

Naturcook Ecology

Feuerfeste Backplatte – handgemacht, umweltfreundlich

Bedienungsanleitung

Backen, wie im Steinbackofen!

Vielen Dank, dass Sie sich für die hochwertige Naturcook Backplatte entschieden haben.

Nun können Sie knusprige Pizzen backen und köstliche Rezepte, auch Ihre bekannten, mit den Vorzügen eines Steinbackofen verwirklichen: Flammkuchen, Fladenbrote, Focaccia, Gemüse au naturel, Backkartoffeln, Fleisch, Fisch, Kekse, Kuchen aller Art, Muffins, Apfeltaschen uvm. Auch tiefgefrorene Teige können aufgebacken werden. Durch ihre besonderen Eigenschaften, hebt die Backplatte den natürlichen Geschmack der Lebensmittel hervor. Da die Platte einfach auf den Rost gelegt wird, passt sie in alle Backöfen (34,5 x 35 cm). Sie hat rundherum einen Rand, so dass das Backgut nicht herunterrutschen kann.

Eigenschaften

Jede Naturcook Backplatte hat ihren eigenen Charakter und kann unterschiedliche Maserungen aufweisen. Sie ist aus einer speziellen und naturbelassenen Schamottsteinmischung (Mecorit 95) handwerklich hergestellt und bei 1320°C gebrannt. Durch dieses Verfahren wird eine hohe Hitzebeständigkeit erreicht. Der Ton speichert die Wärme gleichmäßig und gibt sie langsam wieder ab. Die leicht poröse Oberfläche nimmt die Teigfeuchtigkeit auf (Steinofeneffekt), so dass das Backgut kross und knusprig gebacken und kein Fett benötigt wird. Brot bekommt eine herrliche Kruste und einen sehr guten Geschmack.

Servieren Sie Ihre Pizza etc. dekorativ auf der Platte, so bleibt sie auch länger warm! Durch die hohe Brenntemperatur ist die Naturcook Platte sehr hart und Sie können das Backgut auf der Platte schneiden, ohne dass diese beschädigt wird.

Nachgareffekt:
Sie sparen Energie, wenn Sie den Backofen 10 Min. vor Backende ausschalten.

Nach häufigem Gebrauch entsteht auf dem naturbelassenen Ton eine „Patina“ (Oberflächenveredelung), die Platte wird dunkel bis schwarz und fleckig. Dies ist ein normaler Vorgang und beeinträchtigt die Qualität der Backplatte nicht.

Gebrauchsanweisung

Erste Anwendung: Waschen Sie die Backplatte mit einer Bürste und warmen Wasser (keine Reinigungsmittel verwenden!). Bestäuben Sie die Platte mit einem Hauch Mehl, bevor Sie Ihr Backgut darauf geben. Die Backplatte braucht nicht eingefettet zu werden.

Weitere Anwendung: Heizen Sie die Platte im Backofen ca. 10 Minuten bei 180°C vor, so hat sie Hitze gespeichert bevor der eigentliche Backvorgang beginnt (Steinofeneffekt).

Für Gerichte, bei denen viel Flüssigkeit austreten kann, wie z. B. Fleisch oder Fisch, empfehlen wir Backpapier unterzulegen. Frischteige bitte mit Mehl bestreuen, bevor sie auf die Platte gelegt werden.

Reinigung

Die Backplatte niemals in die Spülmaschine geben oder Spülmittel verwenden. Immer abkühlen lassen. Rückstände können leicht mit einem Holzspachtel oder einem feuchten Tuch entfernt werden. Bei hartnäckigen Resten die Platte mit lauwarmem Wasser (kein kaltes Wasser, Wärmeschock) einweichen und die Reste mit einem weichen Spachtel oder einer Bürste entfernen.

Backtipps

Bei Vollkorn-Pizza oder -Quiche empfehlen wir, die Backplatte in die untere Schiene zu stellen und den Ofen auf 200°C vorzuheizen, bei Umluftöfen auf die oberste Schiene. Bratlinge können wunderbar auf der Keramikbackplatte - ohne Öl! – gebacken werden. Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, mit Knoblauchbutter oder Kräuteröl leicht eingepinselt und pikant gewürzt, werden auf Stein gebacken zum Genuss.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Naturcook Backplatte, gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Wie früher Backt mit Eschenfelder Team