

Brot & Baguette

DAS MAGAZIN

**Kleine
Mehlkunde**

Von 405
bis Vollkorn

23
REZEPTE

rund ums
Brotbacken

Sauerteig
So gelingt er
garantiert!

**Easy-Peasy-
Dinkelbrot**
Das ultimative Brot
für Neueinsteiger

Alle
Produkte
auf einen Blick

STÄDTER[®]
WWW.STAEDTER.DE

Inhaltsverzeichnis



CHECKLISTE	4
Was benötige ich zum Brotbacken?	
KLEINE MEHLKUNDE	6
Von 405 bis Vollkorn	
FACHBEGRIFFE	8
Von A wie Anstellgut bis V wie Vorteig	
SAUERTEIG	10
Anleitung zum selber ansetzen	
BROTBACKEN MIT DEM GÄRKORB	12
Schritt-für-Schritt-Anleitung	
SAUERTEIGBROT	13
mit Roggenmehl und Brotgewürz	
RUSTIKALES DINKELBROT	14
Immer ein Genuss	
GLUTENFREIES SPORTLERBROT	15
Gesund und lecker	
EASY-PEASY-DINKELBROT	16
Super lecker, mit Gelinggarantie	

KASTENWEISSBROT	17
Leider lecker	
KNUSPRIGES WEIZENBAGUETTE	18
Formschön wie vom Bäcker	
ROGGEN-DINKEL-BRÖTCHEN	19
mit dem „Topping“ Ihrer Wahl	
ZUPFBROT MIT KÄUTERBUTTER	20
Fluffiger Hefeteig aus der Brotbackform	
LAUGENBREZELN	21
auf dem Herdbackblech mit Speziallochung	
TEIGKARTE	22
unverzichtbar	
PRODUKTE RUND UMS BROTBACKEN	23
Unser Brotbacksortiment auf einen Blick	
WEITERE REZEPTIDEEN	28
Herzhaft backen ohne Brotbackform	
STÄDTER – DAS SIND WIR!	30
Kleines Firmenportrait	
IMPRESSUM & KONTAKT	31
Unsere Magazine und Rechtliches	

Vorschau



Gesund und lecker geht nicht? **Geht doch!** (→S. 15)



23
REZEPTE
Ab Seite 13



Darin macht jeder eine gute Figur: Unsere **Backschürze** (→S. 27)

Eine aromatische,

dicke Kruste und eine weiche, elastische Krume – so muss gutes Brot sein. Am liebsten haben wir es frisch aus dem Ofen, warm, knusprig und duftend. Brot ist einfach herzustellen und kennt unzählige Varianten.

Ob rustikales Körnerbrot, knuspriges Baguette, feines Toastbrot, klassisches Roggenbrot aus Sauerteig, deftig mit Speck und Kräutern verfeinert, oder glutenfrei – um leckeres Brot selber zu backen, braucht man nur wenige Zutaten, ein bisschen Übung und natürlich das richtige Zubehör.

Alles, was Sie zum Brotbacken benötigen, erhalten Sie im STÄDTER-Sortiment. Unsere Brotbackformen sind PFAS-frei und sauer Teigbeständig, sodass sie sich bedenkenlos für alle Brotvarianten einsetzen lassen. Und wie Sie in unseren Gärkörben aus natürlichem Rattan Brote so perfekt wie vom Bäcker herstellen und den Sauerteig dafür selber ansetzen, zeigen wir Ihnen in ausführlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen in diesem Magazin.

Selbst wenn Sie noch nicht viel Erfahrung im Brotbacken haben, hilft Ihnen unser Heft, den Einstieg in dieses Thema zu finden. Wir haben eine praktische Checkliste vorbereitet, stellen Ihnen verschiedene Mehlsorten und deren Verwendung vor und haben 23 Rezeptideen, u.a. für ein gelingsicheres Easy-Peasy-Anfängerbrot, vorbereitet.

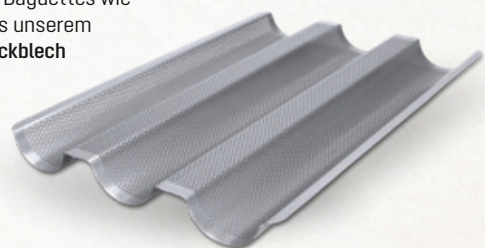
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen und Ausprobieren!



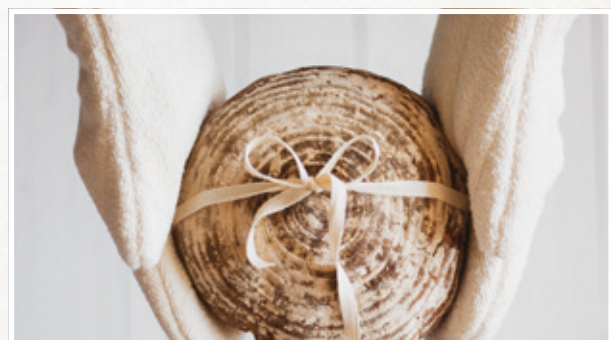

Husch husch ins Körbchen!

Hier geht der Teig gerne ein Ründchen (→S. 12)

Formschöne Baguettes wie vom Profi aus unserem **Baguette-Backblech** (→S. 18)



Unser Multitalent! **Messbecher** und **Backform** zugleich. (→S. 25)



Selbstgemachtes **Sauerteigbrot** (→S. 13)

Checkliste: Was benötige ich zum Brotbacken?



DAUER-BACK-TRENNFOLIE
Art.-Nr.: 409149

HERDBACKBLECH
Art.-Nr.: 661141

SOFT-GRIP-BROTMESSER
Art.-Nr.: 640399

TEIGSCHABER
Art.-Nr.: 502017

PROFI-TEIGKARTE
Art.-Nr.: 491151

**GÄRKORB QUADRAT
MIT LEINENBERZUG**
Art.-Nr.: 83907/5

GÄRKORB RUND
Art.-Nr.: 836013



GÄRKORB-RECHTECK
Art.-Nr.: 836037

BAGUETTE-BACKBLECH
Art.-Nr.: 661134

KÜHLGITTER
Art.-Nr.: 464241

SOFT-GRIP-TEIGSCHABER
Art.-Nr.: 640078

BACKHANDSCHUH
Art.-Nr.: 890206

BROTBACKFORM
Art.-Nr.: 661905

Von 405 bis Vollkorn!

KLEINE MEHLKUNDE – SO VIELFÄLTIG, WIE MEHLSORTEN SIND, SIND AUCH IHRE EIGENSCHAFTEN UND VERWENDUNGSZWECKE

Schon gewusst? Typenbezeichnungen wie beispielsweise 405, 630 oder 1150 geben Auskunft über den Aschegehalt (nicht brennbare Mi Um den Mehltyp zu ermitteln, werden 100 g Mehl verbrannt und die zurückbleibende Asche gewogen. Bedeutet: Je kleiner die Typennumm Beispiel: Mehl Typ 405 enthält 405 mg Mineralstoff. Vollkorn hat keine Typenangabe, da das volle Korn vermahlen wird und der Mineralsto

WEIZENMEHL 405

Hellstes klassisches Haushaltsmehl mit den besten Klebeeigenschaften und geringem Eigengeschmack.

