

# STÄDTER® Brot & Baguette

Backformen, Küchenhelfer  
und Backzubehör



## Selbst gebackenes Brot – ein Herzwärmer

Selbst gebackenes Brot ist ein Hochgenuss. Am liebsten haben wir es frisch aus dem Ofen, warm, knusprig und duftend. Wer könnte je einer Scheibe frisch gebackenen Brotes widerstehen?

Brot ist einfach herzustellen und kennt unzählige Varianten - ob rustikales Körnerbrot, feines Baguette, klassisches Roggenbrot aus Sauerteig, deftig mit Speck und Kräutern verfeinert oder glutenfrei.

Egal ob Sie mit Sauerteig arbeiten oder glutenfreie Mehle wie Emmer ausprobieren – STÄDTER Backformen und -bleche sind der ideale Begleiter für alle Experimente. Alle unsere Brotbackformen sind saureteigbeständig, so dass Sie sie bedenkenlos für alle Brotvarianten einsetzen können.

Die Backformen aus der Selection-Serie sind zudem mit hochwertigem Emaille überzogen und damit besonders gegen Schnitte geschützt. In unseren Gärkörben gelingt Ihnen das Brot so perfekt wie vom Bäcker, und auch flüssigere Teige behalten ihre Form.

Ob Produktneuheiten oder bewährte Artikel – in diesem Heft finden Sie alles, was Sie benötigen, um das eigene Lieblingsbrot herzustellen, inklusive leckerer Rezeptvorschläge. Egal für welche Variante Sie sich entscheiden werden – wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und Genießen!



## Roggenmischbrot (für einen runden Gärkorb, ø 23,5 cm)

### Zutaten:

465 g	Roggenmehl
435 ml	Wasser
150 g	Weizenmehl
21 g	frische Hefe
2 TL	Salz
1 TL	Zucker

### Backzeit:

40–45 Minuten
<input type="checkbox"/> 200–240 °C

### Zubereitung:

90 g Roggenmehl und 60 ml Wasser miteinander verrühren und für ca. 36 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur stehenlassen, bis der Teig sauer geworden ist. Anschließend den Sauerteig mit den restlichen Zutaten verkneten und für mind. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und in den gut ausgemehlten Gärkorb setzen. Für weitere ca. 45 Minuten abgedeckt gehen lassen. Danach den Teig vorsichtig auf ein Backblech mit Backpapier stürzen und im vorgeheizten Backofen backen: die ersten 10 Min. bei 240 °C Ober-/Unterhitze, dann auf 200 °C reduzieren und für weitere 30–35 Min. backen.

Neu



1



Neu



2



Neu



3



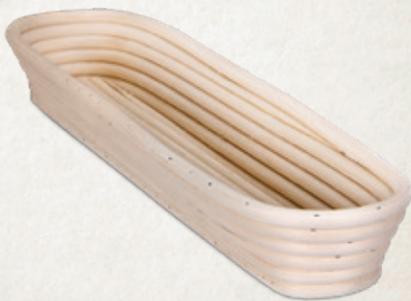
Neu



4



Neu



5



## Gärkörbe

Zum Gehenlassen von Brotteigen. Mit feinem Rillenmuster, durch welches das Brot das klassische Aussehen erhält. Hergestellt aus 100% natürlichem Rattan (Peddigrohr). Mit Rezeptanhänger.

	Art.-Nr.	Form	Maße ca.	VE	UVP
1	836013	Rund	ø 17,0 x 7,5 cm	1	14,95 €
2	836020	Rund	ø 23,5 x 7,5 cm	1	15,95 €
3	836044	Rechteckig	26,5 x 14,0 x 6,5 cm	1	15,95 €
4	836037	Rechteckig	38,5 x 13,5 x 6,5 cm	1	19,95 €
5	836051	Baguette	36,0 x 7,5 x 3,5 cm	1	15,95 €

# Brot und Baguette



## Selection Brotbackform

Die Backform für höchste Anforderungen! Eine optimale Wärmeleitfähigkeit garantiert beste Backergebnisse und wirkt sich gleichzeitig energiesparend aus. Die Form ist emailliert, kratz- und schnittfest und zudem noch saureteigbeständig. Temperaturbeständig bis 300 °C. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Füllmenge	Maße ca.	VE	UVP
1 880504	2500 ml	30,0 x 13,0 x 8,0 cm	1	32,95 €
2 880511	4500 ml	35,0 x 14,5 x 8,0 cm	1	37,95 €



