



## DE GÄRKORB

Ein Gärkorb wird zum Gären von Brotteigen verwendet.

Er gewährleistet einen optimalen Gärprozess, schützt den Teig vor dem Austrocknen und stabilisiert ihn in seiner Form.

Ein Brot, welches in einem Gärkorb lag, erhält beim Backen einen größeren Krustenanteil, wodurch dieses intensiver und aromatischer schmeckt.

### Verwendung

1. Der Gärkorb muss absolut sauber sein.  
Achten Sie darauf, dass keinerlei Staubpartikel oder Ähnliches in ihm verbleiben.
2. Mehlen Sie ihn kräftig mit einer Mischung aus 50 % Mehl und 50 % Stärke (Mais oder Kartoffel) ein.  
Keinesfalls darf Öl zum Einfetten in den Gärkorb gelangen.
3. Nun legen Sie den Brotteig in den eingemehlten Korb.  
Wenn Sie ein besonderes Topping mit Aroma für Ihr Brot wünschen, können Sie vor dem Hineinlegen des Teiges noch Kerne oder Samen in den Korb streuen.
4. Decken Sie den Gärkorb mit einem feuchten Tuch ab und stellen Sie den Teig an einen warmen und zugfreien Ort. Achten Sie bitte darauf, ihn **nicht** in der Nähe einer Heizung zu platzieren, da die Heizungsluft zum Austrocknen des Teiges führen kann.
5. Nach der erforderlichen Gärzeit stürzen Sie den Korb auf ein Backblech oder einen Backstein und backen Sie das Brot nach Rezeptvorgabe aus.
6. Achtung: Ein Gärkorb darf **niemals in den Ofen gelangen**.
7. Im Anschluss reinigen Sie den Korb wie folgt.

### Reinigung

1. Nach der Herausnahme des Brotteiges benötigt der Gärkorb Zeit zum Abtrocknen.  
Legen Sie ihn dazu an einen gut belüfteten Ort.
2. Nach der Trocknung klopfen Sie das überflüssige Mehl ab und bürsten den Gärkorb mit einer handelsüblichen Bürste trocken aus.
3. Bei häufiger Verwendung empfiehlt sich ein gelegentliches Entkeimen.  
Dazu stellen Sie den Korb lediglich für 30 - 45 Minuten bei ca. 120°C in den Backofen.