

Gärkörbchen

Der Gamechanger für eine tolle Brotform:

Der Vorteil eines Gärkörbchens ist, dass der Teig nicht in die Breite laufen kann. Besonders bei Dinkelprodukten oder weichen Teigen kann dies ein grosser Vorteil sein.

Gärkörbchen gibt es in verschiedenen Grössen und Formen zu kaufen. Je nach Grösse des Gärkörbchens kann die empfohlene Teigeinlage (Teiggewicht) variieren.

Anwendung

Gärkörbchen gut mit Mehl ausstäuben. Am einfachsten mit einem Teesieb.

Den Teig abwägen und zu einem Brot formen, rund oder lang, je nach Gärkörbchenform.

Den Teig mit Verschluss nach OBEN in das Gärkörbchen legen für die Stückgare.

Vor dem Backen den Teig aus dem Gärkörbchen direkt auf ein (heisses) Blech oder Backstein stürzen und das Gärkörbchen entfernen.

Nach Belieben einschneiden und nach Rezeptur backen.

Reinigung

Das Gärkörbchen am Besten nur trocken reinigen, mit einem Pinsel das Mehl wegstreifen. Falls am Körbli etwas Teig klebt, kann es auch mit warmem Wasser gewaschen werden. Das Körbli dann vollständig trocknen lassen.

Unsere Geheimtipps

Geheimrezepte

