

BACKPLATTEN

Für perfekte Backergebnisse zuhause



DENK



Einfach und lecker selbst backen

Gutes Brot und gute Brötchen zu finden, wird immer schwieriger. Kleine Bäckereien mit eigenen Rezepten werden von Backfabriken verdrängt. Deshalb: Backen Sie sich Ihr Brot und Ihre Brötchen mit unseren patentierten Backplatten doch ganz einfach selbst!

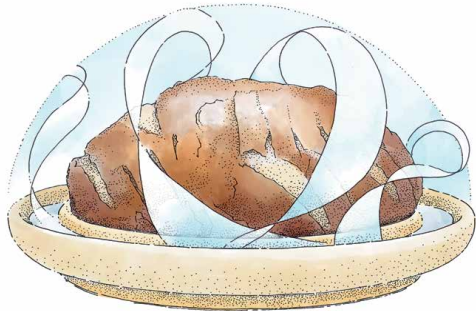
Unsere erprobten, leckeren Rezepte machen wenig Mühe und lassen Sie zum Backkünstler werden. Mit unseren Backplatten gelingen Brot, Kuchen und Brötchen so gut, als wären sie in einem Profi-Holzbackofen gebacken.

Zur bestmöglichen Aufbewahrung bieten wir zusätzlich einen atmungsaktiven Brottopf mit Leinenabdeckung an.

Das »Geheimnis« unserer Backplatten

Das Einzigartige an Denk Backplatten ist die patentierte Backrinne. Bevor die Backplatte mit dem Teig in den Ofen kommt, füllen Sie diese mit Wasser. Durch die gleichmäßige Verdunstung während des Backens bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. Dadurch kann sich eine wunderbare Kruste aufbauen, die den Geschmack des Backgutes maßgeblich beeinflusst.

Gerade bei Brot gilt die Kruste als besonders wertvoll. In ihr stecken die Geschmacksträger und wichtige Inhaltsstoffe und sie schützt das Brot.



Unsere feuerfeste *CeraFlam*[®] Keramik

Denk Backplatten sind aus wärmespeichernder *CeraFlam*[®] Keramik hergestellt. Diese fördert, wie in einem echten Holzbackofen, eine gleichmäßige Krustenbildung auch auf der Unterseite, ohne dass das Backgut verbrennt.

CeraFlam[®] ist lebensmittelecht. Mit Denk Backplatten gebackenes Brot schmeckt nicht nur köstlich, sondern hält sich auch lange frisch. Sie werden begeistert sein, wie spielend einfach Brot und Kuchen gelingen.



Bäckerwissen

Sauerteig

75 g Mehl mit 75 ml Wasser vermischen und 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen. Noch zwei weitere Male 75 g Mehl und 75 ml Wasser zugeben, verrühren und jeweils 24 Stunden stehen lassen bis der Sauerteig Blasen bildet.

Vorteig

Für die sogenannte Autolyse wird Mehl mit Wasser und einem Teil der Sauerteigkultur vermengt und reift je nach Temperatur $\frac{1}{2}$ – 3 Tage. Ein langsam gezogener Vorteig sorgt für gute Bekömmlichkeit, würzigen Geschmack und lange Haltbarkeit des Brots.

Klopfprobe

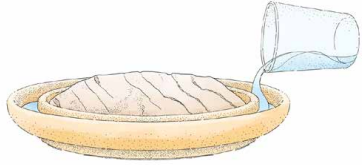
Nach dem Backzeitende Brot mit Handschuhen aus der Form nehmen und auf den Boden klopfen. Es muss sich dumpf und hohl anhören Ansonsten jeweils noch weitere 10 Min. backen und erneut testen.

Hölzchenprobe

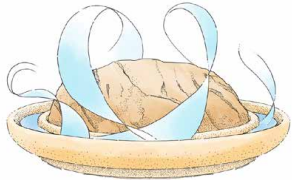
Nach der Backzeit mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle in den Teig stechen. Es darf kein feuchter Teig mehr am Holz haften.



So funktioniert's



Die Backplatte gut vorheizen (15-25 Min.), etwas Mehl, Gries oder Schrot in die Backform geben, den Teig in die Platte legen und die Wasserrinne mit warmen Wasser füllen. Für weiche oder fettige Teige empfehlen wir passend zugeschnittenes Backpapier.