HAFERMEHL VOLLKORN

Es zeichnet sich durch den höchsten Fettgehalt aller Getreidearten aus. Gute Ballaststoffquelle. Glutenfrei.

WEIZENMEHL VOLLKORN

Feines und helles Mehl. Vielseitig verwendbar für Brot und Brötchen. Nährstoffreich.

Mineralstoffe) des Mehles in Milligramm bezogen auf 100 g Mehl.
Je dunkler das Mehl, desto niedriger ist der Mineralstoffgehalt des Mehls.
Der Mineralstoffgehalt natürlichen Schwankungen unterliegt.

DINKELMEHL 630

Sehr gut geeignet für helle Mischbrote. Weizenmehl 405 kann 1:1 mit diesem Mehl ersetzt werden.

DINKELMEHL VOLLKORN

Dunklere Mehltypen. Ideal für eine ballaststoffreiche Ernährung. Für dunkle Brote.

TEFFMEHL

Ein glutenfreies Vollkornmehl. Angenehm nussig und leicht süßlich im Geschmack. Ballast- und Mineralstoffreich. Eiweißhaltig.

ROGGENMEHL

Dunkel und eher rau im Geschmack. Es enthält viele essenzielle Aminosäuren. Für Brote und Brötchen optimal.

TIPP

Möhlenprodukte sollten kühl, dunkel und trocken gelagert werden. Für die Verarbeitung sollten sie Raumtemperatur haben.



Fach- begriffe

Von A wie
Anstellgut ...

ANSTELLGUT (ASG)

Als Anstellgut wird der Rest Sauerteig bezeichnet, der aufbewahrt wird, um damit zu einem späteren Zeitpunkt neuen Sauerteig anzusetzen. So muss man beim nächsten Mal nicht von vorne beginnen, sondern kann durch das Füttern bzw. Auffrischen des Anstellgutes mit Mehl und Wasser neuen Sauerteig herstellen. Da dadurch der Zeitaufwand erheblich reduziert wird, empfiehlt sich diese Methode vor allem, wenn man viel und oft Brot backt. Außerdem entwickelt sich auf diese Weise eine stabile Bakterienkultur und damit ein gleichbleibendes Sauerteigaroma.

BRÜHSTÜCK

Das Brühstück ist eine Vorstufe der Teigbereitung, da es ohne Triebmittel

angesetzt wird. Dabei werden gröbere Brotbestandteile wie Schrot, Körner, Saaten oder Trockenfrüchte mit siedendem Wasser übergossen und für mindestens 2-4 Stunden verquollen. Die im Teig gebundene Wassermenge kann dadurch erhöht werden. Weitere Vorteile sind z.B., dass das Brot elastischer und schnittfester wird und länger frisch bleibt.

KRUME

Als Krume wird der innere weiche Teil des Brotes bezeichnet. Verschiedene Faktoren wie die Zusammensetzung der Zutaten, der Wassergehalt und die Teigführung haben Einfluss auf die Struktur, die Elastizität und den Geschmack der Krume. Umgeben ist die Krume von der Kruste.



PORUNG

Als Porung bezeichnet man die Art und Eigenschaften der Luftlöcher (Poren) in einem Brot. Beim Backen entstehen die Luftbläschen durch Gase, die sich während der Verarbeitung des Teiges bilden. Die Porung eines Brotes kann ganz unterschiedlich sein und wird durch verschiedene Faktoren beeinflusst, wie Aufarbeitung des Teiges, Wassergehalt oder Qualität von Mehl und Sauerteig.

QUELLSTÜCK

Das Quellstück ist eine Vorstufe der Teigbereitung, da es ohne Triebmittel angesetzt wird. Dabei werden gröbere Brotbestandteile wie Schrot, Körner, Saaten oder Trockenfrüchte mit Wasser übergossen und für mehrere Stunden oder gar über Nacht verquollen. Die im Teig gebundene Wassermenge kann dadurch erhöht werden. Weitere Vorteile sind z.B., dass das Brot elastischer und schnittfester wird und länger frisch bleibt. Im Gegensatz zum Brühstück nimmt das Quellstück weniger Wasser auf. Dafür behalten die Zutaten etwas mehr Biss.

SCHLUSS

Den Begriff Schluss (oder auch Teigschluss) verwendet man für die Teig-

naht, die bei der Teigführung entsteht. Wenn der Schluss beim Backen unten ist, muss die schöne, glatte Seite des Teiges oben aufgeschnitten werden, um während des Backens einzureißen. Backt man den Teigling mit dem Schluss nach oben, ist ein Einschneiden nicht mehr nötig. Die Teignaht reißt beim Backen von alleine auf, was meist etwas ungleichmäßiger und dadurch rustikaler aussieht.

SCHWADEN

Beim Brotbacken kommt oft ein Dampfstoß zum Einsatz. Dabei werden direkt nach dem Einschieben des Teiglings in den Ofen Schwaden erzeugt. Manche Öfen verfügen über eine Dampffunktion. Man kann aber auch z.B. einfach etwas Wasser auf den Ofenboden sprühen. Neben einem guten Ofentrieb bewirkt das Schwaden, dass die Oberfläche des Teiges elastisch bleibt, so dass dieser länger und besser aufgehen kann. Außerdem wird dadurch eine knusprige, goldbraune Kruste gefördert, da sich der kondensierende Dampf auf die Teigoberfläche legt, was dazu führt, dass die Stärke verkleistert und das Eiweiß gerinnt. Das Brot wird also außen knuspriger und innen weicher. Die Schwaden werden nach etwa zehn Minuten wieder abgelassen. Generell gilt, je kürzer die Gare und je höher der Weizenanteil eines Teiges, desto länger sollte man schwaden. Bei Teigen mit einem hohen Roggenanteil oder einem hohen Fett- und Zuckergehalt sollte man dagegen nur kurz schwaden.

TEIGFÜHRUNG

Die gesamte Behandlung des Teiges vom Mischen der Zutaten bis zum Backen wird als Teigführung bezeichnet. Dazu gehört auch, ob z.B. Vorteige verwendet werden, wie lange der Teig geknetet wird, Geh- und Reifezeiten sowie Teig- und Gartemperatur. Man kann zwischen direkter und indirekter Teigführung unterscheiden. Bei der indirekten Teigführung werden Vorstufen verwendet, wohingegen bei der direkten Teigführung alle Zutaten auf einmal gemischt werden.

ÜBERGARE

In diesem Zustand ist die Vollgare und Gärtoleranz bereits überschritten. Drückt man mit dem Finger in den Teigling (sog. Fingerdrucktest), fällt er zusammen. Beim Backen läuft der Teig auseinander anstatt an Volumen zuzunehmen und reißt nicht auf. Das Brot ist meist etwas trocken und schmeckt eher fade.

ÜBERKNETEN

Knetet man den Teig zu lange oder zu intensiv, kann es passieren, dass er überknetet wird. In diesem Zustand verliert der Teig an Struktur, und Wasser beginnt auszutreten, weshalb der Teig oft glänzt oder feucht aussieht. Der Teig kann nicht mehr so gut verarbeitet werden und ist nach dem Backen kleiner und flacher als gewohnt. Manchmal gelingt es, den Teig durch Kaltstellen und schonendes Dehnen und Falten noch zu retten. Das Überkneten kann insbesondere bei Dinkel und Urgetreide schnell passieren, da diese Getreidesorten sehr empfindlich sind.

