

## Anleitung:

Dieser Backrahmen ist aus massivem Buchenholz gefertigt und ist ein Naturprodukt.

### Bitte beachten!!

Vor dem ersten Gebrauch, komplett innen und außen kräftig 1-2mal mit Raps- oder Sonnenblumenöl einölen und ca. 45 – 60 Minuten bei 180°C – 200°C einbrennen. Es kann zu Rauchentwicklungen kommen. Kontrollieren Sie den Einbrennvorgang und lüften Sie Ihre Küche gut durch. Lassen Sie niemals Einbrenn- und Backvorgänge unbeaufsichtigt.

Es wird keine Haftung für etwaige Schäden, die bei der Zubereitung der Brote auf Grundlage der bei uns angebotenen Rezepte entstehen könnten, übernommen.

Das Holz wird beim Einbrennen dunkler.

Bei diesem Vorgang entfaltet sich das rauchige Aroma des Buchenholzes. Bevor Sie Ihren Brotteig in den Backrahmen legen muss dieser mit Öl eingepinselt werden, um das fertige Brot gut entnehmen zu können.

### Anmerkung:

Bitte beachten Sie beim Backen, dass der Backrahmen keinen Boden hat! Also entweder auf einen Pizzastein setzen oder einfach ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Rahmen dort draufstellen.

### Sicherheit- und Aufbewahrung

Die Rahmen können bei 230°C Ober und Unterhitze benutzt werden. Nach dem Backvorgang komplett auskühlen lassen und Backreste mit einer Bürste oder einem Spachtel aus dem Rahmen lösen. Aufbewahrung in einem gut belüfteten Raum!

**ACHTUNG !! NICHT MIT WASSER ABWASCHEN ODER IN DIE GESCHIRRSPÜLE GEBEN !!**

## Landfrauenbrot

### Zutaten:

- 850 g Weizenmehl Type 1050
- 150g Roggenmehl Type 1150
- ½ Würfel Hefe
- 700 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **2 Min./Stufe 3** verkneten und 3 Std. gehen lassen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ein Brot formen. Backofen auf 250°C vorheizen. Brot ca. 30 Min. backen, dann auf 180°C zurückschalten und nochmals 30 Min. fertig backen.

## Weißbrot mit grünen Oliven

### Zutaten:

- 100 g grüne Oliven, ohne Stein auf Stufe 5 / 5 Sekunden (umfüllen)
- 500 g Mehl Type 405
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 100 ml lauwarme Milch
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Würfel Hefe od. 1 Beutel Trockenhefe

### Zubereitung:

Oliven ohne Stein in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** verrühren. Anschließend noch **3 Min./Brotstufe** verkneten. Den Teig auf eine saubere Arbeitsplatte kippen, nochmals gut durchkneten und in eine große geölte Schüssel füllen. Eine Stunde abgedeckt gehen lassen. Nochmals per Hand durchkneten und in den vorher von innen geölten Backrahmen geben. Damit das Brot gut aufgeht nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen. Das Brot kurz vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben und auf der mittleren Schiene für ca. 35-40 Minuten hellbraun backen. Nach etwa 5 Minuten die Temperatur auf 175 °C zurückdrehen. Je nach Ofen dauert das Backen einige Minuten länger. (Bitte Hinweise zu Ihrem Ofen beachten!)

### Anmerkung:

Bitte beachten Sie, dass beim Mini Backrahmen die Rezepte halbiert und bei dem XXL Rahmen verdoppelt werden müssen!