

Mit Backröhren Brote originell in Form bringen und gestalten

Köln, 13.03.2017 – Brot zählt zu den wichtigsten Nahrungsmitteln hierzulande. Dabei kann die Zubereitung einzelner Brotsorten aufgrund historischer und regionaler Traditionen voneinander abweichen. Neben den freigeschobenen und in Kastenformen zubereiteten Broten setzen neuerdings Backröhren als Brotbackformen hinsichtlich der Gestaltung von Brot neue Glanzpunkte.

Brotbacken ist ein altes Gewerbe, das schon vor tausenden Jahren betrieben wurde. Die Brote wurden zunächst freigeschoben gebacken, d. h. ohne jegliche Form in einen Ofen gelegt. Auch heute erfreut sich diese Art des Gebäcks noch großer Beliebtheit, erinnert es doch an alte Backtraditionen. Mit dem Aufkommen der Backformen wurden Brote immer stärker konturiert. Gerne wird dabei auf Kasten- oder Rundformen zurückgegriffen. Aber auch Gärkörbchen sind ein beliebter Helfer vor dem freigeschobenen Backen, um dem Teig ein Minimum an Form mit auf den Weg zu geben. Für bestimmte landestypische Gebäcke, wie das französische Baguette, verwendet man spezielle Brotbackformen. Besonders ausgeprägte Brotformen erreicht man mit der Nutzung von Backröhren.

Brotbackformen halten besonderen Anforderungen stand

Brotbackformen können aus verschiedenen Materialien mit unterschiedlichsten Eigenschaften gefertigt sein. Metallische Brotbackformen - wie die Backröhren - sind dabei häufig mit einer Antihaf- oder einer keramischen Beschichtung ausgestattet, die ein leichtes Herauslösen des Gebäcks ermöglichen. Aluminium-Beschichtungen bieten zusätzlich noch einen Schutz gegen Kratzer. An Brotbackformen werden seit jeher bereits höhere Anforderungen gestellt, als an gewöhnliche Kuchenformen. Dies ist in erster Linie dem Gebäck und seiner Zubereitung geschuldet. Gerade in der ersten Phase des Backprozesses setzt man Brot häufig einer großen Hitze aus, der natürlich auch die Brotbackformen widerstehen müssen. Hier sollte man gerade beim Einsatz von Backformen aus Silikon darauf achten, dass diese für einen hohen Temperaturbereich ausgelegt sind.

Zudem basieren Brote aus vollem Korn auf einem Sauerteig. Dieser kann beim Gärprozess der Hefe Stoffe entfalten, die Brotbackformen durchaus in Mitleidenschaft ziehen können. Moderne Brotbackformen – wie Backröhren - sind dagegen aber meist gewappnet. Im Zweifel sollte man auf der Verpackung nach einem Hinweis wie „säureteigebeständig“ oder einer ähnlichen Deklaration Ausschau halten.

Backröhren backen Brot mit verschiedenen Motiven

Neuerdings gibt es auch unter www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Brotbackform/ ganz außergewöhnlich gestaltete Brotbackformen im Onlineshop von MeinCupcake.de zu erwerben: Backröhren. Mit diesen Brotbackformen kann man Brote in einem ganz und gar unkonventionellen Design anfertigen. Mit Backröhren lassen sich Brote in Form von

Blumen, Sternen oder auch Herzen backen. Der Markenhersteller Birkmann aus Halle / Westfalen bietet alle drei Backröhren sogar in einem Set an.

Die Handhabung der Backröhren ist denkbar einfach. Ein Ende der Backröhren wird verschlossen und dann der Teig eingefüllt. Anschließend stellt man die Backröhren im Ofen zum Backen aufrecht auf ein Blech. Aufgrund der Antihaft-Beschichtung der Backröhren lassen sich die Brote später kinderleicht aus den Formen herausschieben. Die volle Pracht der Motive entfaltet sich, wenn man erst einmal ein paar Brotscheiben abgeschnitten hat.

Über die CAKE MART GmbH

Der von der CAKE MART GmbH betriebene Onlineshop MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für Backprofis sowie Hobbybäcker. Der Shop bietet eine einzigartige Auswahl an hochwertigen Backzutaten und nützlichem Backzubehör. Das Sortiment von MeinCupcake.de umfasst derzeit etwa 10.000 verschiedene Produkte rund um die individuelle Tortendekoration und das kreative Backen. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch im stationären Einzelhandel aktiv und unterhält Filialen in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: publicrelations@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de