UNTERGARE

Wenn der Teigling noch nicht genug gereift ist, spricht man von Untergare. In diesem Zustand ist der Teig noch nicht bereit fürs Backen. Wendet man den

Fachbegriffe

... bis V wie Vorteig

Fingerdrucktest an, federt der Teig an der entstandenen Delle sofort wieder zurück.

VOLLGARE

Bei Vollgare hat der Teigling seinen optimalen Reifezustand erreicht. Er hat deutlich an Volumen zugenommen und hat eine glatte Oberfläche. Beim Fingerdrucktest bildet sich die Delle nicht oder kaum zurück. Der Teig kann und sollte auch jetzt gebacken werden.

VORTEIG

Vorteige werden vor dem eigentlichen Hauptteig angesetzt und bestehen meist aus Mehl, Wasser (oder einer anderen Schüttflüssigkeit) und einem Triebmittel. Klassische Vorteige sind z.B. Sauerteige und Biga (ein fester Vorteig aus Mehl, Wasser und Hefe, der vor allem für luftige, großporige Brote verwendet wird, z.B. für Ciabatta und Focaccia).



Sauerteig selber ansetzen

BENÖTIGTE ZEIT: MINDESTENS 4 TAGE | ANLEITUNG FÜR SELBSTGEMachten SAUERTEIG

SCHON GEWUSST?

Sauerteig hält sich im Kühlschrank ohne Fütterung ca. eine Woche.

Man kann Sauerteig dauerhaft haltbar machen, indem man ihn dünn auf ein Backpapier streicht und über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lässt.

Die Brösel in einem wiederverschließbaren Glas lagern.





Zur Lockerung von Brotteigen wird traditionell Sauerteig oder Hefe eingesetzt. Beide verursachen einen Gärprozess. Die dadurch erzeugten Gärläschen durchsetzen den Teig und bilden Poren.

Sauerteig gilt als eine der weltweit ältesten Herstellungsarten von Teig. Beim Ansetzen von Sauerteig ist es wichtig, dass sich die Mikroflora richtig entwickeln kann. Dazu braucht es geeignete Temperaturen und optimale Stehzeiten.

Zum Einsatz kommt Sauerteig insbesondere bei der Verwendung von Roggenmehl. Im Gegensatz zu Weizenmehl, wo auch reine Hefe als Triebmittel verwendet werden kann,

muss man beim Backen mit Roggenmehl Säure zuführen, damit das Brot aufgeht. Dies geschieht beim Sauerteig durch die von den Milchsäurebakterien produzierte Milchsäure und Essigsäure.

Sauerteig wirkt sich nicht nur positiv auf die Struktur und den Geschmack eines Brotes aus, sondern macht es außerdem bekömmlicher und verdaulicher, da die Kohlenhydrate aufgespalten und dadurch aktive, freundliche Bakterien produziert werden, die zur Erhaltung einer gesunden Darmflora beitragen. Außerdem bleiben Sauerteigbrote länger frisch als bspw. Weizenbrote.



1.
TAG
50 g Vollkornmehl und 60 ml handwarmes Wasser verrühren und abgedeckt 24 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.



2.
TAG
Erneut 50 g Vollkornmehl und 60 ml handwarmes Wasser hinzufügen, verrühren und weitere 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.



3.
TAG
100 g Vollkornmehl und 120 ml handwarmes Wasser hinzufügen, verrühren und nochmals 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.



4.
TAG
Der Sauerteig sollte nun aufgegangen sein, kleine Bläschen gebildet haben und säuerlich riechen. Ist das so, ist er fertig. Ist er nicht aufgegangen, das Vorgehen vom dritten Tag wiederholen.

Brotbacken mit dem Gärkorb

WIR ZEIGEN IHNEN IN WENIGEN SCHRITTEN, WIE ES FUNKTIONIERT

In unseren Gärkörben aus 100% natürlichem Rattan (Peddigrohr) zum Gehenlassen von Teigen gelingt das Brot so perfekt wie vom Bäcker und erhält das typische Aussehen.



1



Gärkorb bemehlen.

2



Das Mehl in alle Rillen klopfen!

3



Teigling einsetzen ...

4



... und leicht in den Korb drücken.

5



Teig abgedeckt gemäß Rezept gehen lassen ...

6



... bis er sein Volumen verdoppelt hat und die Oberfläche leicht aufgerissen ist.

7



Auf das Backblech stürzen...

8



... und in den Backofen schieben!

9



Fertig ist das gebackene Brot.



GÄRKORB
Art.-Nr.
836020

Sauerteigbrot

FÜR EINEN GROSSEN RUNDEN GÄRKORB (CA. 23,5 CM) | ARBEITSZEIT: CA. 20 MINUTEN
ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: CA. 40-50 MINUTEN

Zutaten: 30 g frische Hefe, ca. 390 ml lauwarmes Wasser (bei trockenem Sauerteigextrakt ca. 420 ml), 350 g Weizenmehl 1050, 350 g Roggenmehl 1150, 1,5 EL (15 g) Zuckerrübensirup oder Honig, 2,5 TL (ca. 20 g) Salz, 250 g frischer Roggen-Sauerteig oder 1 Beutel Roggen-Sauerteigextrakt, evtl. 1 gestr. TL Brotgewürz |
Außerdem: etwas Roggenmehl zum Aufarbeiten des Teiges

Zubereitung:

Die Hefe kleinbröseln und im Wasser auflösen. Danach alle restlichen Zutaten ca. 5 Minuten in der Rührmaschine auf niedriger Stufe miteinander verkneten. Wenn Sauerteigextrakt verwendet wird, diesen vorher trocken mit dem Mehl vermischen. Den Teig ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Anschließend den Teig zu einem runden Brot formen, in Mehl wälzen und mit dem Zusammenschluss des Teiges nach

oben in den bemehlten Gärkorb legen. Abgedeckt nochmals ca. 50-60 Minuten ruhen lassen (bis sich der Teig über den Rand des Gärkorbs hebt). Mit dem Teigschluss nach unten vorsichtig auf ein Lochbackblech stürzen.

Backzeit:

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 200 °C) ca. 15 Minuten backen. In den Ofen ein hitzefestes Schälchen mit Wasser stellen, sodass etwas Dampf entsteht. Danach die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf abzulassen und das Schälchen zu entfernen. Den Ofen herunterregulieren und das Brot nochmals ca. 25-35 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 190 °C) bis zur gewünschten Bräunung fertig backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und erst vollständig ausgekühlt aufschneiden.

TIPP Brot- gewürz

Zutaten: 1 EL Fenchel, 1 EL Koriander, 1 EL Kardamom, 2 EL Kümmel | **Zubereitung:** Alles zusammen im Mixer grob mahlen. Für ein Brot im kleinen Gärkorb (Ø 17,0 cm) ca. ½ TL Gewürz verwenden, für ein großes Brot (Ø 23,5 cm) ca. 1 TL.



