

LoafNest Community

Seien wir teil der Revolution, machen wir jeden Tag gesundes Handwerkliches Brot zu Hause! Teilen Sie Ihr Feedback, Ideen und stellen Sie Fragen mit der LoafNest Community hier: <https://wekigai.eu/loafnest>

Wer wir sind

Wir sind ein kleines Familienunternehmen mit Sitz in den Niederlanden. Wir lieben es, Produkte zu kreieren, die das Leben ein bisschen einfacher, glücklicher und gesünder machen.

Fragen? Kommentare?

Wir würden uns freuen, von Ihnen zu hören.

Zandkrab 22
5658AD Eindhoven
The Netherlands

E-Mail: info@wekigai.eu

Web: <https://wekigai.eu>

Anweisungen in anderen Sprachen

Wir arbeiten ständig daran, dieses Benutzerhandbuch in anderen Sprachen verfügbar zu machen. Bitte besuchen Sie unsere Website, um mehr zu erfahren.



wekigai

LoafNest

Bedienungsanleitung

Dieses Benutzerhandbuch wird automatisch aus der englischen Originalversion übersetzt.



Laden Sie Ihr kostenloses LoafNest Recipe eBook herunter von: <https://wekigai.eu>



Dieses Benutzerhandbuch wird automatisch aus der englischen Originalversion übersetzt.

Sicherheitswarnungen

1. Um Verletzungsgefahr zu vermeiden, verwenden Sie immer beide Hände, um LoafNest Deckel (oberer Teil des Auflaufs) zu heben. Heben Sie den LoafNest Deckel nicht mit einer Hand an.
2. Um Verletzungsgefahr zu vermeiden, wenn Sie die komplette LoafNest-Einheit anheben, achten Sie bitte darauf, alle vier Griffe fest zu halten. Achten Sie beim Bewegen von LoafNest in und aus dem Ofen immer darauf, dass Sie alle vier Griffe im Griff haben und LoafNest fest halten.
3. Bereiten Sie immer ausreichend hitzebeständige klare Fläche im Voraus, um LoafNest zu platzieren, bevor Sie heiße LoafNest aus dem Ofen.
4. Um LoafNest zu und von einem heißen Ofen zu bewegen, verwenden Sie immer gute Qualität Ofenhandschuhe oder Handschuhe, die Ihre Hände bedecken.
5. Versuchen Sie nicht, LoafNest Deckel zu öffnen oder zu schließen, während es im Ofen ist, um das Risiko des Brennens von den Wänden des Ofens zu minimieren.
6. Lassen Sie LoafNest Topf an einem Ort abkühlen, der für Kinder nicht zugänglich ist und an dem Sie es nicht versehentlich berühren würden.
7. Lassen Sie kleine Kinder LoafNest nicht behandeln, da das Verbrennungsrisiko besteht und das Risiko besteht, dass schweres Gewicht über Körperteile fällt.
8. Beenden Sie die Verwendung von LoafNest Liner, wenn Sie Anzeichen von Beschädigungen bemerken, die Glasfasern freisetzen.

Willkommen!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem LoafNest! Wir würden uns freuen, Sie in der erstaunlichen Welt des LoafNest Artisan Brotbackens begrüßen zu dürfen. Wir vertrauen darauf, dass LoafNest Ihnen hilft, schönes Brot zu Hause öfter zu machen. Wir hoffen, dass Sie jeden Tag ein schmackhaftes, gesundes, würziges Brot haben.

Vor der ersten Verwendung

Vor dem ersten Gebrauch LoafNest Topf und Liner entweder in einer Spülmaschine oder mit den Händen mit warmem Seifenwasser gründlich spülen. Trocknen Sie mit einem sauberen fusselfreien Tuch oder Papiertuch. Dies dient der Hygiene und der Beseitigung von Schmutz oder Staub, der von Lagerung und Transport übrig bleibt.

