



Zestaw do pieczenia chleba - Gärkorb i Akcesoria do Zakwasu

Indeks: **851973** Producent: **Pgtc** Kod producenta: **breadbaskets**

Cena: **93.32 zł**

Opis

Gärkorb zum Brotbacken inkl. Komplettes Sauerteig-Starterset, 10-Zoll ovales und 9-Zoll rundes Hefebrot-Backzubehör mit Einlage, Silikon-Brotschlinge, Hefe-Treibmittel-Glas

Producent: Pgtc

- **Natürliches Rattan-Rohrmaterial:** Hergestellt aus natürlichem Rattan ohne chemische Zusätze (im Gegensatz zu Kunststoff) ist dieser Brotbackkorb ideal für gesundheitsbewusste Bäcker. Rattan ist ein außergewöhnliches Material, das dem Teig überschüssiges Wasser entzieht und ihn während des Gärens atmen lässt. So entsteht eine stabilere Form für ein perfektes, pralles Brot, das voller Geschmack ist.
- **Bietet Halt und Form:** Gärkörbe werden verwendet, um den Brotteig während des Aufgehens in Form zu halten. Sie helfen dem Teig, seine Form zu bewahren, was besonders hilfreich ist, wenn es sich um einen feuchten Teig mit hohem Feuchtigkeitsgehalt handelt, der ohne die Unterstützung des Korbes zu einem Pfannkuchen verflachen würde. Da die Seiten des Korbes den Teig stützen, steigt er nach oben und nicht nach außen.
- **Für jedes Brotrezept:** Dieser Brotbackkorb kann zum Gären aller Arten von Brotteig, einschließlich Sauerteig, verwendet werden. Da Rattan ein natürliches Material ist, wird Ihr Brot viel gesünder, mit einem reicheren Geschmack und einer verlockenden knusprigen Kruste. Geeignet für das Brotbacken zu Hause, für professionelle Handwerksbäcker und Brotläden
- **Leicht zu reinigen:** Die zusätzliche Stoffeinlage verhindert, dass der Teig nach dem Gären am Korb kleben bleibt, und erleichtert die Reinigung nach der Benutzung des Korbes. Es wird empfohlen, den Korb zu bemehlen, damit der Teig nicht an der Schüssel kleben bleibt. Nach dem Gebrauch bürsten Sie das restliche Mehl mit einer trockenen Bürste aus den Ritzen des Korbes.
- **Alle Werkzeuge, die Sie brauchen, an einem Ort.** Unsere neuen Werkzeugsets enthalten alle Werkzeuge, die wir anbieten, darunter 2 Banneton Bread Brotbackkörbe mit Leineneinlagen, einen Schneebesen, eine Brotlame mit 5 Klingen, ein Brotmesser, einen Teigschaber aus Kunststoff, einen Bowl-Schaber, ein 600-ml-Glas-Sauerteig-Anfangsgefäß, ein mit Datum versehenes Fütterungsband, ein Thermometer, einen Schaber für das Sauerteig-Gärgefäß und einen Metalldeckel.

- **zawarte komponenty:** Gärkörbchen
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.2 kilograms
- **producent:** Pgtc
- **liczba pudełek:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 0793269273673, 793269273673
- **Nazwa modelu:** breadbaskets
- **zalecane węzły przeglądania:** 14232165031
- **punkt znaku wypunktowania:** Natürliches Rattan-Rohrmaterial: Hergestellt aus natürlichem Rattan ohne chemische Zusätze (im Gegensatz zu Kunststoff) ist dieser Brotbackkorb ideal für gesundheitsbewusste Bäcker. Rattan ist ein

außergewöhnliches Material, das dem Teig überschüssiges Wasser entzieht und ihn während des Gärens atmen lässt. So entsteht eine stabilere Form für ein perfektes, pralles Brot, das voller Geschmack ist., Bietet Halt und Form: Gärkörbe werden verwendet, um den Brotteig während des Aufgehens in Form zu halten. Sie helfen dem Teig, seine Form zu bewahren, was besonders hilfreich ist, wenn es sich um einen feuchten Teig mit hohem Feuchtigkeitsgehalt handelt, der ohne die Unterstützung des Korbes zu einem Pfannkuchen verflachen würde. Da die Seiten des Korbes den Teig stützen, steigt er nach oben und nicht nach außen., Für jedes Brotrezept: Dieser Brotbackkorb kann zum Gären aller Arten von Brotteig, einschließlich Sauerteig, verwendet werden. Da Rattan ein natürliches Material ist, wird Ihr Brot viel gesünder, mit einem reicheren Geschmack und einer verlockenden knusprigen Kruste. Geeignet für das Brotbacken zu Hause, für professionelle Handwerksbäcker und Brotläden, Leicht zu reinigen: Die zusätzliche Stoffeinlage verhindert, dass der Teig nach dem Gären am Korb kleben bleibt, und erleichtert die Reinigung nach der Benutzung des Korbs. Es wird empfohlen, den Korb zu bemehlen, damit der Teig nicht an der Schüssel kleben bleibt. Nach dem Gebrauch bürsten Sie das restliche Mehl mit einer trockenen Bürste aus den Ritzen des Korbs., Alle Werkzeuge, die Sie brauchen, an einem Ort. Unsere neuen Werkzeugsets enthalten alle Werkzeuge, die wir anbieten, darunter 2 Banneton Bread Brotbackkörbe mit Leineneinlagen, einen Schneebesen, eine Brotlame mit 5 Klingen, ein Brotmesser, einen Teigschaber aus Kunststoff, einen Bowl-Schaber, ein 600-ml-Glas-Sauerteig-Anfangsgefäß, ein mit Datum versehenes Fütterungsband, ein Thermometer, einen Schaber für das Sauerteig-Gärgefäß und einen Metalldeckel.