GÄRKORB RUND

Art.-Nr.: 836013 • Rattan
Größe: Ø 17,0 cm/H 7,5 cm
Füllmenge: 750 g

Art.-Nr.: 836020 • Rattan
Größe: Ø 23,5 cm/H 7,5 cm
Füllmenge: 1250 g



GÄRKORB RECHTECK

Art.-Nr.: 836044 • Rattan
Größe: 26,5 x 14,0 cm/H 8,0 cm
Füllmenge: 1000 g

Art.-Nr.: 836037 • Rattan
Größe: 38,0 x 14,5 cm/H 7,5 cm
Füllmenge: 1750 g

GÄRKÖRBE MIT LEINENÜBERZUG

Zum Gehenlassen von Brotteigen •
Auch als Brotkorb verwendbar •
Gärkorb aus Rattan • Überzug aus
Leinen



GÄRKORB QUADRAT

Art.-Nr.: 836075 • Rattan/Leinen
Größe: 22,0 x 22,0 x 8,5 cm
Füllmenge: 1100 g

Art.-Nr.: 836068 • Rattan/Leinen
Größe: 25,0 x 25,0 x 8,5 cm
Füllmenge: 1650 g



GÄRKORB DREIECK

Art.-Nr.: 836082 • Rattan/Leinen
Größe: 22,0 x 22,0 x 8,5 cm
Füllmenge: 750 g

GÄRKÖRBE
für Baguettes
gibts auf
Seite 24.



Rustikales Dinkelbrot

KASTENBROT 26 CM | ARBEITSZEIT: CA. 20 MIN. ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: 30-40 MIN.

Zutaten für den Sauerteig: 150 g Dinkelvollkornmehl, 40 g Roggenmehl, 200 ml Wasser, 1 EL Anstellgut | **Zutaten für den Hauptteig:** Sauerteig, 80 g Roggenmehl, 140 g Dinkelvollkornmehl, 140 g Dinkelmehl Type 630, 2 TL Salz, 1 TL Honig/Rübensirup, 70 g Magerquark, 70 ml Wasser, 6 g Hefe

Zubereitung des Sauerteiges:

Alle Zutaten miteinander verrühren und für mind. 24 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Zubereitung des Hauptteiges:

Den Sauerteig und die anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 45 Minuten ruhen lassen, dann entsprechend aufarbeiten und in die eingefettete Backform setzen. Abgedeckt mit

einer Folie den Teig nochmals mindestens 60 Minuten ruhen lassen.

Backzeit:

Zunächst mit etwas Dampf 10 Minuten bei 240 °C Ober-/Unterhitze backen, danach die Temperatur auf 210 °C senken und für 20-30 Minuten fertig backen. Danach das Brot kurz in der Form abkühlen lassen, anschließend stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



BROTBACKFORMEN WE LOVE BAKING – EMAILLE BLACK EDITION

Emailliert • Kratz- und schnittfest • Sauerteigbeständig • Hitzebeständig bis 300 °C



Art.-Nr.: **661905** •
Größe: 26,0 x 11,5 x 7,5 cm •
Füllmenge: 1700 ml



Art.-Nr.: **661912** •
Größe: 30,0 x 13,0 x 8,0 cm •
Füllmenge: 2400 ml



Art.-Nr.: **661929** •
Größe: 35,0 x 14,5 x 8,0 cm •
Füllmenge: 3200 ml

Pikante Mini-Waffeln

Waffeln mal anders – mit Speck, Zwiebeln, Käse und Paprika. Dazu einen leckeren Dipp und fertig ist die deftige Alternative zum Naschen! Gelingen super einfach in unserer We-love-baking Mini-Waffel-Backform.



Backform
MINI-WAFFEL
Art.-Nr.
661851

 Zum Rezept auf staedter.de:





Glutenfreies Sportlerbrot

KASTENBROT 30 CM | ARBEITSZEIT: CA. 20 MIN. ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: 60 MIN.

Zutaten: 50 g frische Hefe, 660 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Honig, 330 g Buchweizenmehl, 260 g Teffmehl, 60 g glutenfreie Maisstärke, 100 g Chiasamen, 3 EL Rapsöl, 1/2 EL Essig, 2,5 TL Salz

Zubereitung:

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, den Honig zugeben und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Alle weiteren Zutaten in eine Rührschüssel geben, das Hefewasser dazugeben und alles zusammen zu einem sehr weichen Teig

verrühren. Den Teig in die eingefettete Brotbackform geben, glattstreichen und ca. 40-60 Minuten ruhen lassen, bis die Backform fast bis an den Rand gefüllt ist. Mit lauwarmem Wasser besprühen und mit Haferflocken und Sesam bestreuen.

Backzeit:

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Nach dem Backen noch lauwarm entformen.

Healthy Bread Cups

Nachhaltig deluxe! Unsere **Cake Cups** sind auch herzhaft ein Hingucker! Mit Brotteig ausgebacken erhält man essbare Dipschälchen. Ein paar Gemüsesticks, und fertig ist das Fingerfood.





**BROT-
BACKFORM**
Art.-Nr.
661196

Ab jetzt
zählt **KEINE
AUSREDE**
mehr.
Dieses Brot
**GELINGT
IMMER!**

BROTBACKFORMEN WE LOVE BAKING



Sauerteigbeständig • Hochwertige Antihafbeschichtung • Hitzebeständig bis 250 °C



Art.-Nr.: **661257** •
Größe: 22,0 x 10,0 x 6,5 cm •
Füllmenge: 1000 ml



Art.-Nr.: **661189** •
Größe: 26,0 x 11,5 x 7,5 cm •
Füllmenge: 1700 ml



Art.-Nr.: **661196** •
Größe: 30,0 x 13,0 x 8,0 cm •
Füllmenge: 2400 ml



Art.-Nr.: **661264** •
Größe: 35,0 x 14,5 x 8,5 cm •
Füllmenge: 3500 ml

Easy-Peasy-Dinkelbrot mit Gelinggarantie

KASTENBROT (30 CM) | ARBEITSZEIT: 5 MIN. ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: 60 MIN.

Zutaten: 500 ml lauwarmes Wasser, 1 Würfel Hefe, 2 TL Salz, 4 EL Essig, 250 g Dinkelvollkornmehl, 250 g Dinkelmehl 630, 150 g Kerne/Nüsse nach Belieben

Zubereitung:

Wasser und Hefe miteinander vermischen, Salz und Essig hinzufügen und kurz unterrühren. Mehl und $\frac{2}{3}$ der Kerne/Nüsse hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten (Teig ist sehr flüssig). Die Brotbackform mit Rapsöl einfetten, den flüssigen Teig hineinfüllen und ca. 60 Minuten ruhen

lassen. Im Anschluss die restlichen Kerne/Nüsse auf dem Teig verteilen.

Backzeit:

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft für 60 Minuten backen.

Das Brot nach dem Backen aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



**TOAST-
BROTFORM**
Art.-Nr.
666191

Kastenweißbrot

ERGIBT EIN KASTENWEISSBROT | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN ZZGL.
30 MINUTEN GEHZEIT | BACKZEIT: 35-40 MINUTEN

Zutaten für den Vorteig: 2 g Trockenhefe, 300 g Weizenmehl Type 405, 200 ml Wasser, 1 TL Salz, 1 TL Zucker | **Zutaten für den Hauptteig:** Vorteig, 2 g Trockenhefe, 200 g Weizenmehl Type 405, 100 ml Wasser, 50 g weiche Butter

Zubereitung des Vorteiges:

Die Trockenhefe in lauwarmem Wasser auflösen, dann mit allen übrigen Zutaten vermengen und ca. 30 Min. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Den Vorteig über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Hauptteiges:

Die Trockenhefe wieder in lauwarmem Wasser auflösen und dann mit allen anderen Zutaten für ca. 15 Min. in der Kü-

chenmaschine mit Knethaken bei mittlerer Stufe kneten.

