



Dürfen wir vorstellen:

Ihr neuer Backstahl für Brot und Pizza

Mit Ihrem neuen Backstahl für Brot und Pizza wird Ihnen das Backen noch mehr Freude bereiten! Zuvor haben wir für Sie noch ein paar nützliche Informationen:

Muss ich meinen Backstahl einbrennen?

Ganz ehrlich, da gehen die Meinungen auseinander. Einige schwören auf das Einbrennen, andere empfinden es für unnötig und für zu zeitaufwendig. Im Folgenden gehen wir näher darauf ein und Sie können sich eine eigene Meinung bilden.

Worauf sollte ich achten, wenn ich meinen Backstahl nicht „einbrennen“ möchte?

Um zu verhindern, dass die Backwaren bei einem nicht eingebrannten Backstahl anhaften, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Hier die 2 gängigsten Arten:

- Sie verwenden zum Backen Backpapier, da klebt ganz sicher nichts fest!
- Sie bemehlen die Unterseite Ihrer Backwaren etwas stärker (abhängig von der Backware!)

Was bewirkt das Einbrennen?

Das Einbrennen bewirkt, dass auf der Oberfläche eine Patina entsteht, die ein Anhaften der Backware verringert. Diese Patina nutzt sich mit der Zeit ab, sodass das Einbrennen je nach Gebrauch wiederholt werden sollte. Nach einer Reinigung mit Spülmittel sollte der Backstahl auch neu eingebrannt werden, da das Spülmittel die Patina entfernt.

Wie brenne ich meinen Backstahl ein?

Das Einbrennen des Backstahls ist identisch wie bei einer gusseisernen Pfanne. Zuerst den Backstahl dünn mit Leinöl einreiben und anschließend mit Küchenpapier überschüssiges Öl entfernen. Danach den Stahl auf mittlerer Schiene in den Ofen geben und ihn für 60 Minuten auf über 200°C erhitzen und wieder abkühlen lassen. Um eine gute und feste Patina zu erhalten, wiederholen Sie diesen Vorgang 1 bis 2 mal.

ACHTUNG: Mit Leinöl getränktes Küchenpapier kann sich unter Umständen selbst entzünden! Waschen bzw. spülen Sie benutzte Tücher gut aus und breiten Sie diese zum Trocknen flach aus! Entsorgen Sie die Tücher am besten in einem verschlossenen Behälter/Dose.

Warum Leinöl?

Leinöl hat im Vergleich zu anderen Ölen (z.B. Rapsöl) einen sehr niedrigen Rauchpunkt von 107°C, bei dem die flüchtigen Komponenten wie Wasser „abdampfen“. Somit bildet sich beim Erhitzen auf über 200°C eine feste Patina. Bei der Verwendung von Ölen mit höherem Rauchpunkt benötigt eine vergleichbare Patina mehr Hitze und mehr Zeit, wodurch der Vorgang deutlich zeitaufwendiger wird.

Empfohlenes Zubehör:

- **Backhandschuhe:** schützen Sie vor Verbrennungen!
- **Brot- & Pizzaschieber:** Mit unseren Schieber aus Holz „schießen“ Sie Ihre Backwaren leicht auf den Backstahl und können die fertigen Backwaren auch wieder leicht aus dem Ofen entnehmen. Auch so schützen Sie sich einfach vor Verbrennungen!
- **SAGA Backpapier:** Für die Verwendung auf nicht eingebrannten Backstahl; kann individuell zugeschnitten werden; beidseitig verwendbar.
- **Leinöl:** ideales Öl zum Einbrennen, mit niedrigem Rauchpunkt