

Behandlungsempfehlung vor dem ersten Backeinsatz bei unbeschichteten Backformen

Die Form mit heißem Wasser und Spülmittel kräftig reinigen und trocknen. Bei den ersten Backgängen die Form so einfetten, dass die gesamte Innenseite mit einer dünnen Öl Schicht bedeckt ist. Danach auf eine normale Dosierung übergehen.

Um einen optimalen Schutz der Oberfläche sicherzustellen kann wie folgt vorgegangen werden:

Vor dem ersten Backeinsatz die Form im Ofen bei ca. 200°C ca.1/2 Stunde ausbrennen.

Anschließend außen und innen leicht einfetten und die Formen nochmals bei ca. 200°C

ca.1/2 Stunde einbrennen. Bitte unbedingt beachten, dass die Form mit der Backseite nach unten in den Ofen gestellt werden, damit das überschüssige Fett auslaufen kann. Die entstehende Rauchentwicklung ist normal. Danach erneut ausspülen und gut abtrocknen.

Gründe für das Einfetten der Außenseite:

Bei Formen aus aluminiertem Stahlblech, damit sich außen ein leicht brauner Fettbelag bildet, der die Wärmeabstrahlung vermindert. Unmittelbar nach dem Backvorgang sofort ausformen, um Feuchtigkeitsbildung zwischen Gebäck und Form zu verhindern, anschließend reinigen, trocknen und sofort wieder einfetten, um Rostbildung zu vermeiden.

Vor jedem Backvorgang die Form einfetten. Da die Form genietet ist kann etwas Fett austreten und im Backofen verbrennen.

Die Backform ist nicht für die Spülmaschine geeignet.