## Brot- und Kuchenform

Diese Form mit hochwertiger Antihalt-Beschichtung eignet sich ideal für das Backen von Brot und Kuchen. Die Form ist saureteigbeständig und so für alle Brotsorten geeignet. Temperaturbeständig bis 230 °C. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Füllmenge	Maße ca.	VE	UVP
1 607088	500 ml	17,5 x 8,5 x 5,5 cm	1	16,50 €
2 607095	1000 ml	22,0 x 10,0 x 6,5 cm	1	17,95 €
3 607101	1500 ml	26,0 x 11,5 x 7,0 cm	1	19,95 €
4 607118	2500 ml	30,0 x 13,0 x 8,0 cm	1	21,95 €
5 607125	3000 ml	35,0 x 14,5 x 8,0 cm	1	23,50 €

**Neu:** Stufenlos verstellbar!



## Herdbackblech mit Spezial-Lochung

Das Besondere an diesem Herdbackblech ist seine Flexibilität durch die feststellbaren Randbügel. Durch die Spezial-Lochung und die hochwertige Antihalt-Beschichtung erzielen Sie ein besonders knuspriges Backergebnis. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
587601	40,0 x 35,0 cm, stufenlos verstellbar	1	25,95 €



## Baguette-Backblech

Verwandeln Sie Ihre Küche in eine französische Boulangerie: Auf dieses Baguette-Backblech passen drei Ihrer selbst gemachten Baguettes. Garantiert knuspriges Backergebnis durch spezielle Lochung und hochwertige Antihalt-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
491052	37,0 x 23,5 cm	1	16,95 €



## Backhandschuhe

Ideal zum Backen oder Kochen.

Schwarzes Modell: Außenseite aus Baumwolle mit schwer entflammbarer Beschichtung, Innenseite mit Baumwolle-Viskose-Polyester-Füllung.

Naturfarbenes Modell: Außenseite aus Baumwoll-Frottee, Innenseite mit Baumwolle-Viskose-Polyester-Füllung. Hitzebeständig bis 220 °C. Mit Etikett.

### Schwarz

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
1 890206	36,5 x 18,0 cm	1	7,50 €
2 890213	41,0 x 21,0 cm	1	8,50 €

### Natur

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
3 890220	36,5 x 21,0 cm	1	9,95 €
4 890237	42,0 x 21,0 cm	1	11,95 €



## Rustikales Zwiebel-Speck-Baguette (für drei Baguettes)

### Zutaten für die Baguettes:

300 g	dunkles Weizenmehl Typ 1050
300 g	Roggenmehl Typ 1150
30 g	frische Hefe
380 ml	lauwarmes Wasser
2 TL	Salz
1 TL	Honig
100 g	Röstzwiebeln
100 g	Speckwürfel

### Backzeit:

ca. 20-30 Minuten
<input type="checkbox"/> 200 °C   <input checked="" type="checkbox"/> 180 °C

### Zubereitung der Baguettes:

Die beiden Mehlsorten mischen und sieben. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit Mehl, Honig und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss Speck und Röstzwiebeln zugeben und unterkneten.

Den Teig an einem warmen Ort um das doppelte Volumen aufgehen lassen und wieder zusammenkneten. Diesen Vorgang nochmals wiederholen für ein luftig lockeres Backergebnis.

Nun den Teig in drei gleich schwere Portionen aufteilen und zu langen Baguettes formen. Das Baguette-Blech fetten, die Teigrohlinge darauf legen und ca. 20 Min. gehen lassen. Nach Belieben mit etwas Wasser befeuchten und mit Mehl bestäuben, evtl. etwas einschneiden. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) ca. 20 bis 30 Min. backen.

### Tipp:

Mit etwas Butter bestrichen und nach Belieben mit frischen Kräutern garniert ist dieses rustikale Baguette ein Highlight zu jedem Grillevent oder beim Picknick.

# Brot und Baguette

Neu



## Permanent-Backofen-Schutzmatte

Der perfekte Schutz für den Backofen. Keine eingebrannten Speisereste und Flüssigkeiten mehr auf Herdböden oder Backrosten beim Backen, Braten und Garen. Für alle Backofenarten, wiederwendbar und langlebig.

