

Vorbereiten des Backstahls von backstars.de

Backstahl einbrennen

Neue Bleche aus Blaustahl müssen vor der ersten Verwendung „eingebacken“ werden. Das ist sehr wichtig, sonst kleben die Teiglinge fest und der Frust ist vorprogrammiert...

1. Heizen Sie den Backofen auf 100°C auf und erhitzen das Blech darin auch auf 100°C
2. Reinigen Sie das Blech mit einem feuchtem Schwamm und wiederholen das insgesamt 3x - gerne ein-/zweimal mit Spülmittel
3. Anschließend das trockene Blech mit Sonnenblumenöl, oder anderem hochwertigem Öl einreiben – oben und unten natürlich
4. Jetzt 2 Stunden bei 180°C einbacken
5. Nochmals mit einem feuchten Schwamm (ohne Spülmittel!) reinigen, wenn es trocken ist nochmals mit Öl einreiben
6. FERTIG, jetzt können Sie darauf backen

- Achtung:
vor jeder Verwendung leicht ölen!
- Nochmal Achtung:
Bleche aus Blaustahl sind feuchtigkeitsempfindlich. D.h. Sie können rosten/Flugrost bekommen. Dies können Sie verhindern, wenn das Blech trocken gelagert wird und niemals mit Messern o.ä. die oberste Schicht verletzt wird – ähnlich einer beschichteten Pfanne.
Reinigen Sie es auch nur mit Wasser, ohne Spülmittel. Trocken Sie es immer gut ab und ölen es ein.
Dann haben Sie lange Freude mit dem Backstahl.
- Tipp:
Wenn es doch mal rostet, einfach sauber reinigen und ab Schritt drei nochmals anfangen.

Ihr
Andreas Zöllner
Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de