Im Ofen bildet sich eine Dampfwolke, in welcher der Teig feucht und elastisch bleibt und so bestmöglich aufgehen kann.



Die Keramik strahlt die Wärme gleichmäßig und tief ab. So backt das Brot auch im Kern perfekt durch. Sobald das Wasser vollständig verdunstet ist bildet sich eine leckere, knusprige Kruste.

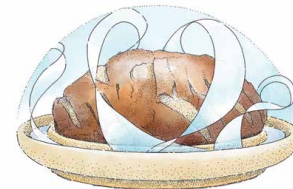




Bread&Cake

Was duftet herrlicher als frisch gebackenes Brot – ofenwarm mit brauner, knuspriger Kruste? Wie unvergleichlich schmeckt ein frisches Osterbrot, ein Stück Christstollen, schwer und saftig, gebacken nach den besten überlieferten Rezepten – der Himmel auf Erden für den Gourmet. Doch rundum gelungenes Brot oder leckeren Kuchen zur rechten Zeit auf den Tisch zu bringen ist nicht einfach. Die *Bread&Cake* Backplatte aber macht aus dem Hobbybäcker einen allseits bewunderten Backkünstler – im Handumdrehen, nicht zuletzt mit unseren mit viel Liebe und Geduld erprobten Rezepten.

Tipp: Backplatte immer gut vorheizen (15–20 Minuten). So profitieren Sie von den Backeigenschaften der schweren Keramik.



Ø 30cm | H 4cm | 2kg

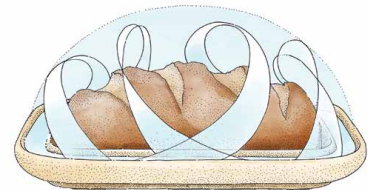


Bread&Cake XL

Unsere Backplatte XL aus CeraFlam® ermöglicht Rezepte mit bis zu 1.500g Mehl. Die Brote haben dann ein Endgewicht bis zu 3.500g. Damit wird auch eine Großfamilie leicht satt. Aber *Bread&Cake XL* kann noch mehr als wunderbares Brot zu backen.

Die Backplatte eignet sich ebenso hervorragend für Pizza und Kuchen. Die Backergebnisse können sich mit einem professionellen Holzbackofen messen. Aber keine Angst – alles geht ganz einfach und unkompliziert.

Tipp: Backplatte immer gut vorheizen (15–20 Minuten). So profitieren Sie von den Backeigenschaften der schweren Keramik.



L 38cm | B 28cm | H 5cm | 3,1kg

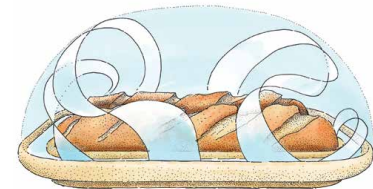


Baguettebäcker

Frisch gebackenes Baguette ist Genuss für alle Sinne und sollte auf keinem Frühstückstisch fehlen.

Entscheidend für ein gutes Baguette sind die knusprige Kruste und die saftig lockere Krume. Dank der patentierten Wasserrinne gelingt beides – auch ohne aufwendige Teige oder eine französische Bäcker Ausbildung. Suchen Sie doch eine Herausforderung, probieren Sie es mit würzigen Sauerteig-Baguettes oder süßen Hefezöpfen.

Tipp: Backplatte immer gut vorheizen (15–20 Minuten). So profitieren Sie von den Backeigenschaften der schweren Keramik.



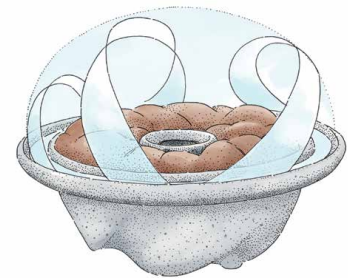
L 38 cm | B 28 cm | H 4 cm | 2,9 kg



Gugelhupfbäcker

Mit unserer Kuchenform gelingt der Gugelhupf spielend leicht. Durch die gezielte Bedampfung aus der Wasserrinne bleibt Ihr Kuchen innen saftig und die Kruste verbrennt nicht. Die glasierte CeraFlam® Keramik speichert die Ofenwärme und läßt den Teig gleichmäßig durchbacken.

