



Elektro-Steinbackofen Faszination heißer Stein

Elektro-Steinbacköfen von Häussler

Schamottestein für wunderbare Backergebnisse



Kein gewöhnlicher Backofen

Strahlungswärme und ruhende Backatmosphäre

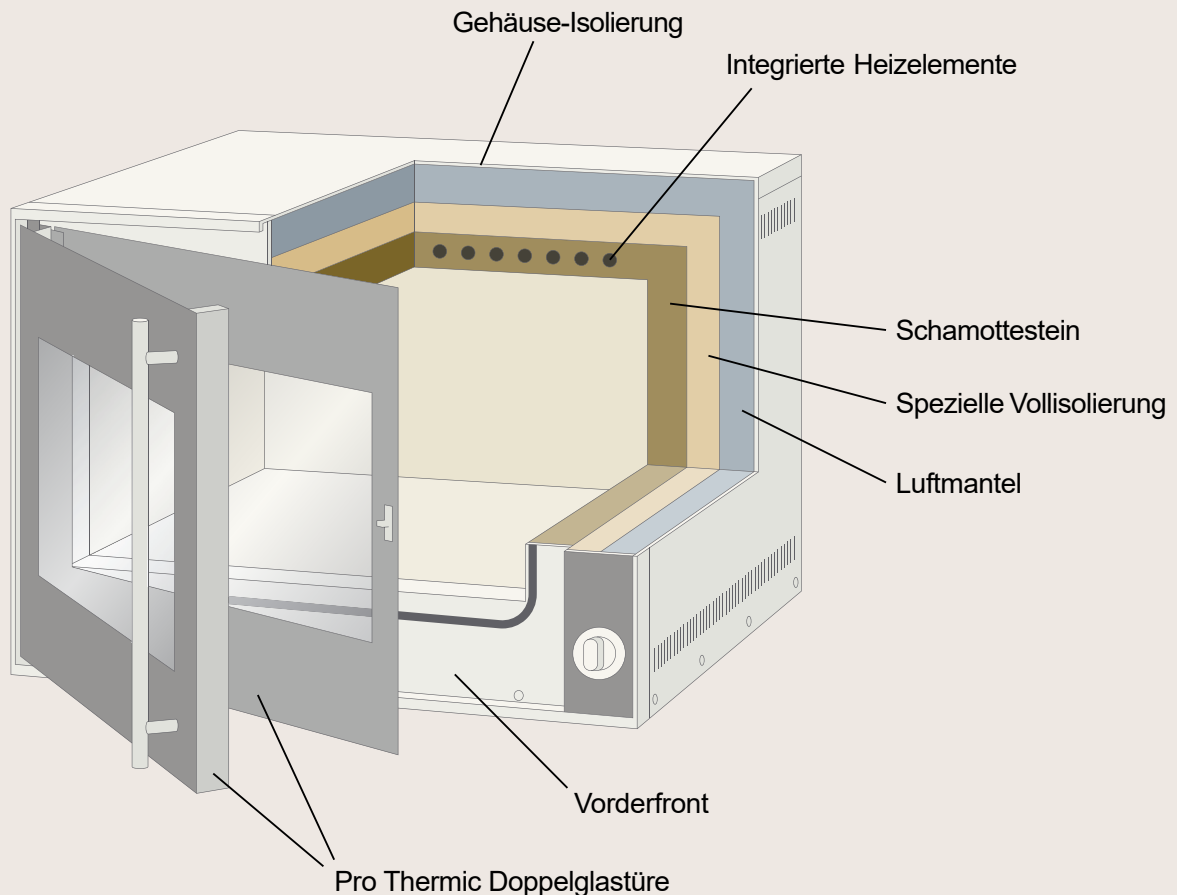
Heute bestehen viele Backöfen aus einem Metallgehäuse, in das heiße Luft eingeblasen wird. Diese Backöfen lassen sich flexibel einsetzen und sind günstig in der Herstellung. Allerdings muss man andauernd heizen, benötigt während der Backzeit konstant Energie und hat Qualitätsverluste durch Austrocknung – wegen der Luftverwirbelungen im Backraum.

Wer aber Wert auf höchste Backqualität legt, sollte auf andere Parameter achten. Das Backen mit dem heißen Stein gilt als die ursprünglichste Methode. Der Stein wird erst aufgeheizt, dann schaltet man den Ofen aus und backt mit der abfallenden Hitze. Dieses Verfahren, aus dem Holzbackofen übernommen, halten wir bis heute für unübertroffen.

Die Elektro-Steinbacköfen von Häussler sind innen komplett mit Schamottesteinen ausgekleidet. Diese speichern die Hitze und geben sie sanft und ruhend an das Backgut ab. Dies ist die sogenannte Strahlungswärme, die optimale Backergebnisse garantiert. Zudem haben die Schamottesteine eine ausgleichende Wirkung. Sie nehmen erst die Feuchtigkeit des Teiges auf, um diese während des Backprozesses wieder an das Backgut zurückzugeben.

Egal ob Brot, Kuchen, Pizza, Fleisch oder Kleingebäck – man erhält ein herrliches Aroma und einen unvergleichlichen Geschmack – wie aus dem original Holzbackofen.

Moderne Ofentechnik mit effektivem Wärmespeicher



Wertvolle Unikate aus der Backofen-Manufaktur



Sorgfältige Handarbeit

Die Elektro-Steinbacköfen von Häussler sind besondere Geräte. Sie werden solide in Handarbeit von Backofenspezialisten ausgeführt – sorgfältig aufgebaut, geprüft und abgenommen. Jeder einzelne Backofen ist ein Stück Wertarbeit, ausgelegt für jahrzehntelangen harten Einsatz. Unsere Backöfen beruhen auf dem uralten Prinzip des Backens mit heißem Stein – für perfekte Backergebnisse. Aus diesem Grund kommt ein Steinbackofen nie aus der Mode. Er ist zeitlos, robust und bietet eine wunderbare Backqualität. Mit dem Original von Häussler erhalten Sie ein Gerät mit weit überdurchschnittlicher Lebensdauer.

Backen auf Stein

Alle unsere elektrischen Backöfen sind rundum mit Schamottesteinen ausgekleidet. Die Steine nehmen die Feuchtigkeit des Teiges auf und geben sie beim Backen wieder an das Backgut ab. Somit bleibt dieses lange frisch. Zudem erreichen sie Temperaturen bis 320° C – ideal für Pizzen und Flammkuchen. Nachdem der Ofen aufgeheizt ist, wird er komplett ausgeschaltet.

Mit der gespeicherten Wärme können Sie bequem nacheinander backen: Bei 320° C Pizzen, bei 280° C Brot. Danach hat der Ofen noch immer eine Temperatur von ca. 230° C und Sie können noch Kuchen oder Zopf backen. Nun stellen Sie z. B. eine Pfanne mit Fleisch in den Ofen und lassen es bei Niedrigtemperatur 4-5 Stunden garen. Am Schluss lassen sich mit der verbleibenden Restwärme noch hervorragend Kräuter oder Obst dörren.



Holzofeneffekt

Der Elektro-Steinbackofen arbeitet nach dem gleichen Prinzip wie der Holzbackofen. Ob Brote, Pizzen, Fleisch, Aufläufe, Kuchen oder Kleingebäck – Sie erzielen mit einem Steinbackofen einen unvergleichlich guten Geschmack. Die sanfte aber kraftvolle Hitze sorgt für einen optimalen Ofentrieb. Ihrer Kreativität beim Kochen und Backen sind keine Grenzen gesetzt. Mit einem Elektro-Steinbackofen von Häussler holen Sie sich ein großes Stück Lebensqualität nach Hause.