Ihr erster Laib

Wir möchten, dass Ihr erster LoafNest-Laib ein Super-Hit wird! Folgen Sie einfach diesen Tipps, um einen tollen ersten Laib zu gewährleisten.

Wiegen Sie Ihre Zutaten, vor allem Mehl und Wasser. Das können wir nicht genug betonen. Volumenmessungen sind einfach nicht konsistent genug für eine gute Brotherstellung. Wählen Sie das Mehl, das für die Brotherstellung markiert ist, das **mindestens 11% Proteingehalt** hat. Wählen Sie keine Allzweckmehl- oder Brotmischungen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Instant-Hefe nicht sehr alt ist. Wenn Sie Ihren eigenen Starter verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass es gut ist.

Gehen Sie mit einem konservativen Rezept für Ihren ersten Laib. Wir empfehlen **Ihnen, mit dem grundlegenden weißen Laib Rezept mit dem LoafNest Flow** unten zu beginnen. Sie können zu abenteuerlicheren Rezepten übergehen, während Sie Ihr Selbstvertrauen aufbauen und Ihren Rhythmus zum Brotbacken oft mit LoafNest gefunden haben.

Der LoafNest Flow

Das LoafNest ist nicht nur ein Produkt, es kommt mit einem eigenen Prozess, um die Dinge einfach und zuverlässig zu machen. Wir nennen es LoafNest Flow. Wir haben den LoafNest-Fluss entwickelt, um das einfachste Handwerkliche Brot herzustellen, ohne das Mehl mit den Händen zu berühren. Keine Aufräumarbeiten im Chaos danach.

Hier ist das LoafNest am Beispiel eines einfachen weißen Brotes. Beginnen Sie mit diesem Rezept für Ihren ersten Laib.

Zutaten:

Mehl: 500 g

Wasser: 400 g

Salz: 8 g (1,25 TL) (10 g für zusätzlichen Geschmack)

Hefe: 0,5 g (0,25 TL)

Was Sie brauchen: eine genaue Küchenwaage, eine große Schüssel zum Mischen und Heben des Teigs (empfohlene Größe: 3 bis 5 Liter / 3 bis 5 Quart), eine Gabel, um den Teig und einen Spachtel zu mischen, um den Teig zu kratzen und gießen Sie den Teig und einen Elektro- oder Gasofen zum Backen.

1. Mix



In einer großen Schüssel Salz und Hefe in Wasser mischen, bis sie vollständig gelöst sind. Mehl zugeben und mischen, bis das gesamte Mehl nass ist und es keine trockenen Klumpen gibt. Es ist nicht notwendig, übermäßig zu mischen oder zu kneten. Der Teig hat eine relativ dünne Konsistenz im Vergleich zu herkömmlichen Brotteig.

2. Erhöhung



Bedecken Sie die Schüssel mit Klebefolie oder großem Deckel, um ein Trocknen zu verhindern. Lassen Sie es bei Raumtemperatur für 12-18 Stunden zu erhöhen. Der Teig ist bereit zu backen, wenn sich das Volumen verdoppelt hat, der Teig voller Blasen ist und einen sauren Hefe-/Alkoholgeruch hat.

3. Pre-Heat



Den LoafNest Topf im Ofen mindestens 45 Minuten bei 230 C vorheizen. Den Silikonliner nicht vorheizen.

4. Für die



Verwenden Sie hochwertige hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Handschuhe. Nehmen Sie den vorgewärmten Auflauf, der alle vier Griffe fest packt, und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige, stabile Oberfläche. Öffnen Sie den Deckel mit zwei Griffen und legen Sie ihn beiseite auf eine hitzebeständige stabile Oberfläche. Platzieren Sie den Liner in der unteren Einheit von Topf. Im erhöhten Teig in den Liner einstreichen und den Topf-Deckel so lange schließen, bis sich die obere und untere Hälfte ausrichten. Der Deckel muss nicht eng passen.

