JO SEMOLAS GÄRKÖRBCHEN + LEINENEINSATZ

GEBRAUCHSANWEISUNG

Dein perfektes Werkzeug für die Teigruhe deiner Kreationen. Das Gärkörbchen verleiht deinem Teig seine charakteristische Form, während der Leineneinsatz, aus natürlichen Materialien, für eine optimale Feuchtigkeitsregulierung sorgt. Damit sind perfekte Backergebnisse und eine gleichmäßige Teigentwicklung garantiert. Ob für Brot, Brötchen oder andere Backwaren – dieses Gärkörbchen ist dein perfekter und unverzichtbarer Begleiter in der Backwelt.

⚠ **Waschhinweise**

Wir raten dir einen Waschgang deines Leineneinsatzes erst bei groben Verschmutzungen. Bitte achte darauf, dass dein Leineneinsatz nur bei 30°C Feinwaschprogramm oder Schongang und mit mildem, geruchslosem Waschmittel gewaschen wird. Das Tuch sollte vor dem Waschgang möglichst frei von Mehlresten sein, da diese sonst in der Waschmaschine verklumpen.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor du dein Gärkörbchen das erste Mal verwendest, solltest du es gut bemehlen, so stellst du sicher, dass der Teig nicht am Gärkörbchen festklebt. Hier empfiehlt sich besonders gut Roggenmehl.

Benutzung

- Lege den Teig nach der „Stockgare“ in das bemehlte Körbchen
- heize den Ofen rechtzeitig vor dem Backen vor
- Achte darauf, dass du den Teig nicht festdrückst, sondern vorsichtig in das Körbchen legst
- Decke den Teig mit einem Geschirrtuch ab, so kann sich der Teig, während der Aufheizzeit, der Form des Gärkörbchens anpassen und nochmals aufgehen.

Nach dem Gebrauch

Achte hier darauf, dass du dein Gärkörbchen nach dem Gebrauch gut trocknen lässt, überflüssiges Mehl ausschüttelst und Rückstände leicht abbürstest. Wenn du dein Gärkörbchen gründlich reinigen möchtest, mische Wasser und Essig zusammen und bürste es einmal durch. Ansonsten kannst du dein Gärkörbchen bei 120 °C backen, um möglichen Schimmel zu beseitigen.

Viel Spaß beim Backen!

JO SEMOLA