Backwerkzeug

Teigschaber (Teigkarten)
Nebst Kunststoffkarten sind Schaber aus Metall sehr zu empfehlen: Zum Teilen von Teiglingen und auch platzieren des Teiglings auf dem heissen Backstein. Ein starker Spachtel hilft beim Säubern der Arbeitsfläche und auch wenn mal etwas anbrennt... Praktische Teigwerkzeuge aus Metall findet man im Handwerkerladen bei den Gipserwerkzeugen.

Teigschaber (mit Griff)
Beim Kauf darauf achten, dass das Schaberteil fest mit dem Griff verbunden ist. Nur aufgesteckte Schaberteile lösen sich und bleiben im Teig stecken.

Rasierklinge
Zum Einschneiden des Teiglings vor dem Backen ist eine Rasierklinge unersetzlich. Selbst mit dem schärfsten Messer wird der Teig eher aufgerissen statt eingeschnitten. Selbst mit der Rasierklinge geraten die Einschnitte nicht immer wie gewünscht. Besonders bei weichen Teiglingen, hilft es, die Rasierklinge mit Speiseöl einzureiben. Tipp: Vor dem Einschneiden den Teigling 1-2 Minuten auf dem heissen Backstein liegen lassen. Die Oberfläche des Teiges wird bereits etwas fester und lässt sich besser einschneiden.

Backofenthermometer
Die Temperaturregler in vielen Bäcköfen sind nicht sehr genau. Besser ist da ein Thermometer direkt im Ofen platziert. Beim Aufheizen des Ofens sind oftmals Schaltgeräusche des Thermostaten zu hören. Diese sind aber kein verlässlicher Hinweis auf die Temperatur, die schon mal 50° tiefer sein kann als der eingestellte Wert.

Backstein (Pizzastein)
Am besten ein roher Chamotte-Stein, keine Glasur, keine Beschichtung. Der Backstein wird mit dem Ofen aufgeheizt und das Backgut auf den heissen Stein gelegt. Brotbacken braucht vor allem Unterhitze, also auf der untersten Rille einschieben. Der Backstein wird auf ein Backofengitter gelegt und zusammen mit diesem eingeschoben.

Bäckerleinen
Reines, grobgewobenes Leinentuch, ohne Farbstoffe und Appretur. Zum Abdecken der Teiglinge während der Gare. Erhältlich in guten Küchenläden.

Garkörbchen
Hält den Teigling während der Gare in Form. Nicht geeignet für feuchte, weiche Teige.

Heizmatte
Zum garen und gehen lassen von Teigen, Vorteigen oder auch Anstellgut. Handelsübliche Heizmatten werden max. 40° warm. In einem daraufgestellten Gefäss wird es etwa 26° bis 30° warm, für viele Zwecke die ideale Temperatur.

Heizmatte