Leichte Reinigung

Die Pflege der Steine ist denkbar einfach: Nach dem Backen oder Kochen den Ofen mit einem Besen ausfegen oder mit einem feuchten Lappen abwischen. Einfacher geht's nicht! Und sollte doch mal ein Fleck sich hartnäckig behaupten, rücken Sie diesem mit der modernen Pyrolyse (= Ausbrennen) zu Leibe: Die Unterhitze auf 320° C stellen und 2-3 Stunden eingeschaltet lassen. Nach dem Abkühlen die Steine feucht abwischen.



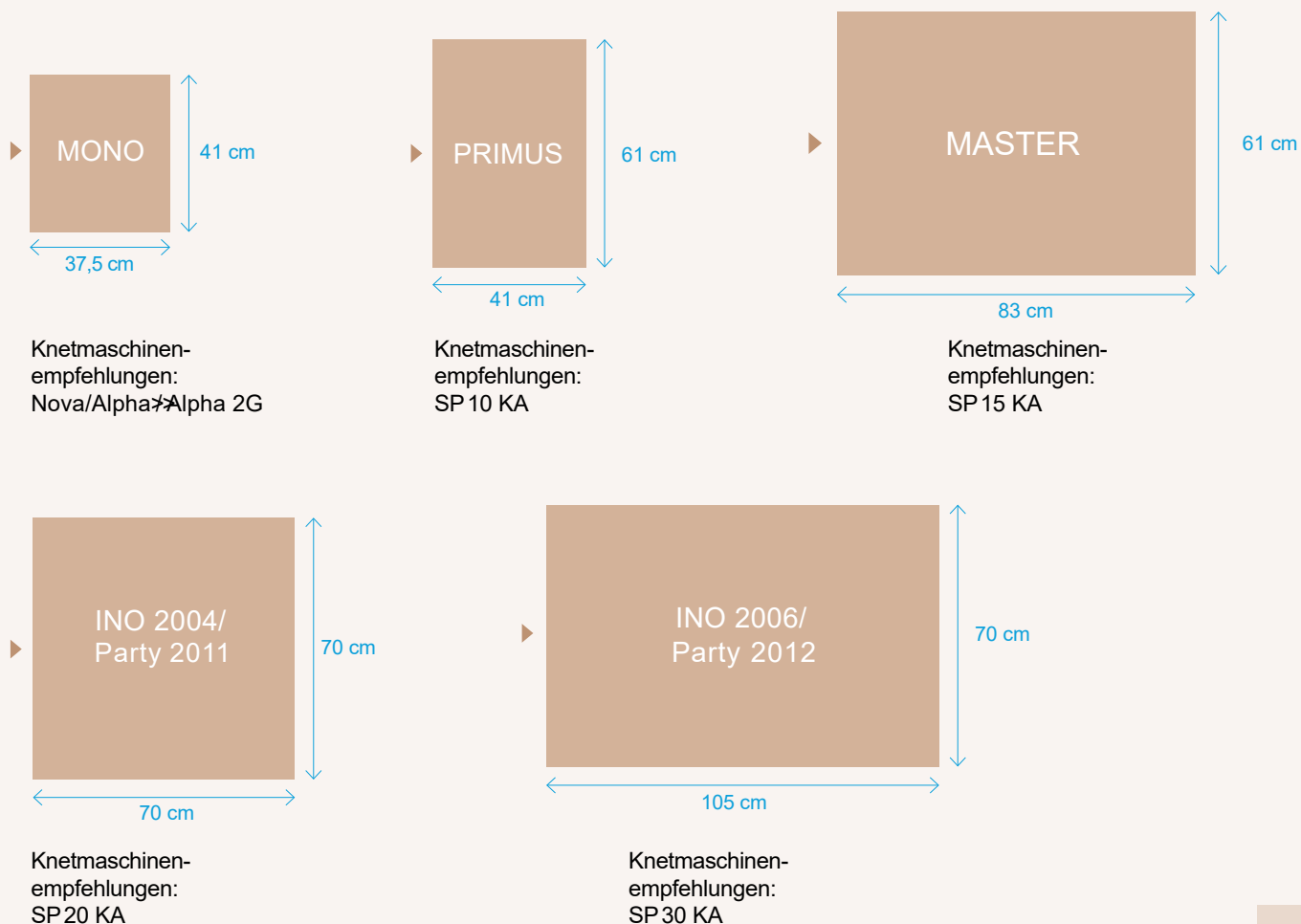
Maximales Fassungsvermögen

Kapazität	MONO	PRIMUS	MASTER	INO 2004	INO 2006
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 9	ca. 12	ca. 30	ca. 30	ca. 45
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 6	ca. 9	ca. 20	ca. 20	ca. 30
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 1	ca. 3	ca. 5	ca. 8	ca. 12
oder Brote ² 21 kg (bis zu Stück)	ca. 3	ca. 5	ca. 9	ca. 9	ca. 15
oder Hefezöpfe ³ 1450 g (bis zu Stück)	ca. 3	ca. 4	ca. 6	ca. 8	ca. 12
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 3	ca. 5	ca. 10	ca. 9	ca. 17

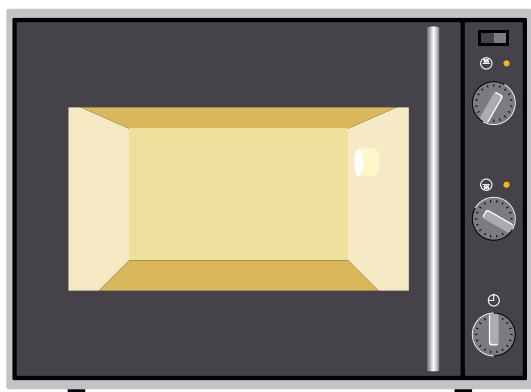
¹ wird auf dem passenden Blech gebacken
² wird direkt auf dem Stein gebacken

³ wird gebacken in der Bratpfanne (oder in einer Kasserolle oder einem ähnlichen passenden Behältnis)

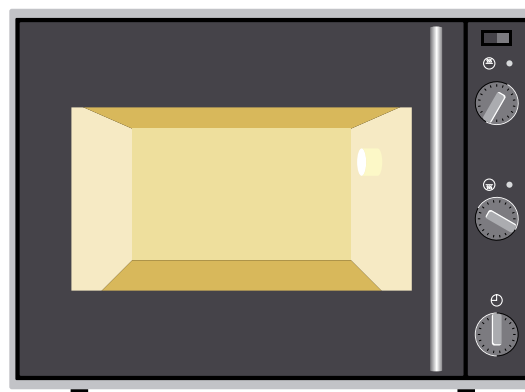
Backflächen im Vergleich



So einfach geht's



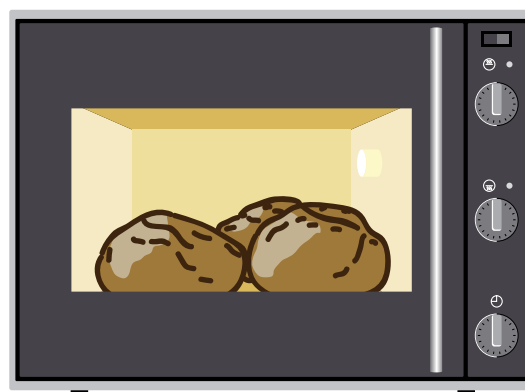
Einschalten
Ober- und Unterhitze einstellen