5. Backen



Legen Sie den geschlossenen Topf wieder in den Ofen und greifen Sie alle vier Griffe fest. Backen Sie bei 230 C (450 F) für 45 Minuten (bis zu 60 Minuten je nach Ihren Vorlieben). Sie können den Laib für die letzten 10 Minuten ohne auflauffür eine extra knusprige und gebräunte Kruste backen. Nehmen Sie das LoafNest aus dem Ofen und nehmen Sie den Liner mit dem Laib heraus. Ziehen Sie den Liner vorsichtig ab, während Ihre Handschuhe noch an sind, und lassen Sie das Brot ein wenig abkühlen, bevor Sie es schneiden.

6. Genießen



Genießen Sie den Laib! Mit ein bisschen Butter zum ersten Mal sein kann! Schätzen Sie die Textur, Schönheit und den

Geschmack Ihres eleganten Brotes!

LoafNest in Ihrem Rhythmus

Wir haben die LoafNest-Methode entwickelt, um die Brotherstellung in den vollen Tagesplan zu bringen. Hier sind einige Tipps, wie Sie LoafNest Brot machen passen Ihren Zeitplan.

Finden Sie einen Auslöser in Ihrem bestehenden Zeitplan, um eine Zeit von 2-3 Minuten zu finden (z. B. nach dem Abendessen, vor dem Schlafengehen, bevor Sie zur Arbeit gehen usw.). Verwenden Sie diesen Trigger, um den Teig zu mischen.

Finden Sie einen Abstand von 45-90 Minuten in Ihrem aktuellen Zeitplan, wenn Sie zu Hause sein können. Möglicherweise sind Sie damit beschäftigt, andere Aufgaben gleichzeitig zu erledigen. Verwenden Sie diese Zeit zum Vorheizen und Backen.

Zwischen diesen beiden Zeitfenstern kann sich der Teig erhöhen. Die ideale Auflaufzeit für den Teig mit LoafNest Rezept ist 12-18 Stunden. Aber diese Methode ist ziemlich verzeihlich für ein bisschen kürzere oder längere Erhöhungszeiten. Verwenden Sie dies, um es gut zu Ihrem Zeitplan passen.

Wenn Sie kürzere Hebezeiten benötigen, um Ihren Zeitplan anzupassen, verwenden Sie 2-4 mal die Menge an Hefe im Grundrezept. Sie könnten auch versuchen, Mehl mit 2 lauwarmem (nicht heißem) Wasser zu mischen und den Teig an einem warmen (nicht heißen) Ort für kürzere Aufraisezeit zu heben. Auf diese Weise können Sie einen Teig bereit haben, um in ein paar Stunden zu backen.

Wenn Sie längere Auftriebszeiten benötigen, reduzieren Sie die Menge an Hefe. Sie können auch versuchen, Eiswasser zu verwenden, um den Teig zu mischen oder den Teig in einem Kühlschrank für einen Teil der Erhöhung zu erhöhen, um ihn zu verlangsamen.

Wenn Ihr Ofen über eine Programmierfunktion verfügt, verwenden Sie ihn. Legen Sie den LoafNest Topf in den Ofen und programmieren Sie ihn so, dass LoafNest vorgewärmt ist und bereit ist, zu einem gewünschten Zeitpunkt zu backen, z. B. wenn Sie aufwachen oder abends nach Hause zurückkehren. Den Liner nicht vorheizen. Mit einigen Optimierungen von Hefe und Temperaturen und vielleicht mit Ihren programmierbaren Funktionen Ihres Ofens, sind wir

sicher, dass Sie einen Weg finden, Brot zu Hause in einem Zeitplan zu machen, der gut zu Ihnen passt.

Kreative Tipps

LoafNest ermöglicht kreatives Brot für Erfahrene und Anfänger. Für einfache und schnelle kreative Optionen, hier sind einige Ideen für das, was Sie in der LoafNest-Methode bei jedem Schritt ändern können.