- **numer modelu:** breadbaskets
- **Opis produktu:** Verwenden Sie einen Gärkorb, damit die Brote ihre Form und Struktur während des Aufgehens behalten. Gärkörbe sind nicht nur in der professionellen Backstube zu finden - sie sind auch für Heimbäcker leicht erhältlich und einfach zu verwenden. Bitte beachten: Der Brotgärkorb sollte nicht im Backofen verwendet werden. Sie können ihn in einen Gärschrank bei Zimmertemperatur stellen, müssen aber den Teig vor dem Backen herausnehmen. Gärkörbe mit Leineneinlage Brotkörbe sind besonders hilfreich bei feuchtem Teig und Sauerteig. Diese Banneton-Gärkörbe geben dem Teig die Struktur, die er braucht, um beim Gären und Backen seine Form zu behalten. Sie können sie ohne die Einlage verwenden, um ein spiralförmiges Muster auf Ihrem Brot zu erhalten, oder sie mit der Einlage für eine glatte Boule verwenden. Die Verwendung von Gärkörben kann den Unterschied zwischen einem flachen Laib und einer schönen Boule oder einem Batard ausmachen. Schneebesen für dänischen Teig Sie können ihn für das Einarbeiten der ersten Zutaten in den Brotteig sowie zum Rühren und Vermengen von Butter, Pfannkuchenmischungen, Soßen usw. verwenden - und die Reinigung ist ein Kinderspiel. Lame Scoring Tool Sauerteigbrot muss eingeritzt werden, bevor man es in den Ofen schiebt, sonst explodiert das Gas an der Seite oder oben heraus. Mit diesem Werkzeug können Sie sauber und tief einschneiden. Der klassische Lame wird mit 5 zusätzlichen Klingen und einer Klingenabdeckung zur sicheren Aufbewahrung geliefert. Kunststoff-Teigschaber Er ist ideal, um den Teig in der Rührschüssel zu sammeln und ihn beim Herausnehmen aus der Schüssel auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu runden. 600-ml-Glas-Sauerteigstarter-Gefäß Das 600-ml-Sauerteigstarterglas ist perfekt für die Aufbewahrung Ihres Starters geeignet. Dieses Glas wiegt 420 g. Mit Datum markiertes Band Stellen Sie den Sauerteigstarter nach dem Füttern gleichmäßig ein und beobachten Sie, wie er wächst! Stellen Sie das Band so ein, dass Tag und Uhrzeit der letzten Fütterung mit dem Rand des Thermometers oder einer von Ihnen angebrachten Markierung übereinstimmen. Thermometer Mit diesem Thermometer an der Seite des Gefäßes können Sie feststellen, wie warm Ihr Starter ist. Halten Sie die Temperatur zwischen 75 und 85 Grad für ein optimales Wachstum. Schaber für Sauerteig-Gefäße Dieses praktische Werkzeug ist perfekt zum Mischen nach dem Füttern
- **marka:** Pgtc
- **kod unspsc:** 52150000
- **nazwa przedmiotu:** Gärkorb zum Brotbacken inkl. Komplettes Sauerteig- Starter-Set, 10-Zoll ovales und 9-Zoll rundes Hefebrot-Backzubehör mit Einlage, Silikon-Brotschlinge, Hefe-Treibmittel-Glas
- **data uruchomienia strony produktu:** 2024-10-18T06:46:48.952Z
- **przelicznik jednostek:** 10

Parametry

Material

Naturalne Rattan

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Waga zestawu | 1,2 kg |
| Numer modelu | breadbaskets |
| Zaleca się przeoglądanie | 14232165031 |

Zdjęcia

