

# Brot backen mit der Mulde aus Keramik.



## Beschreibung:

- 1 Nehmen Sie ein Gärkörbchen oder ein sauberes Geschirrtuch über eine Kunststoffbox in ähnlicher Größe wie die Back Mulde und bestäuben das Tuch mit Mehl.
- 2 Danach legen Sie den fertigen Teig in das Körbchen und bestäuben den Teig mit Mehl.
- 3 Danach lassen Sie den Teig an einem warmen Ort ca.45 Min. ruhen bis sich der Teig deutlich vergrößert hat.
- 4 Sie sehen wie sich der Teig vergrößert hat.
- 5 Danach bestäuben Sie auch die Mulde leicht mit Mehl.
- 6 Bevor Sie den Teig aus dem Gärkörbchen auf die Mulde stülpen bestreuen Sie auch die Oberfläche leicht mit Mehl.
- 7 Nun stülpen sie den Teig aus dem Gärkörbchen mit der Oberseite ( die Sie mit Mehl bestäubt haben) auf die Mulde. Danach schneiden Sie den Teig ca. 1 cm tief ein.
- 8 Nun ab mit der Mulde in den Backofen. Die Keramikschüssel neben der Mulde ist mit Wasser gefüllt, so dass genügend Feuchtigkeit während des Backvorgang vorhanden ist

Gutes Gelingen.

## Reinigen der Mulde

Nur mit lauwarmen Wasser, KEIN Spülmittel !

Mulde in lauwarmes Wasser legen und ca. 10 Min. einwirken lassen.

Danach mit einem Schwamm reinigen.

Mulde abspülen, abtropfen lassen und danach trocknen – oder ein den Backofen geben – ca.90 °C

Die Mulde ist wieder einsatzbereit.