Den Teig in die leicht eingefettete Backform geben und mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch abgedeckt ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Deckel leicht einfetten, auf die Form schieben und im vorgeheizten Backofen backen. Nach 35-40 Minuten die Form aus dem Ofen nehmen, das Weißbrot



TOASTBROTFORM MIT DECKEL

Artikel-Nr.: **666191** • Mit hochwertiger Antihafbeschichtung •
Hitzebeständig bis 230 °C •
Größe: 21,5 x 12,0 x 11,0 cm •
Füllmenge: 2360 ml

auf ein Gitter stürzen und mit etwas Salzwasser besprühen.

Backzeit

Bei Ober-/Unterhitze 220 °C (empfohlen) oder 200 °C Umluft ca. 35-40 Min. backen.

Augenschmaus

Avocado, Karotte und Staudensellerie hübsch trapiert auf selbstgebackenem **Toastbrot**, garniert mit Schwarzkümmel und einer Prise Fleur de Sel, nicht nur für den Gaumen ein Gedicht... Hier isst auch das Auge mit.



**TOAST-
BROTFORM**
Art.-Nr.
666191

Weitere Rezepte
auf staedter.de:





**BAGUETTE-
BACKBLECH**
Art.-Nr.
661134

Knuspriges Weizenbaguette

DREI BAGUETTES | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

Zutaten für den Grundteig: 10 g frische Hefe, 175 ml Wasser, 250 g Weizenmehl, 5 g Salz | **Zutaten für den Hauptteig:** Grundteig, 500 g Weizenmehl, 50 g Roggenmehl, 350 ml Wasser, 10 g Salz

Zubereitung des Grundteiges:

Die Hefe mit Wasser vermischen und 15 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für ca. 6 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Zubereitung des Hauptteiges:

Den Grundteig und alle anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, mit einem Tuch abdecken und für 1,5 Stunden gehen lassen.

Anschließend Teiglinge abwägen (ca. 300 g), diese lang zu Baguettes aufarbeiten und in Mehl wälzen. Die Baguettes in das leicht eingefettete Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen. Anschließend die Baguettes mit einem scharfen Messer einschneiden und im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit:

Bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen.

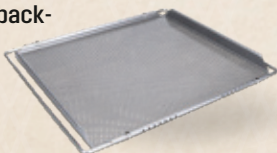


BAGUETTE-BACKBLECH

Art.-Nr.: **661134** • Für drei Baguettes • Hochwertige Antihaftbeschichtung und Speziallochung für optimale Wärmeleitfähigkeit • Passt exakt auf unser Herdbackblech (Art.-Nr. **661141**)
Größe: 37,0 x 24,0 x 2,5 cm

Bruschetta

Eine der beliebtesten Vorspeisen aus Italien. Wir haben das Rezept etwas weiterentwickelt. Achtung: Suchtgefahr! Für die Zubereitung eignet sich übrigens ganz hervorragend unser **Herdbackblech mit Speziallochung**.



**HERD-
BACKBLECH**
Art.-Nr.
661141



S
Zum Rezept
auf staedter.de:





Roggen-Dinkel-Brötchen

ERGIBT 15-18 BRÖTCHEN | ARBEITSZEIT: 30 MIN. ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: CA. 12 MIN.

Zutaten: 150 g Roggenmehl 1150, 200 g Dinkelmehl 630, 200 g Dinkelvollkornmehl, 2 gestr. TL Salz, 15 g frische Hefe, 10 g Zuckerrübensirup oder Honig, ca. 360 g lauwarmes Wasser | **Außerdem:** Sonnenblumenkerne, Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

In der Rührschüssel alle Mehle und das Salz vermischen. Die Hefe mit dem Zuckerrübensirup im lauwarmen Wasser separat auflösen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend zum Mehl gießen und ca. 5 Minuten (Rührmaschine) kneten. Den Teig etwa 45 Minuten ruhen lassen.

Teigstücke (50-60 g) abwägen und mit dem Teigschluss nach unten rund formen. Die Oberfläche mit Wasser besprü-

hen und mit Kernen oder Haferflocken bestreuen. Mit der Unterseite dünn in Mehl wälzen. Anschließend auf ein dünn gefettetes Herdbackblech setzen (mit etwas Abstand zum Aufgehen) und noch einmal ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.

Backzeit:

In den vorgeheizten Backofen ein Schälchen mit Wasser stellen und die Brötchen ca. 12 Minuten bei 210 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 190 °C) backen.



HERDBACKBLECH MIT SPEZIALLOCHUNG

Art.-Nr.: **661141** • Mit hochwertiger Antihafbeschichtung und Speziallochung für optimale Wärmeleitfähigkeit • Stufenlos verstellbar mit beiliegendem Innensechskantschlüssel. Geeignet für alle gängigen Backofengrößen • Größe: 40,0 x 35,0 cm

Tipp:

Für eine schöne aufgerissene Oberfläche, mit dem Teigschluss nach oben verarbeiten.

Kräuter-Knobibutter

Butter gespickt mit frischen Kräutern ist nicht nur in der Grillsaison eine absolut leckere Zugabe. Denn was passt besser zu einem frisch gebackenen Baguette als eine selbstgemachte **Kräuter-Knoblauchbutter**?





**BROT-
BACKFORM**
Art.-Nr.
661257

Zupfbrot mit Kräuterbutter

KASTENBROT 22 CM | ARBEITSZEIT: 25 MIN. ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: 15-20 MIN.

Zutaten für den Teig: 10 g Hefe, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 gestr. TL Zucker, 300 g Dinkelmehl 630, 1 gestr. TL Salz, 25 ml Olivenöl | **Zutaten für die Kräuterbutter:** 100 g weiche Butter, 2 EL kleingehackte Kräuter nach Wahl, 1 kleine Knoblauchzehe, 1/2 TL Senf, 1 gestr. TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Zuerst die Kräuterbutter herstellen. Dafür die weiche Butter etwas schaumig schlagen und mit den gehackten Kräutern und den restlichen Zutaten vermischen.

Für den Teig, die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Zucker ca. 5 Min. quellen lassen. Das Mehl und alle weiteren Zutaten in die Rührschüssel geben und zusammen

mit dem Hefewasser zu einem elastischen Teig verkneten.

Den Teig zu einem Rechteck in Backblechgröße ausrollen, kurz entspannen lassen und mit der Kräuterbutter bestreichen. Den Teig in Streifen schneiden (etwas weniger als die Breite der Kastenform) und ziehharmonikaförmig falten. Locker in die gefettete Kastenform setzen und mit den anderen Streifen genauso verfahren.



BROTBACKFORM

Art.-Nr.: **661257** • Hochwertige Antihafbeschichtung • Sauerteigbeständig • Hitzebeständig bis 250 °C • Größe: 22,0 x 10,0 x 6,5 cm • Füllmenge: 1000 ml

Backzeit:

Das Zupfbrot ca. 45 Min. gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Bubble Bread

Mit einem Haps sind sie im Mund! Zum Backen haben wir unsere **Tarteform mit festem Boden** und schrägem Rand aus der We love baking-Serie verwendet.