Abstehen lassen
Ofen hat Temperatur erreicht,
nun 30 Minuten abstehen lassen



Brot einschießen
Danach Ofen ausschalten



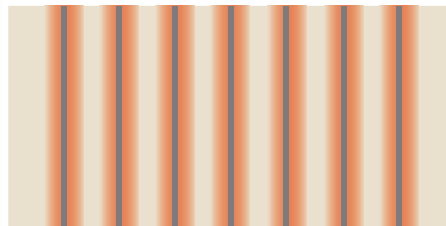
Brot backen
Bei ausgeschaltetem Ofen –
gebacken wird mit Speicherhitze

Abstehen lassen

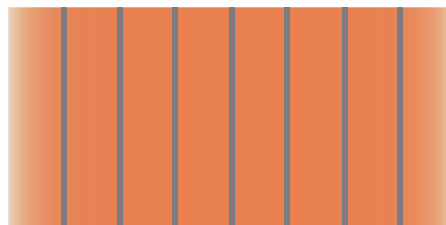
Wichtig beim Steinbackofen

Schamottestein ist ein effizienter Wärmespeicher, der für die ruhende Backatmosphäre sorgt und optimale Ergebnisse garantiert. Für perfekte Backwaren muss man allerdings ein paar Details beachten und auf Eigenheiten des Steinbackofens eingehen. Dazu zählt das Abstehen lassen nach der Aufheizphase. In die Schamottesteine sind Heizelemente eingegossen, die den Stein von innen aufheizen. Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist und der Thermostat abgeschaltet hat, sollte man dem Backofen noch eine Abstezeit gewähren, damit sich die Hitze im Stein gleichmäßig verteilen kann. Stein hat eine gewisse Trägheit, weshalb das Ausgleichen eine Weile dauert. Haar- und Spannungsrisse können entstehen. Diese beeinträchtigen die Backergebnisse aber nicht. Bitte beachten Sie auch die Angaben in der Bedienungsanleitung.

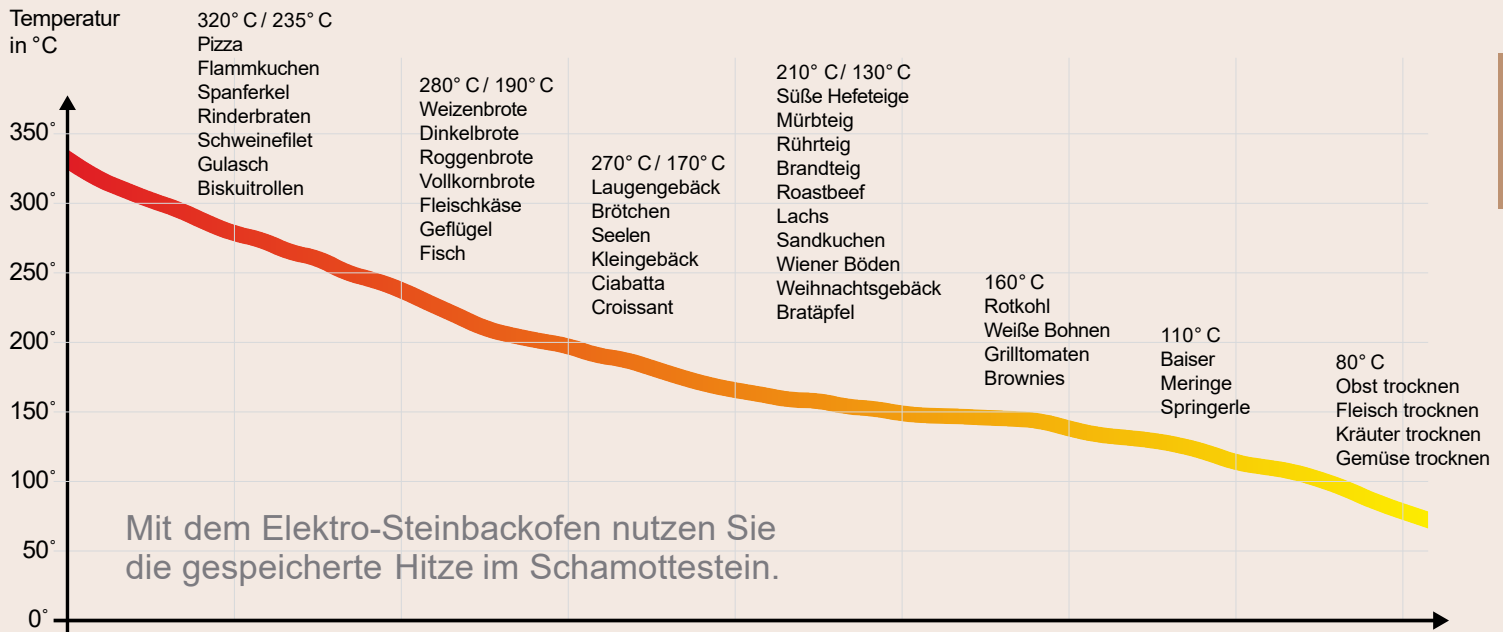
Hitzeverteilung im Schamottestein in der Aufheizphase



Hitzeverteilung im Schamottestein nach dem Abstehen/Ausgleichen



Temperaturen



Häufig gestellte Fragen

Wie bekommt man Feuchtigkeit aus dem Ofen?

Beim Backen gibt das Backgut Feuchtigkeit in den Ofen ab, die wieder aus dem Backraum muss:

- Beim Aufheizen Türe ein paar Minuten einen Spalt offen lassen
- Zwischen den Backvorgängen den Ofen lüften und die Türe ein paar Minuten offen lassen
- Nach dem Backen Ofen eine Weile offen lassen

Mindestmenge beim Brotbacken?

Der Backofen sollte mit mindestens 50 % Broten belegt sein, damit die Temperaturverteilung im Backraum stimmt. Bei zu wenig Backgut fällt die Hitze zu langsam ab und das Brot wird zu stark gebacken.

Was ist beim Brotbacken zu beachten?

Brot wird mit ausgeschaltetem Ofen gebacken. Es wird die fallende Speicherhitze genutzt. Also erst die Brote einschießen und dann den Ofen ausschalten.

Hintereinander Brot backen?

Wieder aufheizen (280/190° C). Sobald die Lampe ausgeht, ist der Ofen auf Temperatur. Jetzt abstehen lassen (ein paar Minuten Temperaturlausgleich). Dann die zweite Ladung Brot einschießen, Ofen ausschalten und wieder bei fallender Hitze backen.

Kleingebäck backen?

Kleingebäck wie Brötchen, Seelen, Pizza und Weihnachtsgebäck wird meist in mehreren Schüben bzw. Blechen gebacken. Hierbei lässt man den Ofen eingeschaltet. Es wird mit gleicher Temperatur kontinuierlich gebacken.

Wie reinigt man den Ofen?

In der Regel reicht das Auskehren mit dem Ofenbesen. Bei hartnäckigen Verunreinigungen empfiehlt sich das Ausbrennen mittels Pyrolyse. Ofen für 2-3 Stunden auf 320/ 320° C heizen. Sollte der Ofen noch nicht sauber sein, die Zeit verlängern oder den Prozess wiederholen.

Aufheizen allgemein?

Der Ofen benötigt ca. 1 ¼ Stunden Aufheizzeit plus 30 Minuten Zeit zum Ausgleichen. Die Hitze muss sich im Stein und im Backraum verteilen. Bitte die Angaben in der Bedienungsanleitung beachten.

