

Allgemeine Back-Tipps

- für beste Qualität -

- Die Backwaren sollten mit einem Abstand von ca. 5 cm zueinander auf das Blech gelegt werden.
- Das Backblech sollte vorzugsweise eine geschlossene Fläche sein (keine Löcher und keine Roste).
- Brot, Brötchen und Feingebäck können kombiniert bei einem Backvorgang gebacken werden. Die Brötchen und das Feingebäck müssen dann ca. 2-6 min früher als das Brot aus dem Ofen/Kombidämpfer/Konvektomat geholt werden.
- Bei unterschiedlichen Backwarenmengen im Ofen/Kombidämpfer/Konvektomaten ist die Backzeit und die Backtemperatur entsprechend anzupassen. Bei voller Belegung Backzeit und Backtemperatur erhöhen. Bei geringerer Belegung Backzeit und Backtemperatur herabsetzen. Die Anpassung sollte jedoch unter Aufsicht und in kleinen Schritten erfolgen.
- Sollte die Belegung des Ofens/Kombidämpfers/Konvektomaten relativ gering sein, sollten leere Backbleche mit in den Ofen/Kombidämpfer/Konvektomat gelegt werden. Dadurch entsteht eine bessere Hitzeverteilung und die Backwaren werden nicht überdurchschnittlich dunkel.
- Wichtig ist das genaue Einstellen der Backzeiten und der Backtemperatur. Ggf. können die Backprogramme individuell abgespeichert werden. Zudem sorgt das schnelle Schließen der Tür, nach der Belegung des Ofens/Kombidämpfers/Konvektomaten, zu qualitativ besseren Backergebnissen.
- Die Backwaren können bei Bedarf mit einer leichten Beschwadung (Wasserdampf) gebacken werden. Der Glanz der Kruste wird sich dadurch leicht erhöhen (Bitte nur bei Backwaren die KEINE bemehlte Kruste haben).
- Nach dem Backen müssen die Backwaren mit genügend Abstand zueinander auskühlen.

Bei Rückfragen zum Backen und allen weiteren Fragen stehen unsere Reisebackmeister gerne zur Verfügung:

Tel.: +49 (0) 551 30988778

Email: business@vestakorn.de

