

BROT WIE VOM BÄCKER – ganz einfach mit der KitchenAid Brot-Backschüssel.



Der liebliche Duft von frischem, hausgemachtem Brot schafft vor allem in der Herbstsaison eine wohlig-warme Atmosphäre. Egal ob glutenfreier Teig, Hefe- oder Sauerteig – mit der KitchenAid **Brot-Backschüssel** kein Problem! Vom Mischen und Kneten der Zutaten über das Ruhen bis hin zum Ofen: das neue Keramikgefäß passt auf alle 4,3L- und 4,8L-Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf und begleitet jeden Schritt der Zubereitung.



Die gesprenkelte KitchenAid Brot-Backschüssel sieht nicht nur elegant aus, sondern ist zudem auch sehr widerstandsfähig. Sie bietet genügend Platz, um 525 g Mehl zu verarbeiten, was in etwa einen Laib von 450 bis 680 g ergibt. Wichtig ist, den Teig möglichst kräftig und lange zu kneten, um durch die dabei entstehende Sauerstoffzugabe ein feinporiges und luftiges Ergebnis zu erhalten. Das Keramikgefäß eignet sich neben seiner Hauptfunktion ebenfalls zum Schmelzen von Butter oder Schokolade und zum Festwerden und Abkühlen von Zutaten.



Innen weich und außen kross: Damit der Teig im Ofen nicht austrocknet, sorgt der dazugehörige Keramikdeckel für die nötige Feuchtigkeit. Dieser dient als eine Art Dampföfen, um besonders saftige Ergebnisse zu erzielen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung der Keramik sorgt gleichzeitig für eine knusprige Außenkruste. Nach dem Abkühlen dient der Deckel als handliche Servierplatte.

Produktinfos:

Brot-Backschüssel mit Deckel (Modell: 5KSM2CB5BGS)

Material: titanverstärkte Keramik mit 5 Jahren Garantie gegen Absplinterung

Eigenschaften: gefrier-, mikrowellen-, spülmaschinen- und backofengeeignet (bis 260°C)

Kapazität: 4,7 L

Farbe: Grey Speckle

Verfügbarkeit: sofort

Preis: 159,00 €

www.kitchenaid.eu