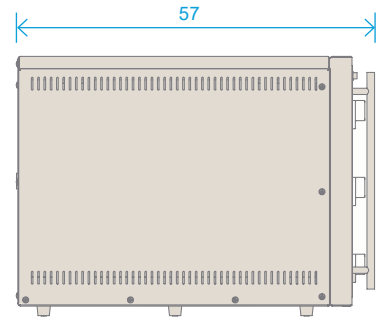
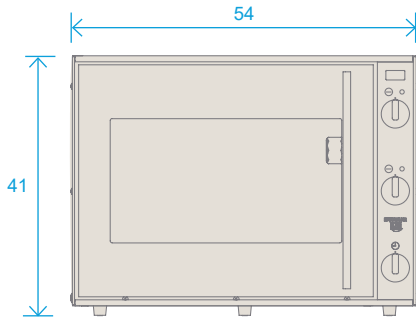
Temperaturangaben in Rezepten?

Die Temperaturangaben in den Häussler-Rezepten sind eine Empfehlung. Je nach eigenem Geschmack korrigieren Sie diese nach unten oder oben.

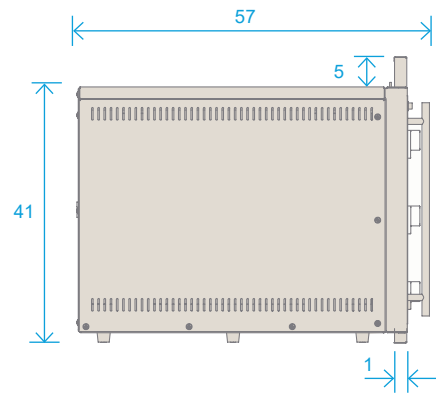
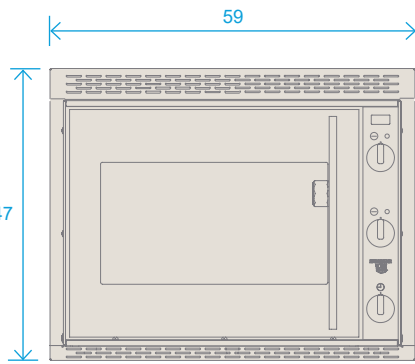
Außenmaße in der Übersicht

MONO

freistehend und eingebaut

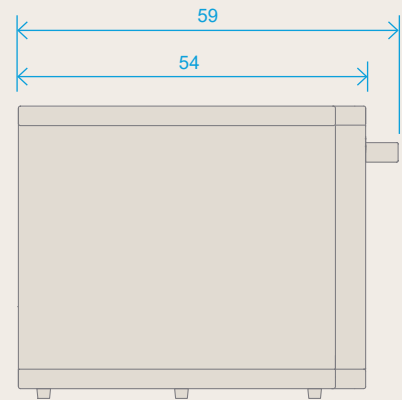
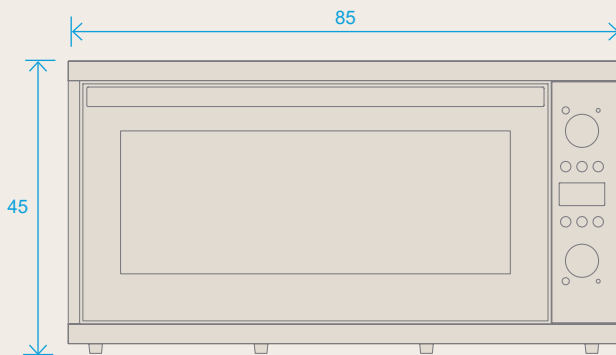


Mit Einbaublende

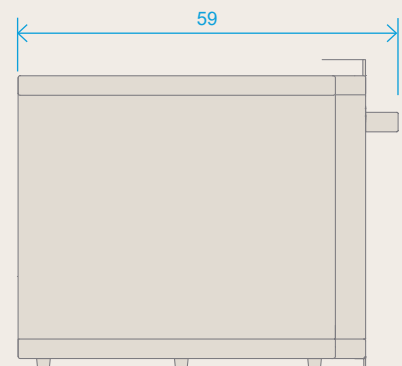
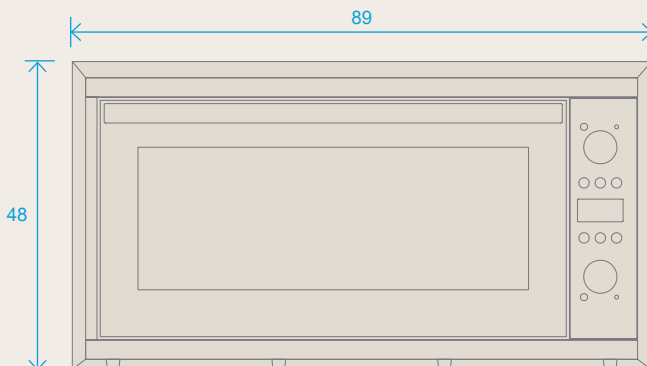


Primus

freistehend und eingebaut



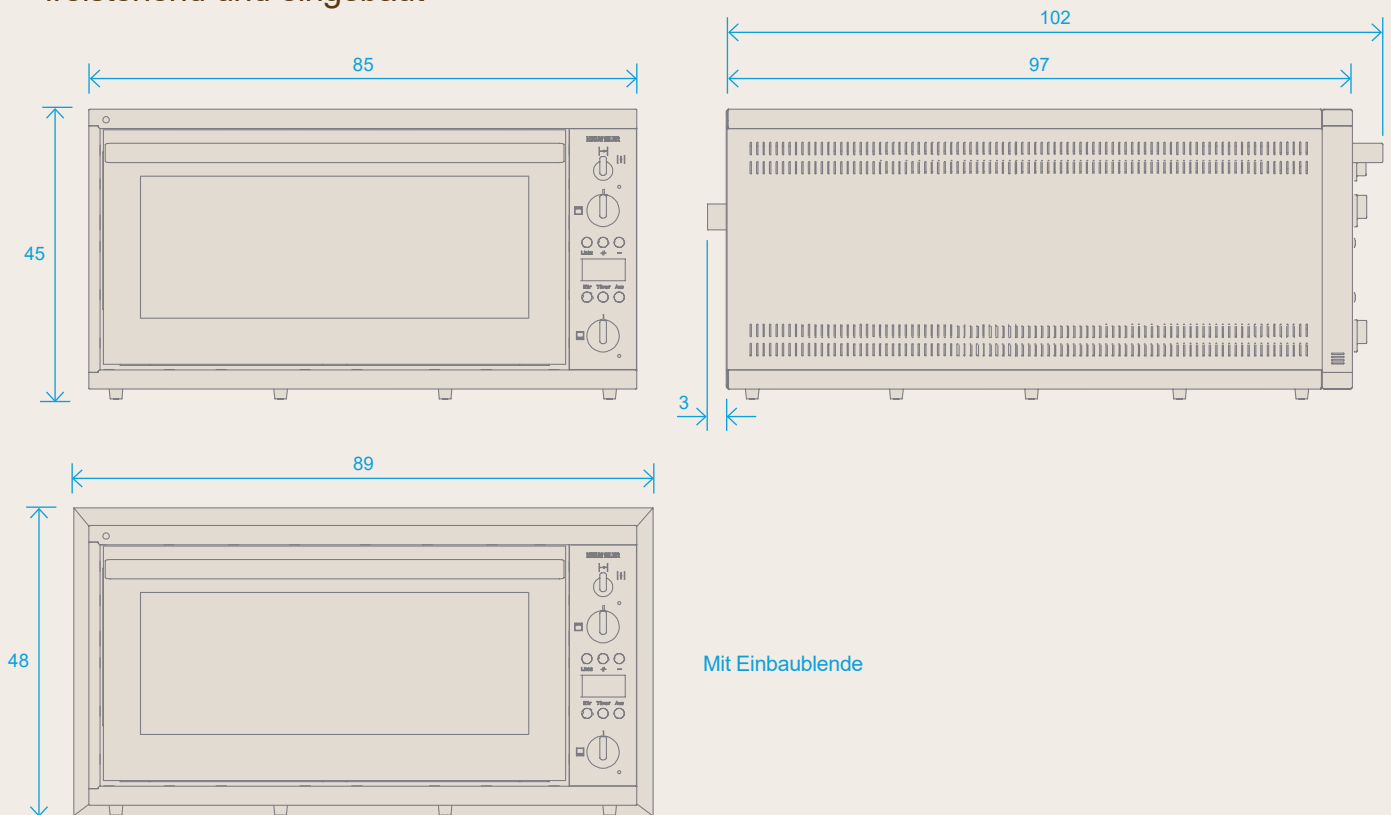
Mit Einbaublende



Außenmaße in Zentimeter.