Oma Berthas Gugelhupf, in unserer Kuchenform gebacken, geht ganz einfach – selbst ohne jahrelange Backerfahrung. Aber das Wichtigste: Er schmeckt wirklich traumhaft. Dieser wunderbare Nußgugelhupf unserer Oma hat uns ein Leben lang begleitet. Jetzt kommen auch Sie in den Genuß, denn das Originalrezept liegt bei.



Ø 32cm | H 9,5cm | 2,4kg



Brottopf

Im *Brottopf* aus atmungsaktiver *CeraNatur*[®] Keramik bleiben Brot und Gebäck besonders lange frisch. Die Kombination aus unglasierter Keramik und Abdeckung aus naturbelassenem Leinen schafft ein optimales Klima zur Lagerung von Backwaren. Beide Materialien wirken feuchtigkeitsregulierend und lassen die Luft im *Brottopf* zirkulieren, Schimmelbildung wird wirksam verhindert.

Eine Riffelung am Boden des Topfes verhindert, dass die Backwaren direkt am Boden aufliegen und begünstigt die Luftzirkulation zusätzlich.

Im *Brottopf* findet ein mit der *Bread&Cake* Backplatte gebackenes Brot perfekt Platz.

Ø 35 cm | H 15 cm | Vol. ca. 8,5 L | 4,5 kg



Keltenschale

Die *Keltenschale* hat viele Talente. Von Pizza über Ofengemüse bis hin zu Fischgerichten – selbst als Obstschale ist sie ein Hingucker.

Mit dem hochgezogenen Rand eignet sie sich hervorragend für Quiches und Tartes. In der Keltenschale können Sie die Gerichte sogar servieren – vom Ofen direkt auf den Tisch. Damit bleiben die Speisen lange warm.

Die besonders hitzebeständige Keramik *CeraFlam*[®] kann zudem problemlos auf Kohle- und Gasgrills oder auch direkt auf Feuer bzw. Glut benutzt werden.

Tipp: Bei Benutzung im Ofen die Keltenschale immer gut vorheizen (15–20 Minuten). So profitieren Sie von den Backeigenschaften der schweren Keramik.

Ø 37,5 cm | H 4 cm | 2,6 kg



Pizzaplatte

Die Denk *Pizzaplatte* ist aus feuerfester Keramik hergestellt. *CeraFlam*[®] ist geprüft lebensmittelrecht, geschmacksneutral, robust, dauerhaft und kann enorm viel Wärme speichern. Alles Eigenschaften, ohne die keine gute Pizza gelingt.

Die Denk *Pizzaplatte* speichert sehr viel Wärme über lange Zeit. Sie verbleibt im Ofen und es können beliebig viele Pizzen nacheinander gebacken werden. Das spart Energie und Sie können eine große Zahl an Gästen mit Pizza verwöhnen. Deshalb sollte die gewünschte Zahl an Pizzen bereits vor dem ersten Backen vorbereitet sein. Bei der richtigen Temperatur und dünnem Teig gelingt die Pizza ganz schnell.

Darüber hinaus können Sie die Pizzaplatte auch auf offenem Feuer benutzen – egal ob auf einer Feuerschale, einem Gas- oder Kugelgrill.

Tipp: Die Pizzaplatte immer gut vorheizen (15–20 Minuten). So profitieren Sie von den Backeigenschaften der schweren Keramik.

Ø 34 cm | H 2 cm | 3,0 kg



Roggenmischbrot

Zutaten für *Bread&Cake*:

500g Roggenmehl (Typ 997), 150g Dinkelmehl (Typ 630), 20g Salz, 5g Hefe, 75-100g Sauerteig, 400-500ml lauwarmes Wasser.

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

TIPP

Mischen Sie gmörserte Brotgewürze nach Geschmack in den Hauptteig. Klassisch sind Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis und Bockshornklee.