Mischzutaten:

- Versuchen Sie, Vollkorn- und Weißmehle in verschiedenen Proportionen zu mischen
- Fügen Sie verschiedene Mehle wie Dinkel, Gerste, Roggen
- Wenn Sie einen Sauerteig-Starter haben, verwenden Sie ihn anstelle von Hefe. Wir empfehlen die Verwendung von 150-180g Vorspeise für 350g Mehl für einen LoafNest Laib.
- Fügen Sie Samen und Körner wie Lein, Hafer, Sonnenblumenkerne
- Molkerei- oder Gemüsepulver/Säfte zu Wasser hinzufügen
- Fügen Sie geschreddert oder gehackte Gemüse wie Karotten, Rote Bete, Spinat
- Trockene Früchte wie Rosinen, gehackte Datteln, Aprikosen, Feigen hinzufügen
- Fügen Sie ganze oder gehackte Nüsse wie Mandeln, Cashew oder Erdnüsse

Erhöhung:

Experimentieren Sie mit kürzeren und längeren Erhöhungszeiten und Temperaturen. Unterschiedliche Erhöhungszeiten ergeben unterschiedliche Geschmacksprofile.

Vorwärmung:

Versuchen Sie, die Programmierfunktionen Ihres Ofens, falls verfügbar, zu verwenden, um den LoafNest Topf vorzuheizen, um die Wartezeit zu minimieren.

Backen:

- Wie bei den Optionen zum Mischen von Zutaten, können Sie versuchen, verschiedene Dinge in Ihren Teig kurz vor dem Eingießen zu mischen.
- Nachdem Sie den Teig gegossen haben, bevor Sie den Deckel schließen, versuchen Sie, den Laib mit Samen wie Sesam oder

Sonnenblumenkernen aufzufüllen. Nur Reines Mehl, Grieß, Weizenkleie oder Maismehl verleihen dem Laib auch einen schönen handwerklichen Look. Geschredderter Käse funktioniert auch als Topping und trockene Kräuter und Gewürze

- Experimentieren Sie mit etwas höheren oder niedrigeren Backtemperaturen. Brote mit Zucker oder süßen Zutaten profitieren von einer niedrigeren Backtemperatur.
- Experimentieren Sie mit längeren oder kürzeren Backzeiten. Länger backen Sie, desto dicker wird Ihre Kruste sein.
- Nach den ersten 30-40 Minuten nur den Laib (ohne LoafNest Deckel) für die nächsten 10-20 Minuten backen, um extra knusprige Kruste zu bekommen. Sie können die Temperatur senken, wenn Ihre Brote brennen.

Problembehandlung

Wenn Sie neu im Backen sind, hier sind einige mögliche Probleme, die Sie erwarten können, und hier sind einige mögliche Gründe und Lösungen für sie.

Mein Laib ist dicht, unterkocht oder gummiartig

- Ihr Teig hat zu viel Wasser oder Flüssigkeiten. Reduzieren Sie die Wassermenge in Schritten von 20 ml, bis Sie die gewünschte Konsistenz des Krümelns erreichen.
- Ihre Backtemperatur ist zu niedrig oder die Backzeit zu kurz. Erhöhen Sie die Backtemperatur oder Zeit oder beides.
- Sie schneiden den Laib zu früh nach dem Backen. Lassen Sie den Laib vor dem Schneiden vollständig abkühlen.
- Ihr Teig ist überbeweisen. Versuchen Sie, um den Punkt zu backen, wenn der Teig auf den höchsten gestiegen ist.
- Sie verwenden ein zu schwaches Mehl. Verwenden Sie immer ein Mehl mit hohem Proteingehalt, das speziell für die Brotherstellung gekennzeichnet ist.

Mein Teig hat sich nicht erhöh

- Stellen Sie sicher, dass Sie keinen heißen Wasser verwenden, um den Teig zu mischen.