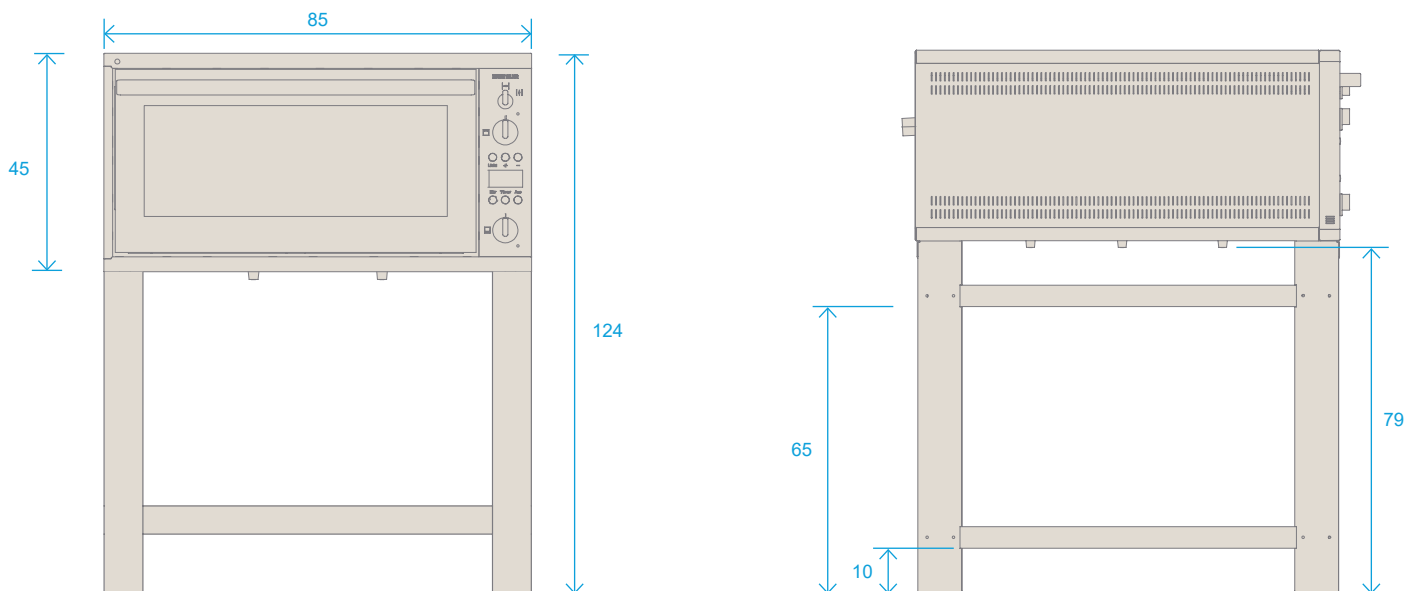
Master

freistehend und eingebaut



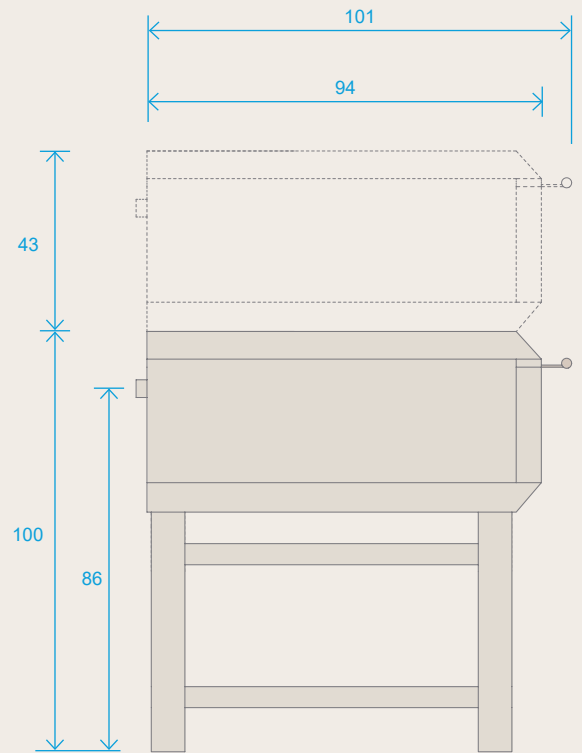
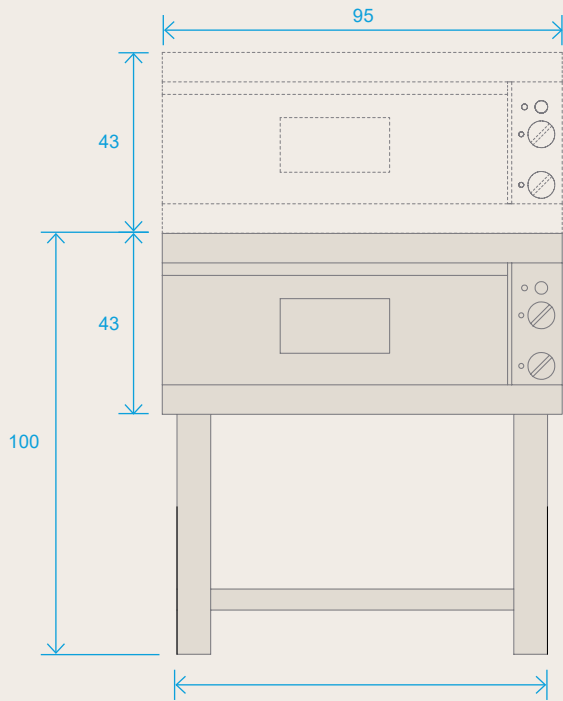
Master

