.
- 2** Mehl und Backpulver mischen und unterheben.
- 3** Öl und gehackte Schokolade unterrühren.
- 4** Den Teig in die leicht gefettete Backform geben.
- 5** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 6 Ca. 50 Minuten ohne Deckel backen. Mache anschließend die Stäbchenprobe.
- 7 Das Bananenbrot abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.



Guten Appetit!



HERZHAFTE GEMÜSELASAGNE



VORBEREITUNG
30 MINUTEN



KOCHZEIT
45 MINUTEN



GESAMTZEIT
75 MINUTEN



PORTIONEN
4



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- ✓ **9** Lasagneplatten
- ✓ **1** Zucchini
- ✓ **1** Aubergine
- ✓ **1** Paprika
- ✓ **1** kleine Zwiebel
- ✓ **2** Knoblauchzehen
- ✓ **400g** gehackte Tomaten (aus der Dose)
- ✓ **1 EL** Tomatenmark
- ✓ **1 TL** Oregano
- ✓ **1 TL** Basilikum
- ✓ **½ TL** Salz & Pfeffer
- ✓ **200ml** Milch

- ✓ **20g** Butter
- ✓ **1 EL** Mehl
- ✓ **100g** geriebener Mozzarella
- ✓ **Etwas** Olivenöl

ZUBEREITUNG

- 1** Gemüse vorbereiten: Zucchini, Aubergine und Paprika in kleine Würfel schneiden.
- 2** In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten, dann das Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten.

- 3 Tomatenmark, gehackte Tomaten und Gewürze hinzufügen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 4 Béchamelsauce: Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren, dann langsam Milch dazugeben und unter Rühren eindicken lassen.
- 5 Die KRUSTENZAUBER Backform mit einer dünnen Schicht Gemüsesoße auslegen. Anschließend abwechselnd Lasagneplatten, Gemüsesoße und Béchamelsauce schichten. Den Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Käse abschließen.
- 6 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Lasagne ca. 40 Minuten ohne Deckel backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
- 7 Vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und genießen.



Guten Appetit!

The background features a faint, stylized illustration of a pie with a lattice crust, surrounded by several four-pointed stars. The entire design is rendered in a light, muted color palette.

KRUSTENZAUBER GmbH

Otto-Heilmann-Straße 18A | 82031 Grünwald | Germany

support@krustenzauber.de