- Hefe ist nicht aktiv. Kaufen Sie eine frische Charge Hefe.
- Der Teig war an einem sehr kühlen Ort. Hefe bevorzugt Wärme. Den Teig an einem wärmeren Ort anheben.

Mein Laib brach zusammen

- Möglicherweise verwenden Sie ein schwaches Mehl. Stellen Sie sicher, dass Sie starkes Brotmehl verwenden. Prüfen Sie, ob es mindestens 11% Prozent Proteingehalt hat.
- Möglicherweise verwenden Sie zu viel Flüssigkeit. Reduzieren Sie die Wassermenge. Wenn Sie andere Flüssigkeiten oder nasse Zutaten (wie Gemüse) verwenden, denken Sie daran, dass sie viel Feuchtigkeit enthalten und die Wassermenge entsprechend reduzieren.

Mein Krümel ist zu hart oder trocken

- Möglicherweise verwenden Sie zu wenig Wasser. Erhöhen Sie die Menge an Wasser oder Flüssigkeiten im Rezept.
- Vielleicht backen Sie zu lange. Reduzieren Sie die Backzeit.
- Möglicherweise backen Sie bei zu hoher Temperatur. Reduzieren Sie Ihre Backtemperatur.
- Möglicherweise schließen Sie LoafNest nicht ordnungsgemäß. Stellen Sie sicher, dass der Deckel gut mit der Basis ausgerichtet ist und dass der Liner zwischen der Oberseite und der Basis sitzt.

Mein Laib bekam keine knusprige Kruste

- Sie können eine fettige oder zuckerreiche Zutaten haben. Teig mit Fett oder Zucker bekommen keine knusprige Kruste. Versuchen Sie, die Quelle von Fett oder Zucker zu beseitigen, wenn Sie eine knusprigere Kruste bevorzugen.

Mein Brot verfällt

- Möglicherweise lagern Sie es im Kühlschrank. Kühlschrank beschleunigt staling. Bewahren Sie Ihren Laib niemals im Kühlschrank auf. Wenn Sie einen Laib konservieren müssen, wickeln Sie ihn in eine wasserdichte Folie und lagern Sie ihn im Gefrierschrank.

- Möglicherweise lagern Sie den Laib zu lange. Da hausgemachtes Brot keine Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe hat, wird es veraltet. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Laib innerhalb von 1 - 2 Tagen nach der Herstellung konsumieren. Bewahren Sie es im Gefrierschrank auf, wenn Sie es viel später konsumieren möchten.

Meine gerösteten oder gegrillten Scheiben bräunen nicht gut

Vielleicht rösten Sie frisches Brot. Frisches Brot toastet nicht so gut. Verwenden Sie altes Brot (1 - 2 Tage), um Toasts oder gegrillte Sandwiches zu machen.

Spezifikationen

Außengröße: ca. 30 cm x 15,5 cm x 14,5 cm (12 Zoll x 6 Zoll x 5,75 Zoll).

Innengröße und Brotgröße: 23 cm (9 Zoll) lang, 14,5 cm (6 Zoll) breit und 13,5 cm (5,5 Zoll) hoch. Der eigentliche Laib wird die gleiche Länge und Breite und Höhe zwischen 4-5,5 Zoll je nach Rezept haben.

Gewicht: ca. 4,7 kg (10,4 lbs.)

Farbe: Pantone Blue 286C mit einem Farbverlauf von Pantone Hellblau 0821C. [Farben werden angenähert] für die Auflauf- und schwarze Farbe für Liner.

Auflauf: Dickes Gusseisen. Farbiger glänzender Emaille außen beschichtet. Schwarzer matter Emaille innen.

Liner: Glasfasergewebe mit lebensmittelechtem Ofensicheres Silikon beschichtet; temperaturbeständig bis 260 C (500 F).