auf Gestell 1 Stock



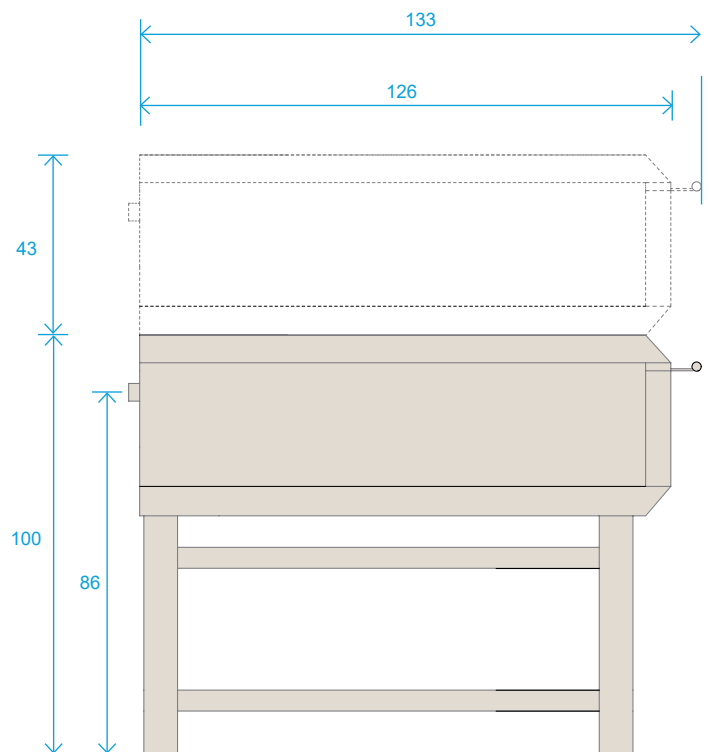
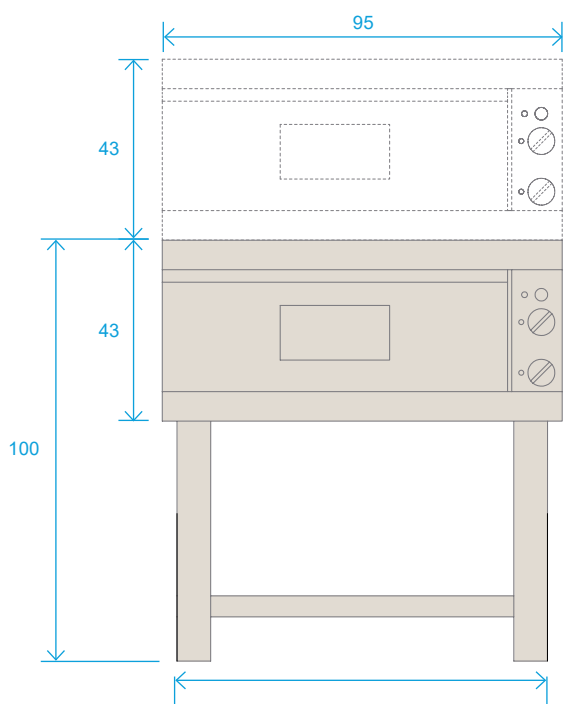
INO 2004

einzeln und doppelstöckig



INO 2006

einzeln und doppelstöckig



Zwiebel- Speck Dinnete

Rezept aus dem neuen Buch:
Unser täglich Brot Band 1

info

Dinnete: Die schwäbische Pizza ähnelt in der herzhaften Variante dem Flammkuchen.

Zutaten für 8 Dinnete (Ø 28 cm):

Teig:

- 1.000 g Weizenmehl 550
oder Weizenmehl 812
- 25 g Salz

Statt obigen Zutaten kann auch Adelindes Dinnetemehl verwendet werden.

- 20 g Hefe
- ca. 700 g Wasser

1.745 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Belag:

- 60 g Mehl
- 400 g Schmand oder Sauerrahm
- 2 Eier
- ½ EL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 4-5 mittlere Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch oder Zwiebelrohr
- 200 g geräucherter, gewürfelter Bauchspeck
- Kümmel

Weitere Zutaten nach Geschmack

Zubereitung:

Zutaten in der Teigknetmaschine 8 Minuten langsam und 2 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

215 g schwere Teigportionen abwiegen und rundwirken. Nun in einer bemehlten Gärbox abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden, in etwas Butter andünsten, über einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden. Für den Belag das Mehl mit Sauerrahm, Ei, Salz und den Gewürzen zu einem sämigen Teig verrühren und mit den angedünsteten Zwiebeln und dem geschnittenen Schnittlauch vermengen.

Nach der Ruhezeit die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und auf einen mit Streumehl bestäubten Backschieber legen. Alternativ kann der Teig auch mit dem Wellholz ausgewellt werden. Den Belag mit einem Löffel bis etwa 1 cm vor dem Rand gleichmäßig aufstreichen und mit etwas Speck und Kümmel bestreuen. Am besten schmecken Dinnete ofenfrisch und direkt auf Schamottestein gebacken.



Im Holzbackofen:
Bei 320° C einschießen
Backzeit: 4-7 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C, Unterhitze 235° C
Backzeit: 4-7 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit: ca. 10 Minuten



Vegetarische Variante
Statt Speck: Würziger Bergkäse
oder Emmentaler

Elektro-Steinbackofen MONO

Kompakt und stark

Der Mono ist eines der beliebtesten Geräte im gesamten Häussler-Sortiment, denn er vereint kompakte Außenmaße mit überragenden inneren Werten. Man kann ihn überall frei aufstellen und direkt loslegen. Der Mono braucht einen 230 V (16 Ampere) Anschluss. Darüber hinaus lässt er sich mit der Einbaublende optimal in Schränke mit 60 cm Einbaumaß integrieren. Der Türanschlag ist wechselbar.

Im Inneren verwöhnt der Mono seine Besitzer mit Technik vom Feinsten. Wie seine großen Brüder bringt er die hochwertige Ausstattung mit allen Vorteilen von Häussler mit: Komplette Auskleidung mit Schamottestein, Pro Thermic Doppelglastüre sowie Ober- und Unterhitze getrennt regelbar. Der optimale Einstieg in die Welt des Steinofenbackens.

Fassungsvermögen:	
Brot	3 kg Brote (4 Brote à 750 g)
Brötchen	oder 12 Brötchen oder
Brezeln	9 Brezeln oder
Fleisch	3 kg Fleisch
Backfläche B x T	37,5 x 41 cm
Backraumhöhe	23 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen Einbauschränk (passend in Küchenschrank mit Nische B x H: 56 x 45)
Zeitschaltuhr	Vorwahluhr bis 14 Stunden
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt
Ofenabmessungen B x H x T	54,5 x 41 x 57 cm
Gewicht	57 kg (67 kg mit Verpackung)
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schukostecker
Einbaublende* für 60 cm-Einbauschränk Blende hat Maß 59 x 47,2	3/401506 siehe Foto S. 98
MONO Türanschlag links	3/401505
MONO Türanschlag rechts	3/401510

*weitere Informationen zur Einbaublende finden Sie auf Seite 98



Elektro-Steinbackofen PRIMUS

Das Schmuckstück für Ihre Küche

Wer etwas mehr Kapazität benötigt, der greift zum Primus. Er bietet mehr Reserven und eine deutlich größere Backfläche. Der Primus ist für das 90 cm Einbaumaß optimiert. Er lässt sich nach Belieben frei stellen oder mit der Einbaublende schön in einen Küchenschrank integrieren. Der Primus benötigt einen 400 V Anschluss.

Die Arbeit mit einem Steinbackofen macht sehr viel Freude. Der helle und freundliche Backraum, die sanfte und kraftvolle Hitze der Steine sowie die hochwertigen Materialien lassen die Bäckerherzen höher schlagen. Die gilt ganz besonders für den Primus. Die Ofentüre klappt nach unten und erleichtert den Zugang zum großen Backraum. Darüber hinaus hat der Primus die größte Scheibe im Sortiment. Hier wird Backen und Kochen auch zum visuellen Erlebnis.

