

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. <small>Antauen o. Gärschrank</small>	160-190° C	18-20 Min.	450 ml	auf nach 12 Min.
Offene Plunder	30-40 Min.	keine	160-190° C	18-20 Min.	150 ml	auf nach 12 Min.
Geschlossene Plunder	20 Min.	15-20 Min. <small>Antauen o. Gärschrank</small>	160-190° C	18-20 Min.	300 ml	auf nach 12 Min.
Blätterteig	20 Min.	keine	175-200° C	Ca. 22 Min.	70 ml	auf nach 12 Min.
Laugengebäcke	20 Min.	keine	160-180° C	12-15 Min.	keine	immer auf
Brötchen, Baguette, Ciabatta	keine	keine	180-200° C	10-15 Min.	200 ml	auf nach 5 Min.
Brote	8-12 Std.	keine	180-200° C	15-20 Min.	200 ml	auf nach 10 Min.

Grundregeln zum optimalen Backergebnis

Croissant:

Legen Sie die Croissant auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese 30-40 Min. bei Raumtemperatur antauen oder falls Gärschrank vorhanden 15-20 Min. bei 30° C und 75% Feuchte. Geben Sie danach die Croissant in den vorgeheizten Backofen und backen diese je nach Ofentyp bei ca. 160-190° C ca. 18-20 Min mit ca. **450 ml Dampf** bei 4 Blechen à 60 x 40 cm. Öffnen Sie den Zug nach 12 Min. falls vorhanden.

Offenen Plunder

Legen Sie die Plunder auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese 30-40 Min. bei Raumtemperatur antauen. Kein Gärschrank nötig. Geben Sie danach die Plunder in den vorgeheizten Backofen und backen diese je nach Ofentyp bei ca. 160-190° C ca. 18-20 Min mit ca. **150 ml Dampf** bei 4 Blechen à 60 x 40 cm. Öffnen Sie den Zug nach 12 Min. falls vorhanden.

Geschlossene Plunder:

Legen Sie die Plunder auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese 20 Min. bei Raumtemperatur antauen oder falls Gärschrank vorhanden 15-20 Min. bei 30° C und 75% Feuchte. Geben Sie danach die Plunder in den vorgeheizten Backofen und backen diese je nach Ofentyp bei ca. 160-190° C ca. 18-20 Min mit ca. **300 ml Dampf** bei 4 Blechen à 60 x 40 cm. Öffnen Sie den Zug nach 12 Min. falls vorhanden.

Blätterteig:

Legen Sie die Blätterteiggebäcke auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese 20 Min. bei Raumtemperatur antauen. Da keine Hefe im Teig ist, ist kein Gärschrank notwendig. Geben Sie danach die Blätterteiggebäcke in den vorgeheizten Backofen und backen diese je nach Ofentyp bei ca. 175-200° C ca. 22 Min. mit wenig (ca. **70 ml Dampf**) bei 4 Blechen à 60 x 40 cm. Öffnen Sie den Zug nach 12 Min. falls vorhanden.

Laugengebäcke:

Legen Sie die Laugengebäcke auf die dafür vorgesehenen Backbleche und lassen Sie diese 20 Min. bei Raumtemperatur 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 ca. 12-15 Min. ohne Dampf (wichtig!) und immer Zug (Abluftklappe auf). Tipp: Nach dem Backen für optimalen Glanz sofort mit einer Blumenspritze mit Wasser besprühen.

Brötchen, Baguette, Ciabatta:

Legen Sie die Backwaren auf die dafür vorgesehenen Backbleche. Die Produkte können sofort ohne Antauen und bei gleicher Temperatur gebacken werden. Geben Sie die Gebäcke in den vorgeheizten Backofen und backen diese je nach Ofentyp bei ca. 180-200° C ca. 10-15 Min. mit ca. **200 ml Dampf** bei 4 Blechen à 60 x 40 cm. Die Größe und das Gewicht der Produkte entscheidet über die Dauer der Backzeit. Öffnen Sie den Zug nach 5 Min. falls vorhanden.

Brote:

Optimal ist es, wenn die Brote schon am Vortag zum Auftauen bei Raumtemperatur aus dem Frost genommen werden. Legen Sie die Brote auf die dafür vorgesehenen Backbleche und backen diese im vorgeheizten Backofen je nach Ofentyp bei ca. 180-200° C ca. 15-20 Min. mit ca. **200 ml Dampf** bei 4 Blechen à 60 x 40 cm. Öffnen Sie den Zug nach 10 Min. falls vorhanden.