Gebrauch-, Reinigungs- und Pflegeanleitung

Verwenden Ihres LoafNest

- LoafNest Topf und Liner sind so konzipiert, dass sie mit dem Zweck des Brotbackens zusammenarbeiten.
- LoafNest Topf (ohne Liner) könnte als normaler Gusseisenauflauf für andere Kochzwecke wie Backen, Sautieren, langsames Kochen, Braising, Grillen usw. verwendet werden.

- Auflauf eignet sich für den Einsatz auf Haushaltskochen Wärmequellen wie Gas, Elektroherd, Induktionsherd, Backofen, Holzfeuer und Grill, außer in der Mikrowelle, da es metallisch ist.
- Bitte befolgen Sie die Pflegehinweise, während Sie LoafNest verwenden.
- LoafNest Topf und Liner sind nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.

Reinigen Sie Ihr LoafNest

- LoafNest Topf und Liner sind spülmaschinenfest.
- Wenn Sie die Handreinigung verwenden, verwenden Sie milde Geschirrseife und einen nassen Schwamm, um LoafNest Topf zu reinigen.
- Für anhaltende Flecken, tränken Sie die Topf für eine Stunde in Seifenwasser und schrubben Sie den Fleck mit nicht kratzenden Nylonwäscher.
- Für die Handreinigung von Silikon Liner, verwenden Sie milde Seife und schrubben Sie den Liner vorsichtig mit Schwamm oder Pinsel.
- Wenn Das Essen in den Liner gesteckt oder verbrannt wird, können Sie es 30 Minuten bis 1 Stunde in warmem Seifenwasser einweichen.
- Um das Rosten von nicht emaillierten Bereichen (Lippe des Auflaufs) zu minimieren, vermeiden Sie eine lange Exposition gegenüber Feuchtigkeit. Wenn ein Rostfleck auftritt (das ist absolut sicher), tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf und wischen Sie es mit einem Küchentuch ab.

Pflege Ihres LoafNest

- Für die bestmögliche Haltbarkeit und Funktion aus Ihrem LoafNest, folgen Sie bitte diesen Empfehlungen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände wie Messer, weder mit LoafNest Topf noch Liner. Scharfe Gegenstände können den Zahnschmelz des Auflaufs beschädigen und Silikonliner beschädigen, um Glasfasern freizulegen.
- Um die Wahrscheinlichkeit des Absplitters von Emaille zu minimieren, verwenden Sie

keine metallischen Utensilien mit LoafNest Topf. Es wird empfohlen, Holz-, Silikon- oder hitzebeständige Kunststoffutensilien zu verwenden.

- Um das Absplittern von Emaille zu vermeiden, vermeiden Sie es, den Auflauf gegen andere Gegenstände in der Küche zu stoßen.
- Verwenden Sie niemals die Boost-Funktion bei Induktion mit Topf. Wenn Sie Topf auf einem Herd für andere Zwecke als das Backen von Brot verwenden, vermeiden Sie die Verwendung von hoher Hitzeeinstellung, um Risse von Emaille oder Gusseisen zu vermeiden.
- Erhitzen Sie niemals den leeren Auflauf auf einem Herd.
- Verwenden Sie den Liner nicht auf anderen Wärmequellen außer einem Ofen.
- Zur Verlängerung der Lebensdauer des Liners
- Den Liner nicht übermäßig falten, biegen oder verdrehen
- Minimieren Sie die Exposition gegenüber Öl und Fetten. Wenn in einem Rezept mit Öl oder Fetten verwendet, reinigen Sie gut sofort nach Gebrauch.
- Halten Sie den Liner trocken.
- Bewahren Sie den Liner kopfüber auf einer ebenen Oberfläche auf.
- Bewahren Sie den Liner nicht zerknittert, gefaltet, verdreht oder zerkleinert auf.
- Schneiden Sie den Liner nicht.
- Verwenden Sie den Liner nicht in der Nähe von offener Flamme.