

TIPPS ZUM BACKEN



1

RESTWÄRME NUTZEN

(GILT FÜR DIE HERDPLATTE BEIM ELEKTROHERD EBENSO WIE FÜR DEN OFEN)

2

DEN OFEN NICHT VORHEIZEN

(DIESE ANGABE FINDET MAN MEIST NUR DESHALB IN ALLEN REZEPTEN, DAMIT EINE EINHEITLICHE BACKZEIT ANGEBEN KANN)

3

MIT UMLUFT BACKEN

(BEI UMLUFT WIRD DIE WARME LUFT IM OFEN MIT EINEM VENTILATOR GLEICHMÄSSIG VERTEILT SO DASS DER OFEN 20-30°C NIEDRIGER EINGESTELLT WERDEN KANN)

4

KOMPOSTIERBARES BACKPAPIER NUTZEN

(WENN DU KLASSISCHES BACKPAPIER NUTZT, SOLLTE ES KOMPOSTIERBAR UND FSC-ZERTIFIZIERT SEIN. ES GIBT ABER AUCH WIEDERVERWENDBARES BACKPAPIER ODER DU VERZICHEST DURCH EINFETTEN GANZ DARAUF)