ZUBEREITUNG

Roggenmehl, Sauerteig und Wasser zu einem Vorteig vermengen und 16-20 Std. kühl reifen lassen. Mit Dinkelmehl, Salz, Hefe und ggf. den Gewürzen zu einem festen Hauptteig verkneten und einen Laib formen. In einem Gärkorb oder einem gemehlten Holzbrett 1-3 Std. gehen lassen. Anschließend die Oberfläche einmehlen und einritzen. Die Backplatte auf 250°C vorheizen, dann mit Mehl bestreuen, den Teigling hineinlegen und Wasserrille füllen. 45-60 Min. backen. Mit der Klopfprobe testen, ob das Brot schon vollständig gebacken ist.



Vollkornbrot mit Sesam

Zutaten für *Bread&Cake*:

300g Dinkelmehl, 130g Roggenmehl, 70g Gerstenmehl, 150g Sesam, 1,5 Pck. Trockenhefe, 75-100g Sauerteig, 2TL gemahlener Koriander (oder anderes Brotgewürz), 350ml lauwarmes Wasser, 20g Salz.

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

ZUBEREITUNG

Trockene Zutaten mischen und mit Sauerteig und Wasser zu einem festen Teig verkneten. Laib formen und zugedeckt ca. 1 Std. auf einem bemehlten Brett gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen und restlichen Sesam darüber streuen. Backplatte im Ofen auf 220°C vorheizen. Wasserrille mit warmen Wasser füllen und Teigling in die Backform geben. Nach 10 Min. die Temperatur auf 200°C (Umluft 190°C) reduzieren und das Brot für mindestens 50 Min. backen. Durch Klopfprobe testen, ob das Brot vollständig gebacken ist.



Ciabatta

Zutaten für *Bread&Cake*:

500 g Weizenmehl, 2 Pck. Trockenhefe oder 1,5 Würfel Frischhefe, bis zu 15 g Salz, 250 ml warmes Wasser, 3 Esslöffel Milch, 1-2 Esslöffel gutes Olivenöl, etwas Hartweizengrieß.

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

ZUBEREITUNG

Teig mischen und kräftig 2 bis 3 Min. durchkneten (bei Frischhefe mit Vorteig), auf bemehltes Brett legen, mit Öl bestreichen und an einem ruhigen warmen Ort ca. 80 Min. gehen lassen, noch mal durchkneten und mit Hartweizengrieß bestreuen. Den Teigling weitere 60 Min. gehen lassen. Backplatte bei 220°C vorheizen (Umluft 210°C), Wasser in Backrinne geben, dann ca. 25 Min. backen. Wer mag, mischt unter den Teig Oliven und Rosmarin.



Körnerbrot (low carb / high protein)

Zutaten für *Bread&Cake*:

3 Eier, 100 g Joghurt, 50 g geschmolzene Butter, 1 TL Salz, 1 TL Natron, 100 g Sesam, 50 g Kürbiskerne, 150 g Sonnenblumenkerne, 50 g Leinsamen geschrotet, 200 g gemahlene Mandeln

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

ZUBEREITUNG

Backplatte bei 175°C auf der 2. Schiene von unten vorheizen. Eier mit Joghurt verschlagen und danach die restlichen Zutaten untermischen. Den Teig in die vorgeheizte, bemehlte Backplatte geben. In die Wasserrinne ca. 150 ml warmes Wasser gießen und ca. 1 Std. bei 175°C (Ober- /Unterhitze) backen.



Baguette

Zutaten für den *Baguettebäcker*:

400 g, Weizenmehl (Typ 550), 1½ TL Salz, 1 Prise Zucker, ¼ Würfel frische Hefe, etwas Mehl zur Teigverarbeitung

TIPP

Wenn Sie den Teig mit weniger Hefe über Nacht kühl reifen lassen, wird der Teig besonders herzhaft und knusprig.

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hineinbröckeln. 270 ml lauwarmes Wasser zugeben und verkneten bis die Teigoberfläche geschmeidig ist. Zugedeckt 2-3 Stunden ruhen lassen. Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. Jeweils zu einem ca. 40 cm langen Strang formen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 30-60 Min. ruhen. Den *Baguettebäcker* im Ofen auf 230°C vorheizen, dann die Wasserrinne füllen und die bemehlten Teiglinge in die Form legen, Backzeit ca. 30 Min.



