

Übersicht Regeln zum optimalen Backergebnis



	Auftauzeit	Gärzeit bei 35° C, 75%	Backtemperatur vorgeheizt	Backzeit	Beschwadung bei 4 Blechen	Zug
Croissants	30-40 min	15-20 min Antauen ohne Gärschrank	160-180° C	18-20 min	450 ml	AUF nach 12 min
	Legen Sie die Croissants auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese 30-40 min bei Raumtemperatur antauen oder (falls Gärschrank vorhanden) 15-20 min bei 30° und 50% Feuchte antauen. Geben Sie danach die Croissants in den vorgeheizten Backofen und backen sie diese für 18-20 min nach jeweiligem Ofentyp mit ca. 160-180° C. Beschwaden Sie mit 450 ml bei 4 Blechen á 60x40 cm und öffnen Sie den Zug nach 12 min (falls vorhanden)					
offene Plunder	30-40 min	keine	160-180° C	18-20 min	150 ml	AUF nach 12 min
	Legen Sie die Plunder auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese bei Raumtemperatur für 30-40 min antauen (kein Gärschrank nötig!). Geben Sie die Plunder danach in den vorgeheizten Backofen und backen diese je nach Ofentyp bei ca. 160-180° C für ca. 18-20 min mit 150 ml Dampf (Beschwadung) bei 4 Blechen á 60x40 cm und öffnen Sie den Zug nach 12 min (falls vorhanden)					
geschlossene Plunder	20 min	15-20 min Antauen ohne Gärschrank	160-180° C	18-20 min	300 ml	AUF nach 12 min
	Legen Sie die Plunder auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese bei Raumtemperatur für 20 min antauen oder (falls Gärschrank vorhanden) 15-20 min bei 30° und 75% Feuchte antauen. Geben Sie die Plunder danach in den vorgeheizten Backofen und backen diese je nach Ofentyp bei ca. 160-180° C für ca. 18-20 min mit 300 ml Dampf (Beschwadung) bei 4 Blechen á 60x40 cm und öffnen Sie den Zug nach 12 min (falls vorhanden)					
Blätterteig	20 min	keine	175-190° C	ca. 22 min	70 ml	AUF nach 12 min
	Legen Sie die Blätterteiggebäcke auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese bei Raumtemperatur für 20 min antauen (kein Gärschrank nötig, da keine Hefe im Teig enthalten!). Geben Sie die Blätterteiggebäcke danach in den vorgeheizten Backofen und backen diese je nach Ofentyp bei ca. 175-190° C für ca. 22 min mit wenig (70 ml) Dampf (Beschwadung) bei 4 Blechen á 60x40 cm und öffnen Sie den Zug nach 12 min (falls vorhanden)					
Laugengebäcke	20 min	keine	160-180° C	12-15 min	keine	immer AUF
	Legen Sie die Laugengebäcke auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese bei Raumtemperatur für 20 min antauen. Salz erst kurz vor dem backen auf die Teiglinge geben. Geben Sie danach die Laugengebäcke in den vorgeheizten Backofen und backen diese je nach Ofentyp bei ca. 160-180° C für ca. 12-15 min ohne Dampf (wichtig!) und immer Zug (Abluftklappe auf). Tipp: Nach dem Backen für optimalen Glanz mit einer Blumenspritze mit Wasser besprühen.					
Brötchen, Baguette, Ciabatta	keine	keine	180-200° C	10-15 min	200 ml	AUF nach 5 min
	Legen Sie die Backwaren auf die dafür vorgesehenen Backbleche. Die Produkte können sofort ohne Antauen und bei gleicher Temperatur gebacken werden. Geben Sie die Backwaren in den vorgeheizten Backofen und backen Sie diese je nach Ofentyp bei ca. 180-200° C für ca. 10-15 min mit 200 ml Dampf (Beschwadung) bei 4 Blechen á 60x40 cm. Die Größe und das Gewicht der Produkte entscheidet über die Dauer der Backzeit. Öffnen Sie den Zug nach 5 min (falls vorhanden).					
Brote	8 - 12 Std.	keine	180-200° C	15-20 min	200 ml	AUF nach 10 min
	Optimal ist es, die Brote bereits am Vortag zum Auftauen bei Raumtemperatur aus dem Froster genommen werden. Legen Sie die Brote auf die dafür vorgesehenen Backbleche und backen diese im vorgeheizten Backofen und backen Sie diese je nach Ofentyp bei ca. 180-200° C für ca. 15-20 min mit 200 ml Dampf (Beschwadung) bei 4 Blechen á 60x40 cm. Öffnen Sie den Zug nach 10 min (falls vorhanden).					