

Lust auf Brot backen? Mit den Produkten von de Buyer zu perfekten Backergebnissen



Brot gehört zu den wichtigsten und hochgeschätzten Grundnahrungsmitteln auf der ganzen Welt. Somit zählt das Backen von diesem zu einer der ältesten Handwerkskunst. Diese erlebt seit einigen Jahren ein Comeback. Noch nie war es so trendig Brot selbst herzustellen. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: Wer selbst backt, kann genau bestimmen, welche Zutaten verwendet werden. Besonders in Zeiten von Unverträglichkeiten oder Lebensmittelallergien ist das ein wichtiger Faktor. Außerdem ist das Brot schön frisch und der erfüllende Geruch eines frischgebackenen Laibes lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Das französische Unternehmen **de Buyer** bietet für das Backvergnügen alles nötige. Vor allem mit den faltbaren Edelstahlformen **GEOforme** sind perfekte Backergebnisse garantiert. Das Geheimnis an diesen ist die Perforierung, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht. So wird das Brot von allen Seiten schön knusprig und bleibt innen luftig-locker. Für Bananen- oder Toastbrot ist die Edelstahlform GEOforme mit glatter Oberfläche genau das Richtige, denn dann bleibt nicht nur der Teig, sondern auch die Kruste saftig und weich. Beide Varianten eignen sich auch für Fleischpasteten und Kuchen. Aufgrund der klappbaren Seitenteile ist das Backergebnis einfach zu entnehmen.

Für ein herkömmliches Kastenbrot ist die **rechteckige Backform** in klassischer Faltechnik genau das Richtige. Diese besteht aus 0,3 mm starkem Stahl, hält die höchsten Temperaturen aus und verfügt über eine besonders gute Wärmeleitung – Eigenschaften, die beim Backen wichtig sind.

Wer seinem Brot eine besondere Note verleihen möchte, der verfeinert sein Rezept mit angerösteten Haselnüssen, dadurch entsteht ein schönes Nussaroma und das Brot lässt sich auch wunderbar zu einer wärmenden Suppe genießen.



Ofenfrisches Baguette mit goldener Kruste – der französische Klassiker ist auch in Deutschland heiß begehrt und darf beim Abendbrot oder einer Gartenparty nicht fehlen. Ein Grundrezept lässt sich mit wenigen Zutaten ganz einfach nach Geschmack und Vorliebe pimpen. Das **perforierte Wellenblech** von de Buyer ermöglicht durch die besondere Form eine eigene Herstellung. Auch hier garantiert die Perforierung hervorragende Backergebnisse. Ein Tipp: Traditionell wird für ein französisches Baguette Milch verwendet. Für eine vegane Variante kann diese durch Wasser ersetzt werden – der Geschmack verändert sich kaum.

Für alle Brotback-Fanatiker hält das französische Unternehmen die **#homemadebread-Box** bereit. Das Set besteht aus einem perforierten Wellenblech für zwei Baguettes, einer rechteckigen Backform, einem Bäckermesser zum Einschneiden des Brotes sowie einem Teigspachtel aus Kunststoff. Außerdem beinhaltet die Box Rezeptideen sowie Tipps und Trick von dem Bäcker-Konditor-Meister Benoît Castel. Ob zum Verschenken oder für sich selbst – diese raffinierte Box macht Lust auf Brot backen und ist sowohl für Anfänger als auch für Erfahrene bestens geeignet.



Preise:

GEOforme: Faltbare Backform aus Edelstahl, perforiert, L 24 cm, 92,00 €; L 35 cm, ab 115,00 €

GEOforme: Faltbare Backform aus Edelstahl, glatt, L 24 cm, 75,00 €; L 35 cm, 80,00 €

Rechteckige Backform mit gefalteten Rändern, Stahl, Antihafbeschichtung PFOA & PFOS frei, L 25 cm, 24,00 €; L 30 cm, 27,70 €

Perforiertes Wellenblech für zwei Baguettes, L 37 cm, 16,15 €, NEU: für drei Baguettes, Preis auf Anfrage

#HOMEMADEBREAD-Box, 40,40 €

www.debuyer.com