Fassungsvermögen:	
Brot	5 kg Brot (6 Brote à 750 g) oder
Brötchen	20-25 Brötchen oder
Brezeln	12-15 Brezeln oder
Fleisch	5 kg Fleisch
Backfläche B x T	61 x 41 cm
Backraumhöhe	23 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar
Zeitschaltuhr	Digitale Timerfunktion
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen 90 cm Einbauschränk (passend in Küchenschrank mit Nische B x H: 86 x 47,5)
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holz- backofeneffekt
Ofenabmessungen B x H x T	84,8 x 45 x 58 cm
Gewicht	94 kg (103 kg mit Verpackung)
Anschlusswert	400 V / 4,5 kW
Anschlusskabel	2,5 m lang, CEE-16 A-Stecker
Einbaublende Edelstahl* für 90 cm-Einbauschränk Blende hat Maß 89,3 x 47,8	3/300854 siehe Foto S. 98
PRIMUS	3/300902

*weitere Informationen zur Einbaublende finden Sie auf Seite 98





Elektro-Steinbackofen **MASTER**

Mit großzügiger Backfläche und kraftvoller Bedampfung

Der Master markiert eine neue Spitze bei den beliebten Elektro-Steinbacköfen. Er ist der große Bruder zu Mono und Primus. Mit der Backfläche von 61 x 83 cm ist er sehr großzügig dimensioniert und bietet viele Möglichkeiten – sowohl für ambitionierte Hobbybäcker und Großfamilien als auch für Gastroküchen, Direktvermarkter und Hofläden. Wie Mono und Primus verfügt er ebenfalls über die Vorteile, die einen Elektro-Steinbackofen von Häussler ausmachen.

Untergestell
und Holzrost
im Lieferumfang
nicht enthalten

Fassungsvermögen:	
Brot	9 kg Brot (9 Brote à 1 kg) oder
Brötchen	30 Brötchen oder
Brezeln	20 Brezeln oder
Fleisch	10 kg Fleisch
Backfläche B x T	61 x 83 cm
Backraumhöhe	23 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar
Zeitschaltuhr	Digitale Timerfunktion

Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen 90 cm Einbauschränk (Nischenmaß Küchenschrank B x H: 86 x 47,5 cm, Tragfähigkeit und Tiefe prüfen)	
Beheizungsart	Elektrisch/ Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt	
Ofenabmessungen B x H x T	84,8 x 45 x 101,6 cm	
Gewicht	172 kg (mit Verpackung)	
Anschlusswert	400 V / 9 kW,	
Anschlusskabel	2 m lang, CEE-16A-Stecker	
Einbaublende Edelstahl*für 90 cm-Einbauschränk Blendenmaß 89,3 x 47,8 cm	3/300854 siehe Foto S. 98	
MASTER	3/300963	

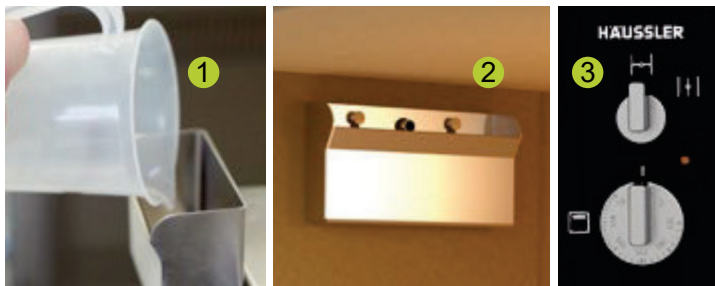


*weitere Informationen zur Einbaublende finden Sie auf Seite 100

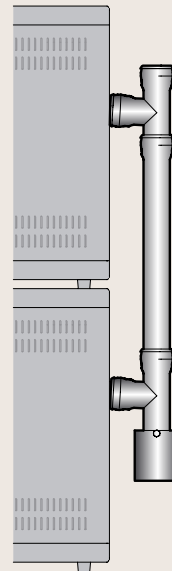
Mit kraftvoller Bedampfung

Bei Kleingebäck oder bestimmten Brotsorten gibt die Beschwadung (Wasserdampf) einen feinen Glanz auf die Backwaren und verleiht ihnen mehr Volumen.

Der neue Backofen Master verfügt über eine manuelle Beschwadungsfunktion. Das Wasser wird über den Einfüllstutzen **1** eingebracht. Der Verdampfer **2** verwandelt es sofort in kraftvollen Wasserdampf. Gegen Ende des Backvorgangs lassen Sie den Dampf über die Dampfklappe **3** wieder entweichen.



Mit praktischem Dampfableitungssystem



Mit dem Öffnen der Dampfklappe **3** kann der Dampf kurz vor Ende des Backprozesses wieder entweichen.

Dies bietet tolle Möglichkeiten beim Backen von Kleingebäck und bestimmten Brotsorten.

Für den gewerblichen Einsatz

Untergestell

Fußgestell 1 Etage	
Höhe	80 cm
Einschusshöhe	90 cm
3/300967	

Fußgestell 1 Etage mit Rädern	
3/302124	

Holzrost aus Buchenholz	3/303228	
-------------------------	----------	--

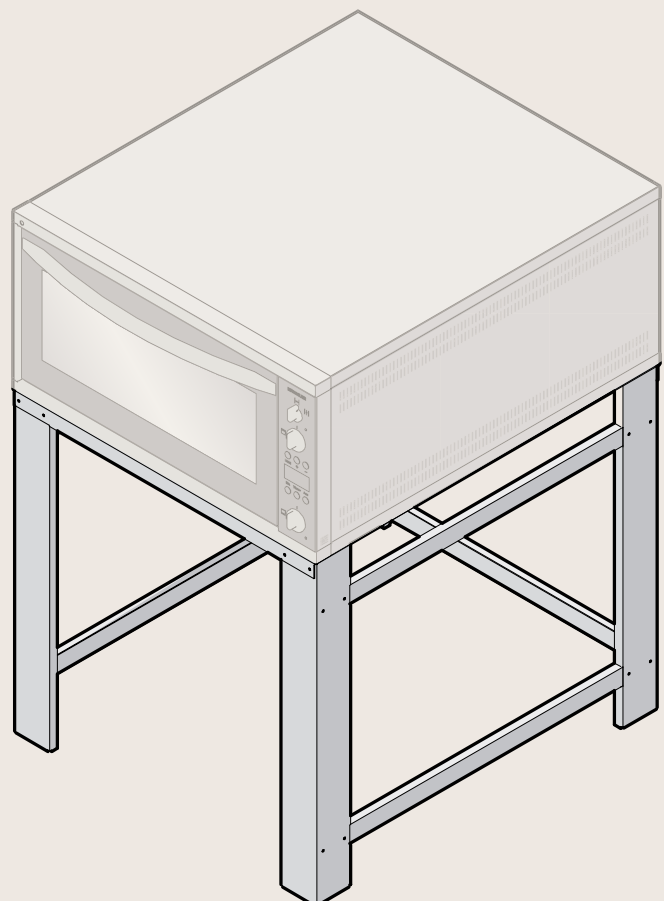




Abbildung zeigt MONO Türanschlag rechts + Einbaublende.

Einbaublende für MONO

Der Mono ist nach Normmaßen für die Küche gebaut und passt in jeden 60 cm Einbauschränk. Hierfür benötigt er die Einbaublende. Er kann sowohl im oberen als auch im unteren Bereich eingesetzt werden, je nachdem wie er für Sie ergonomisch günstiger ist. Es muss eine 230 V Steckdose in der Nähe sein, die mit 16 A abgesichert ist.

Passend für 60 cm-
Einbauschränk
Blendenmaß 59 x 47,2 cm

3/401506

Einbaublende für PRIMUS & MASTER

Auch der Primus orientiert sich an den Normmaßen für den Küchenbau. Mit ihm lassen sich wunderbare Küchenlösungen realisieren, denn er passt in einen 90 cm Einbauschränk. Hierfür gibt es eine Einbaublende aus Edelstahl. Es ist darauf zu achten, dass ein 400 V Anschluss in der Nähe ist.