Mohnzopf

Zutaten für den *Baguettebäcker*:

400 g Mehl, ½ Würfel Hefe, 100 ml Milch, 50 g Zucker, 50 g Butter, ¼ TL Salz, 1 Ei

Mohnfüllung

200 ml Milch, 200 g gemahlener Mohn, 80 g Zucker, ¼ TL Salz, 2 EL Butter, geriebene Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Hefe in lauwarmen Milch mit etwas Zucker lösen und in eine Mehl-Mulde rühren. Zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Die übrige Milch mit Zucker, Butter, Salz und Ei zum Mehl geben und Teig verkneten. 1 Stunde gehen lassen. Durchkneten, vierteln und in ca. 30 cm lange Streifen ausrollen. Für die Füllung Milch aufkochen, die übrigen Zutaten unterrühren und 2-3 Min. köcheln. Füllung auf den Teig streichen, einrollen und jeweils zwei Stränge zu einem Zopf flechten. Den *Baguettebäcker* im Ofen auf 180°C vorheizen. Die beiden Zöpfe leicht in Mehl wenden, in die heißen Backschalen geben und die Wasserrinne füllen. Backzeit ca. 40 Min.



Keramikerbrot

Zutaten für *Bread&Cake*:

250 g Mehl, ½ Würfel Hefe, 1 TL Zucker, etwas Milch, 1 TL Salz, 1 EL Olivenöl, ca. 150 ml lauwarmes Wasser

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

ZUBEREITUNG

Alles zu einem Teig verkneten. 3 gewürfelte Zwiebeln und 200 g Speckwürfel kurz anbraten und zum restlichen Teig hinzugeben. Backplatte im Ofen rechtzeitig auf 200°C vorheizen. Den Teig ca. eine halbe Stunde gehen lassen und in die vorgeheizte, gemahlte Backplatte legen. Die Wasserrille mit ca. 150 ml warmem Wasser füllen und ca. 45 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen.



Pizzateig

Zutaten für 6 Personen:

650 g Weizenmehl (Typ 550 / Tipo 00), ½ Würfel Hefe, ½ TL Zucker, 2 TL Salz, 400-450 ml lauwarmes Wasser

TIPP

Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen. Dann wird der Pizzaboden knuspriger und würziger.

ZUBEREITUNG

Hefe und Zucker in etwas Wasser verrühren, in eine Mulde im Mehl geben und mit etwas Mehl vermischen, ca. 10 Min. gehen lassen. Danach Teig vermischen / kneten und in 6 Portionen teilen. Diese zu runden Kugeln formen und abgedeckt 20-30 Min. gehen lassen. Derweil die Backplatte im Ofen gut vorheizen. Die Teiglinge auf gewünschte Größe ausformen und nach Wunsch belegen. Pro Pizza empfehlen wir ca. 60 g Soße. Bei 230-250°C ca. 10-12 Min. bis der Teig goldbraune Stellen bekommt.



Christstollen

Zutaten für *Bread&Cake*:

400 g Mehl, 1-1,5 Würfel Frischhefe, 125 ml lauwarme Milch, 200 g lauwarme zerlassene Butter, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 cl Rum, 250 g Rosinen, 100 g Zitronat / Orangeat (zerkleinert), 100 g gehackte Mandeln.

Zum Bestreichen

50 g lauwarme zerlassene Butter, Puderzucker.

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

ZUBEREITUNG

Hefeteig mit Vorteig herstellen, gut durchkneten und Früchte und Mandeln einarbeiten. Bei Raumtemperatur für ca. 60 Min. gehen lassen. Backplatte 15-20 Min. auf 180°C (Umluft 170°C) vorheizen. Platte mehlen, mit dem Stollen in den Ofen schieben und Wasserrille füllen. Den Stollen für 50-60 Min. backen. Nach positiver Hölzchenprobe mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Vor dem Anschneiden nochmals bestreuen.



