

Simperl Natur Brotbackformen aus Peddigrohr

Diese Profi-Qualitäts Brotbackformen bzw. Simperln sind aus bestem Peddigrohr gefertigt, Handwerksqualität „Made in Europa“

Die Verwendung der Simperln: Nach dem Gärprozeß den ausgeformten Brotteigling in die bemehlte Brotform setzen und ca. 5-10 Minuten gehen lassen. Der Teig erhält seine gewünschte Form und die Kruste Ihre schöne Korbmusterverzierung. Teigling aus der Brotform auf eine Brotschaufel stürzen und ohne Korb in den Ofen schieben (Einschießen). Wenn Sie es wünschen, können Sie noch vor dem Einschießen ein knapp 1 cm tiefes Schnittmuster in die Rinde schneiden.

Die Verwendung der Simperln bei weichen Teig: Für weichen Brotteig ist die Verwendung eines Simperl ganz besonders wichtig. Der hergestellte Brotteig wird portioniert und je nach Simperl auf dem Tisch lang oder rund gewirkt und in das mit Roggenmehl bemehlte Simperl zum Gären gelegt. Mit einem leicht befeuchteten Küchentuch wird jetzt das Brotsimperl von oben abgedeckt. Die Gärzeit beträgt je nach Umgebungstemperatur ca. 50 bis 70 Min. Eine günstige Umgebungstemperatur ist ca. 26°C bis max. 35°C. Der Brotteigling erhält nun seine richtige Form und das schöne traditionelle Korbmuster. Nach Ablauf der Gärzeit wird der Brotteigling auf die Backschaufel gestürzt und ohne Korb in den Ofen geschoben.

Die Angaben sind passend für ausgebackenes Roggen- bzw. Roggenmischbrot mit bis ca. 40 % Weizenanteil. Für Weizenmischbrot wählen Sie die nächst größere Brotformgröße. Bei schwerem Mehrkorn Teig ist die nächst kleinere Brotform passend. Die Körbe sind auch als dekorative Brotkörbchen verwendbar.



Rundbrot-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	Ø 19	SR0,5	360140
	0,75	Ø 20	SR0,75	360141
	1,0	Ø 22	SR1,0	360142
	1,5	Ø 24	SR1,5	360143
	2,0	Ø 26	SR2,0	360144
	2,5	Ø 28	SR2,5	360145
	3,0	Ø 30	SR3,0	360146
	3,5	Ø 32	SR3,5	360147

Ovale-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	22x13	SO0,5	360160
	0,75	24x14	SO0,75	360161
	1,0	26x16	SO1,0	360162
	1,5	32x18	SO1,5	360163
	2,0	36x20	SO2,0	360164

Roggenstangen-Simperl (Baguette / Mehrkornstangen)			
Brotgewicht in ca. kg für schwere oder leichte Teige	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
0,5 kg für schwere Teige	45x8	SST0,5S	360187
0,5 kg für leichte Teige	58x8	SST0,5L	360188

Langbrot-Simperl	Brotgewicht ca. in kg	Maße ca. in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	23x12,5	SL0,5	360174
	0,75	24x13	SL0,75	360175
	1,0	32x13	SL1,0	360176
	1,5	38x14	SL1,5	360177
	2,0	44x14	SL2,0	360178

Gärschrank

Durch die regulierbare Wärme ohne Zugluft wird der Gärvorgang „das Gehenlassen“ des Teiges, so günstig beeinflusst, dass sich die Herstellungszeit der Teiglinge bis zu 50 % verkürzt.

- Gehäuse in rostfreiem Edelstahl mit kompakten Außenmaßen
- Kapazität bei Type BGS 43x34; 8 Einschübe für Bleche Maße 430x340 mm, Blech-Zwischenabstand 70 mm
- Kapazität bei Type BGS 60x40; 8 Einschübe für Bleche (EN Bäckermaß) Maße 600x400 mm
- Blech-Zwischenabstand 60 mm
- einstellbarer Temperaturbereich zwischen 20° bis 85 °C
- beste Übersicht durch die Glastüre bei Type BGS 43x34 und den Glas-Flügeltüren bei Type BGS 60x40
- Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Bleche
- Bleche als Zubehör lieferbar



BGS 60x40



Type	Art. Nr.	Temperatur	Kapazität Einschübe für	für Blechgröße	Außenmaße BTH in mm	Leistung Anschluß	Gew. in kg
BGS 43x34	061401	20 - 85 °C	8 Bleche	430 x 340 mm	595x545x850	1,2 KW 230V, 50Hz	26
BGS 60x40	061402	20 - 85 °C	8 Bleche	600 x 400 mm	795x655x850	2,4 KW 230V, 50Hz	43

Bleche als Zubehör

	Art. Nr.
ALU-Blech ungelocht 430 x 325 mm, passend für Gärschrank BGS 43x34 und Brotbacköfen NBO 2, NBO 4, NBO 6 mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360113
ALU-Blech ungelocht 600 x 325 mm, passend für Gärschrank BGS 60x40 und Brotbacköfen NBO 2, NBO 4, NBO 6 mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360116
ALU-Blech ungelocht 600 x 400 mm, passend für Gärschrank BGS 60x40, mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360321



BGS 43x34