Passend für 90 cm-
Einbauschränk
Blendenmaß 89,3 x 47,8 cm

3/300854



Backen mit Nullteigen

Quell- Brüh- und Kochstück

Es gibt viele Arten der Vorteigführungen. Eine davon ist die Herstellung eines Quell-, Brüh- oder Kochstückes. Im Vergleich zu einem Weizen-/Dinkelvorteig oder einem Sauerteig kommt hier kein gezielter Zusatz von Hefe oder Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien vor. Alle drei Arten sollten im Idealfall einen Tag, mindestens jedoch vier bis fünf Stunden vorher hergestellt werden.



Wofür der Nullteig?

Gerade im Vollkornbereich oder wenn man mit Saaten (Sesam, Sonnenblumenkerne) im Brot arbeitet, kann dadurch die Frischhaltung der Gebäcke deutlich verlängert werden. Oft werden gerade Vollkorngebäcke nach ein paar Stunden richtig trocken. Jede Rezeptur lässt sich mithilfe eines Quell-, Brüh- oder Kochstückes verfeinern. Zu beachten ist jedoch, dass die dabei verwendete Wassermenge in der späteren Rezeptur

abgezogen werden muss. Die Frischhaltung dieser Vorteige lässt sich durch eine Zugabe von zwei Prozent Salz auf die Festbestandteile verlängern. Sie könnten dadurch ohne Weiteres auch 4-5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Salzzugabe muss bei der Rezeptur ebenso beachtet werden, wie es auch beim Wasser der Fall ist.

Quellstück:

Für ein Quellstück werden die Vollkornmehle, Saaten oder Schrote im Verhältnis 1:1 mit Wasser vermischt. Die Wassertemperatur sollte dabei zwischen 25° C und 30° C liegen. Zugabemenge: 10 % bis maximal 50 % der Festbestandteile kommen ins Quellstück.



Quellstück>(mit Saatenmischung)

Brühstück:

Je wärmer das Wasser, desto mehr können die Festbestandteile Wasser binden. Verwendung: Feineres Schrot, Flocken und Mehle. Deshalb beträgt das Verhältnis bei Brühstücken zwischen 1:2 und 1:3 (Festbestandteil:Wasser). Die Wassertemperatur beträgt hierbei ca. 60° C. 2% bis maximal 30 % der Festbestandteile kommen ins Brühstück. Bei Verwendung von Mehl sollte die Wassertemperatur wegen der Verkleisterung ca. 80° C betragen. Das Verhältnis dann: 1:4



Brühstück (mit Mehl)

Kochstück:

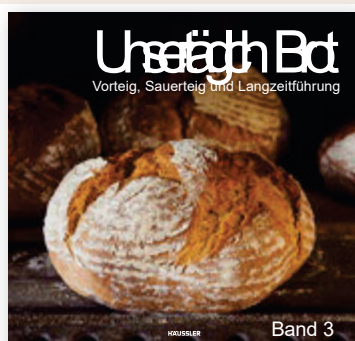
Wie der Name schon sagt, wird hier mit kochendem Wasser gearbeitet. Diese Variante bietet sich vor allem an, um Mehl, Grieß, Schrot oder ganze Getreidekörner zu behandeln. Für Saaten ist das Kochstück ungeeignet. Dazu wird Wasser aufgekocht und die Festbestandteile unter ständigem Rühren untergearbeitet. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass sich möglichst wenig Klümpchen bilden. Das Verhältnis von Festbestandteilen zu Wasser beträgt hierbei zwischen 1:4 und 1:5. 2 % bis maximal 15 % der Festbestandteile kommen ins Kochstück.



Kochstück (mit Hartweizengrieß)

Wissenswertes
aus dem Buch:

Unser täglich Brot Band 3:
Vorteig, Sauerteig und
Langzeitführung



MONO Backstation

Kompakt und fahrbar

Die ideale Komplettlösung! Die Backstation ist mit zwei praktischen Auszügen ausgestattet. Neben dem Mono bietet sie Platz für die Alpha und Zubehör. Eine ausziehbare Arbeitsplatte aus massivem Buchenholz bietet bequeme Fläche zum Arbeiten. Die Platte ist zum Reinigen komplett herausnehmbar. Mit der Backstation haben Sie Ihre Ausrüstung kompakt und mobil beisammen. Einschusshöhe 97 cm. Mit vier Lenkrollen, zwei davon mit standsichernden Bremsen. Bei der Backstation Mono sind enthalten Elektro-Steinbackofen Mono mit Türanschlag links oder rechts und Teigknetmaschine Alpha 2G in Edelstahl. Alternativ können Sie die Backstation auch ohne Geräte erhalten.



* ohne Deko und Zubehör

MONO Backstation* (ohne Deko und Zubehör)	
Maße B x T x H	55 x 59 x 127 cm
Gewicht	111 kg (ohne Verpackung)
2/202010	

Weitere Farben für die Teigknetmaschine Alpha/Alpha 2G finden sie bei uns im Shop unter www.backdorf.de

ST 1 Backstation (ohne Geräte, Deko, Zubehör)	
Maße B x T x H	55 x 59 x 86 cm
Gewicht	25 kg
2/201506	

Fußgestell für MONO

Komplett aus Edelstahl. Einschusshöhe 84 cm. Optional mit Holzrost.

1 Fußgestell für MONO*

Maße B x T x H	54,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	15 kg
3/300908	

2 Fußgestell mit Rädern*

Maße B x T x H	54,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	16 kg
3/300938	

3 Holzrost aus Buchenholz*

3/300909	
----------	--



* ohne Deko und Geräte

PRIMUS Backstation

Die mobile Komplettlösung

Damit wird der Primus zur mobilen Backstation. Alles ist kompakt und praktisch organisiert. Die fahrbare Backstation verfügt über eine ausziehbare Arbeitsplatte aus massivem Buchenholz, einen Auszug für die Teigknetmaschine Alpha und zwei weitere große Ablagefächer. Das Gestell ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Einschusshöhe beträgt 97 cm. Bei der Backstation Primus sind enthalten Elektro-Steinbackofen Primus und Teigknetmaschine Alpha 2G in Edelstahl. Alternativ können Sie die Backstation auch ohne Geräte erhalten.



Primus Backstation* (ohne Deko und Zubehör)	
Maße B x T x H	85 x 59 x 130,5 cm
Gewicht	177 kg (ohne Verpackung)
2/202011	

Weitere Farben für die Teigknetmaschine Alpha/Alpha 2G finden sie bei uns im Shop unter www.backdorf.de

ST 2 Backstation (ohne Geräte, Deko, Zubehör)	
Maße B x T x H	85 x 59 x 86,5 cm
Gewicht	45 kg
2/202000	

* ohne Deko und Zubehör

Fußgestell für PRIMUS

Komplett aus Edelstahl. Einschusshöhe 84 cm. Optional mit Holzrost.

1 Fußgestell für PRIMUS*

Maße B x T x H	84,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	17 kg
3/300891	

2 Fußgestell mit Rädern*

Maße B x T x H	84,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	18 kg
3/302320	

3 Holzrost aus Buchenholz*

3/300892	
----------	--



* ohne Deko und Geräte

Häussler Elektro-Steinbackofen

Vielfältig einsetzbar

Ein ästhetischer Backofen, der sich harmonisch in jede Küche einfügt und trotzdem die Qualität eines Steinbackofens oder Backhäuschens wie zu Großmutterns Zeiten bietet – zu schön um wahr zu sein? Nein, ist es nicht. Denn mit einem Elektro-Steinbackofen von Häussler holen Sie sich ein großes Stück Lebensqualität nach Hause. Außen schön designt und hochwertig gefertigt – innen das unübertroffene Prinzip mit dem heißen Schamottestein. Einfach die perfekte Kombination.