Streuselkuchen

Zutaten für *Bread&Cake*:

Teig

100 g Mehl, ¼ Würfel Hefe, 1 TL Zucker, 50 ml Milch, 20 g Butter, 20 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker

Streusel

100 g Mehl, 75 g Zucker, 75 g kalte Butter, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Zimt

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit Zucker und etwas lauwarmen Milch anrühren, in eine Mulde im Mehl geben und zugedeckt etwa 10 Min. gehen lassen. Mit den restlichen Zutaten nun zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig muss sich am Rand lösen. Ca. 20 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die Streuselzutaten mit einer Gabel vermengen. Die Backplatte im Ofen auf 175°C vorheizen. Den Teig mit bemehlten Händen in der Form verteilen. Die Streusel darauf geben und ca. 20 Min. bei 175°C backen. Nach dem Backen den Kuchenrand mit flüssiger Butter bestreichen.



Oma Berthas Gugelhupf

Zutaten für den Gugelhupfbäcker:

1 Tasse = 150 g
1T Mehl, 2 T gemahlene, geröstete Nüsse
(3/4 Haselnüsse, 1/4 Mandeln), 1,5 T Zucker,
1T Joghurt, 3 Eier, 1T Butter, Vanille(zucker),
1 gute Prise Salz, 1 Päckchen Backpulver,
Puderzucker.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut vermengen. Die kalte Form mit Butter gut einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig in die Form geben, Wasserrinne mit Wasser füllen und Gugelhupf im vorgeheizten Backofen auf der untersten Stufe bei 180°C Ober- und Unterhitze 1 Std. backen. In der Form auskühlen lassen, stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.



Schoko-Gugelhupf

Zutaten für den Gugelhupfbäcker:

1 Tasse = 150 g
2T Mehl, 1 T Kakaopulver, 1T dunkle
Schokolade, 1,5 T Zucker, 1 T Joghurt,
½T Milch, 3 Eier, 1T Butter, Vanille(zucker), 1
gute Prise Salz, 1 Päckchen Backpulver,
Puderzucker.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut vermengen. Die kalte Form mit Butter gut einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig in die Form geben, Wasserrinne mit Wasser füllen und Gugelhupf im vorgeheizten Backofen auf der untersten Stufe bei 180°C Ober- und Unterhitze 1 Std. backen. In der Form auskühlen lassen, stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Hinweise & Tipps

- Elektroherde haben nicht immer die gleiche Spannung – das kann die Backzeit verändern.
- Die am Herd angegebene Temperatur wird manchmal nicht eingehalten. Eventuell ist eine Nachregelung erforderlich.
- Die Backzutaten sollten beim Verarbeiten Zimmertemperatur haben.
- Die jeweiligen Teig-Gehzeiten können verlängert werden.
- Salz ist ein individueller Geschmacksverstärker, wir haben Circa-Mengen angegeben.
- Bitte beachten Sie, dass keine Flüssigkeit in die Backplatte gelangt. Der Teig könnte sonst festkleben.
- Sie können mit Ober- und Unterhitze, Heißluft und Gas backen, die Ergebnisse sind gleich gut. Heißluft hat den Vorteil, dass evtl. mit zwei Backplatten gleichzeitig gebacken werden kann.
- Den Backofen während des Backens nur bei Bedarf öffnen.
- Die Backzeit kann variiert werden, je nachdem ob Sie dunklere oder hellere Kruste bevorzugen.
- Auskühlen entweder auf einem Gitter oder in der Backplatte.
- Nutzen Sie die Wärme des Backofens und der Backplatte. Ein weiterer Backvorgang kann sich sofort anschließen.
- Brote in ein Geschirrtuch packen, sie bleiben so noch länger saftig und frisch.

Pflege & Gebrauch

- Alle Denk Backplatten, der Gugelhupfbäcker, die Pizzaplatte, sowie die Keltenschale können von Hand mit Spülmittel gereinigt werden. Nach der Reinigung müssen sie für einige Tage gut belüftet stehen um austrocknen zu können.
- In die Keramik eindringendes Fett kann gegebenenfalls die Keramik verfärben. Diese Patina führt zu keiner Beeinträchtigung des Geschmacks.
- Ist am Ende der Backzeit noch Wasser in der Backrinne, nehmen Sie die heiße Backplatte vorsichtig aus dem Ofen und gießen Sie das Wasser ab.

EINZIGARTIGE
KERAMIK
SEIT 1964

Natürliche, dauerhafte
Materialien



Respektvoller Umgang
mit Mensch und Natur



Handwerkliche Produktion
in Coburg

DENK

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

+49 (0)9563-51332-0 · info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de