**KUCHEN-/
TARTEFORM**
Art.-Nr.
661226

 Zum Rezept
auf staedter.de:





**HERD-
BACKBLECH**
Art.-Nr.
661141

Laugenbrezeln

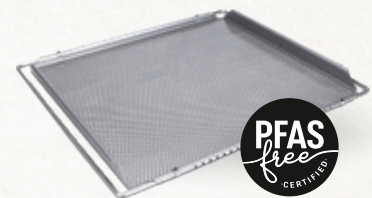
10 BREZELN | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: 15-20 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 1 Würfel Hefe, 1 TL Zucker, 300 ml Milch, 500 g Weizenmehl 550, 1 TL Salz, 40 g Butter oder Schmalz | **Zutaten für die Lauge:** 1000 ml Wasser, 3 EL Natron, grobes Salz

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker und etwas lauwarmen Milch ca. 15 Min. quellen lassen. Dann zusammen mit Mehl, Salz, Butter und der restlichen Milch zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 30 Min. gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und in kleinere Stücke teilen. Stränge mit einer Verdickung in der Mitte rollen und daraus Brezeln formen. Die Brezeln nochmals 10 Min. gehen lassen, anschließend den Teig für eine wei-

tere Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sich eine leichte Haut bilden kann. Nach der Ruhezeit den Teig aus der Kühlung nehmen und das Wasser mit dem Natron aufkochen. Die Brezeln einzeln für ca. 20-30 Sek. in die kochende Flüssigkeit tauchen, danach etwas abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier oder Dauerbacktrennfolie ausgelegtes Backblech geben. Vor dem Backen die Brezeln an der bauchigen Stelle aufritzen und mit etwas Salz bestreuen.



HERDBACKBLECH MIT SPEZIALLOCHUNG

Art.-Nr.: **661141** • Mit hochwertiger Antihafbeschichtung und Speziallochung für optimale Wärmeleitfähigkeit • Stufenlos verstellbar mit beiliegendem Innensechskantschlüssel. Geeignet für alle gängigen Backofengrößen • Größe: 40,0 x 35,0 cm

Backzeit:

Bei 210 °C Ober-/Unterhitze (empfohlen) oder 190 °C Umluft ca. 15–20 Min. backen.

Laugenweck

... steht ganz oben auf der Beliebtheitsskala. Gut, dass unsere **Muffinform** aus der We love baking-Serie auch deftig kann. Ein echter Geheimtipp, denn so werden alle **Laugenbrötchen** gleich groß und sie gehen nach oben auf. Außen würzig und innen herrlich weich und fluffig.



**MUFFIN/
CUPCAKE**
Art.-Nr.
661011

Zum Rezept
auf staedter.de:





**PROFI-
TEIGKARTE**
Art.-Nr.
491151



PROFI-TEIGKARTE

Artikel-Nr.: 491151 • Die Profi-Teigkarte eignet sich zum Abteilen und Portionieren von Teigen • Aus hochwertigem Edelstahl, rostfrei, spülmaschinenfest, lebensmittelecht • Größe: 15,0 x 12,0 cm x 0,9 mm

Kurzanleitung Teigkarte

TEIGKARTEN AUS EDELSTAHL SIND SEHR ROBUST UND KOMMEN BEI DER HERSTELLUNG VON BROT UND BRÖTCHEN ZUM EINSATZ.

1



Dehnen: Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den noch weichen Teig mit einer Teigkarte von außen anheben und nach oben in die Länge ziehen.

2



Falten: Den gedehnten Teig zur Mitte über den Teig schlagen. Dann den Teig etwas drehen und wieder dehnen und falten.

3



Brötchen: Den Teig zu einer Rolle formen und die gewünschte Menge Teig mit der Teigkarte abstechen und mit leichtem Druck zu Brötchen schleifen.

Brötchenstempel



Für ein schönes Muster, den Teig zu Kugeln formen, etwas flach drücken und den Brötchenstempel in den Teigling drücken. Nach der Gärzeit die Brötchen wie gewohnt backen. So verleiht man seinen selbstgemachten Brötchen die typische Optik wie von den Profis aus der Bäckerei.



Zum Rezept
auf staedter.de:



Unser Brotbacksortiment

HIER FINDEN SIE ALLE PRODUKTE ZUM THEMA BROTBACKEN AUS UNSEREM SORTIMENT.



BROTBÄCKFORMEN WE LOVE BAKING – EMAILLE BLACK EDITION

Emailliert • Kratz- und schnittfest • Sauerteigbeständig • Hitzebeständig bis 300 °C

661905 • 26,0x11,5x7,5 cm • 1700 ml

661912 • 30,0x13,0x8,0 cm • 2400 ml

661929 • 35,0x14,5x8,0 cm • 3200 ml

NEU

PREMIUM-QUALITY
EMAILLE
Black Edition



BROTBÄCKFORMEN WE LOVE BAKING

Hochwertige Antihafbeschichtung • Sauerteigbeständig • Hitzebeständig bis 250 °C

661257 • 22,0x10,0x6,5 cm • 1000 ml

661189 • 26,0x11,5x7,5 cm • 1700 ml

661196 • 30,0x13,0x8,0 cm • 2400 ml

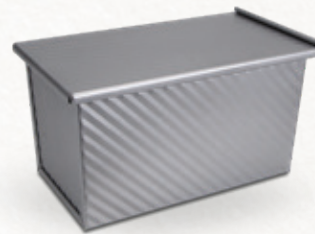
661264 • 35,0x14,5x8,5 cm • 3500 ml



TOASTBROTFORM MIT DECKEL

Für ein Kastenweißbrot • Hochwertige Antihafbeschichtung • Hitzebeständig bis 230 °C

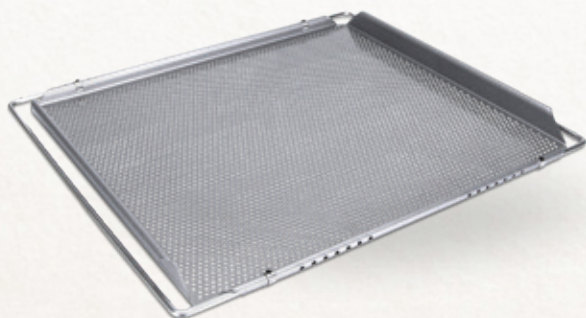
666191 • 21,5x12,0x11,0 cm • 2360 ml



HERDBÄCKBLECH MIT SPEZIALLOCHUNG

Mit hochwertiger Antihafbeschichtung und Speziallochung für optimale Wärmeleitfähigkeit • Stufenlos verstellbar mit beiliegendem Innensechskantschlüssel • Geeignet für alle gängigen Backofengrößen

661141 • 40,0x35,0 cm



BAGUETTE-BÄCKBLECH

Für 3 Baguettes • Hochwertige Antihafbeschichtung und Speziallochung für optimale Wärmeleitfähigkeit • Passt exakt auf unser Herdbäckblech (Art.-Nr. **661141**)

661134 • 37,0x24,0x2,5 cm



Unser Brotbacksortiment

BEIM BROTBACKEN DARF NEBEN DER PERFEKTEN BROTBACKFORM AUCH DAS PASSENDE ZUBEHÖR NICHT FEHLEN.