Aus Glasgewebe mit Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
409217	50,0 x 45,0 cm, zuschneidbar	1	12,95 €



10x



## Backpapier eckig (10 Stück)

Für eckige Backformen bis ca. 30 cm. Lebensmittelecht, beidseitige Antihaft-Beschichtung. Backfest bis 220 °C. Zum einmaligen Gebrauch. So heben Sie Brote und Kuchen ganz einfach aus der Form! Im Kunststoffbeutel.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
903630	42,0 x 23,0 cm	1	2,95 €



Neu



1



2



3



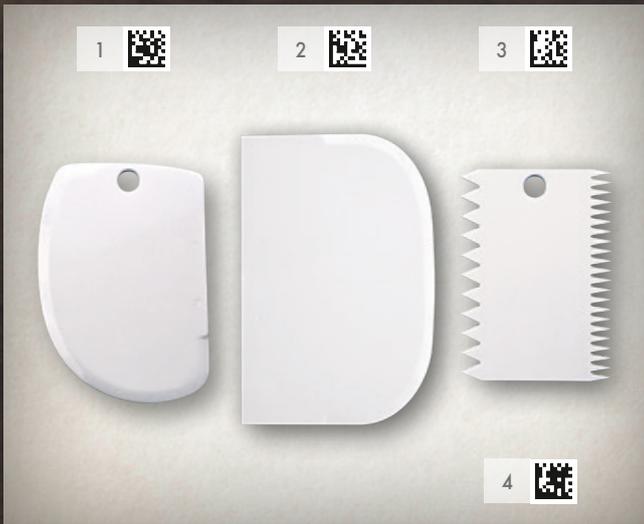
## Messbecher aus Silikon

Die Multitalente zum Abmessen, Ausgießen und Mixen. Sogar zum Backen geeignet! Temperaturbeständig von -30 bis +230 °C. Für Mikrowelle, Backofen und Froster. In Faltschachtel.

Art.-Nr.	Füllmenge	Maße ca.	VE	UVP
1 853201	250 ml	ø 8,0 cm x 11,0 cm	1	9,95 €
2 853218	500 ml	ø 10,0 cm x 12,5 cm	1	12,95 €
3 853225	1000 ml	ø 12,0 cm x 16,5 cm	1	14,95 €



Leckere Partybrote –  
ganz einfach direkt im  
Messbecher backen!



## Teigschaber & Kammschaber

So bekommen Sie problemlos Brot- und Kuchenteig, Sahne oder Cremes aus der Rührschüssel. Aus hochwertigem, lebensmittelechtem Kunststoff. Spülmaschinenfest.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
1 501010	8,5 x 12,5 cm	1	1,50 €
2 502017	10,0 x 15,0 cm	1	2,75 €
3 503014	7,5 x 11,0 cm	1	1,50 €
4 984357	3-flg. Set aus Pos. 1-3	1	3,95 €



## Display Teigschaber 50-teilig

Kleines Verkaufsdisplay, optimal zum Präsentieren an der Kasse und an der Verkaufstheke. Enthält:

20x Teigschaber Weiß, Größe: ca. 10 x 15 cm  
 20x Teigschaber Rot, Größe: ca. 8,5 x 12,5 cm  
 10x Kammschaber Weiß, Größe: ca. 7,5 x 11 cm

Art.-Nr.	Maße ca.	VE
003288	11,0 - 15,0 cm	1



## Einweg-Kastenformen Mini (6 Stück)

Aus Papier. Eine tolle Idee zum Verschenken selbstgebackener kleiner Brote und Kuchen. Kein Einfetten nötig, kein Anbacken durch Antihaft-Beschichtung. In Sichtverpackung mit Anleitung.

Art.-Nr.	Farbe	Maße ca.	VE	UVP
1 903814	Gelb	17,5 x 7,0 cm x 5,0 cm	1	3,25 €
2 903821	Grün	17,5 x 7,0 cm x 5,0 cm	1	3,25 €
3 903838	Rot	17,5 x 7,0 cm x 5,0 cm	1	3,25 €



Ideal zum Verschenken:  
 Mini-Brote in  
 Papier-Kastenformen!



Die Angaben über Aussehen, Farbe, Maße und Verpackungseinheiten entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Alle angegebenen Maße sind Circa-Maße. Zwischenverkauf vorbehalten. Mit dem Ziel der ständigen Qualitätsverbesserung unserer Produkte erlauben wir uns alle nützlichen Veränderungen sofort vorzunehmen. Für Druckfehler keine Haftung.

Die genannten UVP sind unverbindliche Brutto-Verkaufsempfehlungen in EURO (inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer).

Die Vervielfältigung, Speicherung und Übertragung von Text bzw. Bilddaten dieses Dokumentes oder einzelner Abschnitte erfordert grundsätzlich unsere schriftliche Genehmigung. Es gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

---

#### STÄDTER GmbH

Am Kreuzweg 1  
35469 Allendorf/Lumda  
Germany

Tel. +49 6407 40 34-1000

Fax. +49 6407 40 34-1009

E-Mail: [info@staedter.de](mailto:info@staedter.de)

[www.staedter.de](http://www.staedter.de)

---

© STÄDTER GmbH 2018

Art.-Nr. 997462

