

## Gärkörbchen rund und oval



### Grüezi

Ich bin ihr professionelles Gärkörbchen und aus dickem Peddigrohr gefertigt. Ich stabilisiere den weichen Teig während des Aufgehenlassens und schütze ihn vor dem Austrocknen: so gelingen Ihnen Brote wie vom Bäcker! Ich bin für Brotteige bis 500 Gramm Mehl geeignet. Flüssige Teige wie z.B. gerührte (nicht geknetete) Teige und Sauerteige mag ich nicht.

### Anwendung:

1. Teig wie im Rezept beschrieben vorbereiten.  
In einer Schüssel aufgehen lassen.
2. Teig mit dem Teighörnchen ringsum zur Mitte hin einschlagen. Teig wenden.
3. Mit flachen Händen in sanften Bewegungen sorgfältig von oben nach unten über die Kugel streichen, dadurch wird die Oberfläche zusätzlich geglättet und gespannt.
4. Nun kommt der Teig mit der Nahtseite nach unten in das **gut bemehlte** Gärkörbchen.  
Teig locker mit Klarsichtfolie zudecken, nochmals aufgehen lassen.
5. Aus dem Gärkörbchen auf ein Blech oder in einen Topf stürzen.



### Reinigung:

Nicht spülmaschinengeeignet.

Bei sachgemäßem Gebrauch genügt ausklopfen oder ausfegen mit einem Pinsel und gelegentliches Reinigen mit einem feuchten Lappen. Danach gut trocknen lassen.

### Achtung:

Die Gärkörbchen sind nicht backfest!

Viel Spass und en Guete!

Februar 2019