PAPIER-BACKFORM KASTENFORM

6 Stück • Papier • Zum einmaligen Gebrauch • Rot
903838 • Mini • 17,5x7,0x5,0 cm • 500 ml



PAPIER-BACKFORM KASTENFORM

6 Stück • Papier • Zum einmaligen Gebrauch
903715 • Mini • Rot/Schwarz • 17,5x7,0x5,0 cm • 500 ml
903739 • Maxi • Rot/Schwarz • 21,5x9,0x6,0 cm • 1000 ml
903708 • Mini • Braun/Gold • 17,5x7,0x5,0 cm • 500 ml
903722 • Maxi • Braun/Gold • 21,5x9,0x6,0 cm • 1000 ml



GÄRKORBE MIT LEINENÜBERZUG

Zum Gehenlassen von Brotteigen • Auch als Brotkorb verwendbar • Gärkorb aus Rattan • Überzug aus Leinen

- 836082 • Dreieck • 22,0x22,0x8,5 cm • Füllmenge: 750 g
- 836075 • Quadrat • 22,0x22,0x8,5 cm • Füllmenge: 1100 g
- 836068 • Quadrat • 25,0x25,0x8,5 cm • Füllmenge: 1650 g



GÄRKORBE

Zum Gehenlassen von Brotteigen • Rattan

- 836013 • Rund • Ø 17,0x7,5 cm • Füllmenge: 750 g
- 836020 • Rund • Ø 23,5x7,5 cm • Füllmenge: 1250 g
- 836051 • Baguette • 36,0x7,5x4,5 cm • Füllmenge: 600 g
- 836044 • Rechteck • 26,5x14,0x8,0 cm • Füllmenge: 1000 g
- 836037 • Rechteck • 38,0x14,5x7,5 cm • Füllmenge: 1750 g



SILIKON-MESSBECHER

Die Multitalente zum Abmessen, Ausgießen und Mixen. Sogar zum Backen geeignet • Silikon • Temperaturbeständig von -30 °C bis +230 °C • Für Backofen und Froster • Lebensmittelecht

853201 • Ø 8,0x11,0 cm • 250 ml

853218 • Ø 10,0x12,5 cm • 500 ml • Mit integrierter Ausgießhilfe durch Edelstahlring

853225 • Ø 12,0x16,5 cm • 1000 ml • Mit integrierter Ausgießhilfe durch Edelstahlring

TIPP:
Brotbacken im
Messbecher
Seite 28



BRÖTCHENSTEMPEL

Für selbstgemachte Brötchen mit dem typischen Muster • Kunststoff-ABS • Lebensmittelecht • Spülmaschinengeeignet • Rot

173354 • Kaisersemmel • Ø 7,5x2,0 cm

173361 • Laugenbrötchen • Ø 7,5x2,0 cm

173378 • Salzsemmel • Ø 7,5x2,0 cm

173385 • Roggenbrötchen • Ø 7,5x2,0 cm



KÜHLGITTER, RECHTECKIG

Für das gleichmäßige Auskühlen und Trocknen frischer Backwaren • Temperaturbeständig bis 260 °C • Metall mit Antihafbeschichtung • Mit Füßen • Schwarz

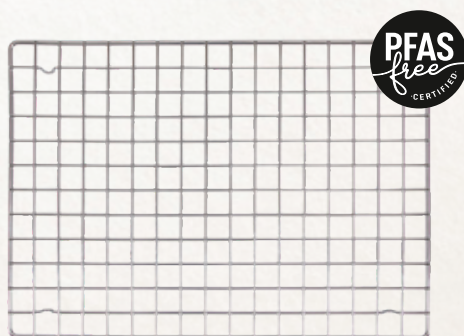
464247 • 34,0x24,0x6,0 cm



TORTENGITTER/KÜHLGITTER, RECHTECKIG

Für das gleichmäßige Auskühlen und Trocknen frischer Backwaren • Metall mit verchromter Oberfläche • Mit Füßen

464056 • 45,0x32,0 cm



Unser Brotbacksortiment

BEIM BROTBACKEN DARF NEBEN DER PERFEKTEN BROTBACKFORM AUCH DAS PASSENDE ZUBEHÖR NICHT FEHLEN.

BACKHANDSCHUH

Außenseite: Baumwolle mit schwer entflammbarer Beschichtung • Innenseite: Baumwolle-Viskose-Polyester-Füllung • Schwarz
890206 • 36,5 x 18,0 cm
890213 • 41,0 x 21,0 cm



BACKHANDSCHUH

Außenseite: Baumwolle-Frottee • Waschbar bis 40 °C • Innenseite: Baumwolle-Viskose-Polyester-Füllung • Natur
890220 • 36,5 x 21,0 cm
890237 • 42,0 x 21,0 cm



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 • Backfest bis 260 °C • Wiederverwendbar • Langlebig • Zuschneidbar • Aus Glasgewebe mit Antihftbeschichtung • Schwarz
409217 • 50,0 x 45,0 cm



DAUER-BACKTRENNFOLIE

Gesundes Backen ohne Fett – ideal für die kalorienbewusste Zubereitung! Kein Einfetten • Langlebig, bis zu 1000-mal wiederverwendbar • Lebensmittelecht • Spülmaschinengeeignet • Für alle Backblechgrößen • Backfest bis 260 °C • Schwarz
409149 • 33,0 x 40,0 cm



BACKPAPIER-ZUSCHNITTE – ECKIG

10 Stück • Für Kastenformen bis 30,0 cm • Weiß • Beidseitige Antihftbeschichtung • Lebensmittelecht • Kein Anbacken • Kein Einfetten • Backfest bis 220 °C
903630 • 42,0 x 23,0 cm



BACKPAPIER-ZUSCHNITTE – RUND

10 Stück • Für runde Backformen mit Ø 26,0-28,0 cm • Weiß • Beidseitige Antihftbeschichtung • Lebensmittelecht • Kein Anbacken • Kein Einfetten • Backfest bis 220 °C
903623 • Ø 37,0 cm



TEIGSCHABER

Mit dem Teigschaber bekommen Sie problemlos Ihre Cremes, Sahne und Teig aus der Rührschüssel • Weiß • Aus hochwertigem, lebensmittelechtem Kunststoff • Spülmaschinengeeignet
501010 • 8,5 x 12,5 cm • Mit Loch
502017 • 10,0 x 15,0 cm



DISPLAY TEIGSCHABER, 50-TEILIG

20x Teigschaber Weiß, Größe: 10,0 x 15,0 cm
 20x Teigschaber Weiß, Größe: 8,5 x 12,5 cm
 10x Kammschaber Weiß, Größe: 7,5 x 11,0 cm
 Kunststoff • Lebensmittelecht • Spülmaschinengeeignet
003288



PROFI-TEIGKARTE

Die Profi-Teigkarte eignet sich zum Abteilen und Portionieren von Teigen • Aus hochwertigem Edelstahl • Rostfrei • Lebensmittelecht • Spülmaschinengeeignet
491151 • 15,0 x 12,0 cm x 0,9 mm



SOFT-GRIP – TEIGSCHABER

Silikon • Lebensmittelecht • Schwarz • Mit innenliegendem Nylon-Core für perfekte Flexibilität • Temperaturbeständig von -40 bis +200 °C
640061 • 22,0 x 4,0 cm
640078 • 27,5 x 5,4 cm



WE LOVE BAKING – BACKSCHÜRZE

Mit vier Taschen für Utensilien und verstellbarem Nackenband • Polyester • Schwer entflammbar • Waschbar bei 30 °C Feinwäsche • Braun •
256101 • 68,0 x 80,0 cm (Einheitsgröße)



SOFT-GRIP – BROTMESSER

Edelstahl/Kunststoff • Spülmaschinengeeignet • Klinge beidseitig geschliffen • Stabiler Kunststoffgriff • Doppelschliff: Säge-/glatte Schneide
640399 • 44,0/30,0 x 3,4 cm



Weitere Rezepte & Tipps...

... RUND UMS HERZHAFT BEACKEN OHNE BROTBÄCKFORM! WER AUF DER SUCHE NACH KREATIVEN REZEPTIDEEN IST UND GERNE NEUES AUSPROBIERT, IST HIER GENAU RICHTIG. EINFACH QR-CODE SCANNEN UND REZEPT HERUNTERLADEN.



 Zum Rezept auf staedter.de:


**MESS-
BECHER-
SILIKON**
Art.-Nr.
853225

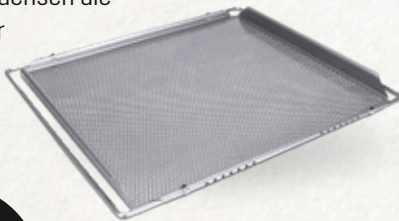
Partybrot ...

... aus dem **Messbecher**! Klingt komisch, ist aber so! Das leckere **Dinkel-Kürbis-Brot** ist für eine gute Vesper genau richtig. Um die runde Form zu bekommen, haben wir es tatsächlich in unserem **Messbecher** gebacken.



Gartenfocaccia

Mit einer **Gartenfocaccia** können wir jederzeit das Sommergefühl aufblühen lassen. Auf unserem **Herdbackblech** aus der We love baking-Serie wachsen die Blumen und Kräuter wunderbar heran.



**HERD-
BACKBLECH**
Art.-Nr.
661141



 Zum Rezept auf staedter.de:




 Zum Rezept auf staedter.de:


**BACKFORM
DONUT**
Art.-Nr.
661042

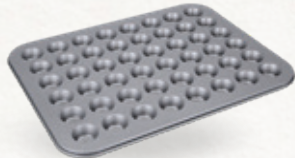
Bagel

In unserem Vorschlag ist der **Bagel** vegan. Aber auch mit Lachs oder Salami schmeckt er einfach himmlisch. Eure **Donut-Backform** freut sich bestimmt über die herzhaft-Abwechslung.



Knäckebröt-Körbchen

Sehen die nicht zum Anbeißen aus? Das sind unsere leckeren **Knäckebröt-Häppchen**. Gebacken in unserer **Muffin-Konfekt-Form**.



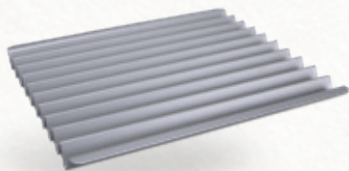
MUFFIN-KONFEKT-BACKFORM
Art.-Nr. 661110



S
Zum Rezept auf staedter.de:

Mediterrane Schnitten

Das traditionelle **Wolfszahngebäck** gibt es auch in der herzhaften Variante. Verfeinert mit Oliven, Knoblauch und Tomaten – einfach zum Anbeißen.

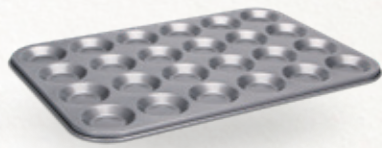


WOLFSZAHN BACKBLECH
Art.-Nr. 661295

S
Zum Rezept auf staedter.de:

Mini-Flammkuchen

Ideal für die nächste Party und garantiert ein Hingucker: Die **Mini-Flammkuchen** aus unserem **Florentinerbackblech** können nach Herzenslust belegt werden. Klassisch oder vegetarisch – köstlich sind sie in jedem Fall.



FLORENTINER-BACKBLECH
Art.-Nr. 661028

S
Zum Rezept auf staedter.de:

BROWNIE-KONFEKT
Art.-Nr. 661103



S
Zum Rezept auf staedter.de:

Eiweiß-Brot-Konfekt

Snacken ohne schlechtes Gewissen? Geht! Mit unserem **Eiweiß-Brot-Konfekt** spart ihr euch die Kohlenhydrate und es hält zudem auch noch lange satt.



Diese sowie weitere Rezepte finden Sie auch ohne QR-Code-Scanner auf unserer Website www.staedter.de

Tüllen & Co.

Beim Dekorieren und Verzieren von Torten sind Spritztüllen nicht wegzudenken. In diesem Magazin zeigen wir Ihnen den Umgang mit Tüllen und Spritzbeuteln und stellen verschiedene Motive und Techniken vor. Außerdem erwarten Sie detaillierte Schritt-für-Schritt-Anleitungen und leckere Rezepte.



Airbrush

Entdecken Sie mit Airbrush eine ausgefallene Form der Tortendekoration! Die einzigartige Farbtechnik ermöglicht feinste Farbverläufe und Schattierungen und schafft dadurch einen besonders authentischen Look.



Spitzensache

Tortenkünstler aufgepasst! In unserem Spitzen-Deko-Magazin erfährt man alles rund um essbare Spitzen-Dekorationen. Wir erklären Schritt für Schritt, wie man mit unseren Silikonmatten schnell und einfach essbare, dekorative Bordüren für Torten und Gebäck selber machen kann.



Impressum

Herausgeber: STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1 | 35469 Allendorf/Lumda | www.staedter.de

Geschäftsführer: Peter Städter

Marketingleitung, Konzept & Text: Astrid Jänsch

Fotografie & Bildbearbeitung: Manuela Lense, Jana Schepp

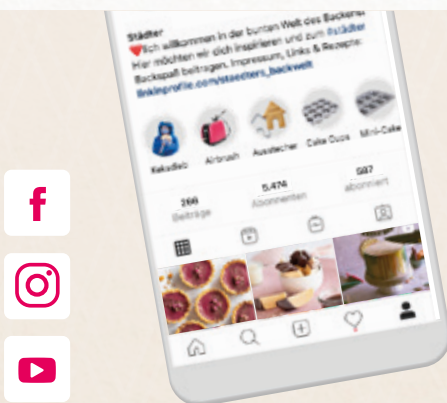
Layout & Satz: Jana Schepp

Service-Hotline: Tel. +49 6407 40 34-1000

Die Angaben über Aussehen, Farbe und Maße entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Alle angegebenen Maße sind Circa-Maße.

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.

Für Druckfehler keine Haftung.



www.facebook.com/StaedterGmbH
www.instagram.com/staedters_backwelt
www.youtube.com – Städter GmbH





STÄDTER®
f StaedterGmbH @ staedters_backwelt
www.staedter.de

© STÄDTER GmbH 2024

