



Für eine lange Freundschaft mit deinem BrotFreund solltest du folgendes beachten:

## **Vor dem ersten Backen**

- 1.** Vor der ersten Nutzung ölst du alle Holzteile 1-2mal kräftig ein. Verwende dazu Sonnenblumen- oder Rapsöl.
- 2.** Lege die einzelnen Holzteile auf dein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lass das Öl ein paar Minuten einziehen.
- 3.** Anschließend lässt du alle Holzteile für 60 Minuten im Backofen (mittlere Schiene, 200°C, Ober-/Unterhitze) einbrennen. Dabei wird das Holz dunkler und es gibt eine leichte Rauchentwicklung.
- 4.** Nach dem Auskühlen ist dein BrotFreund bereit für den ersten Einsatz.
- 5.** Diesen Vorgang solltest du alle paar Monate, je nach Gebrauch, wiederholen.

## **Jedes Mal beim Backen**

- 1.** Jedes Mal, wenn du deinen BrotFreund verwendest, streiche die mit dem Teigling in Berührung kommenden Holzteile mit einem geschmacks-neutralen Öl oder Backwachs ein.
- 2.** Standardmäßig ist dein BrotFreund für ein ca. 1 kg schweres Brot ausgerichtet. Mit den zwei verstellbaren Trennbrettern kannst du deine Brotgröße zusätzlich variieren. Auch eignen sich diese für das gleichzeitige Backen von unterschiedlichen Brotsorten. Hier sind deinem Ideenreichtum keine Grenzen gesetzt.
- 3.** Setze nun deinen BrotFreund auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, fülle den Teigling ein und lasse diesen darin ruhen.

4. Anschließend backe dein Brot nach Anleitung. Verwendest du ein anderes Brotrezept als unsere Wurzers BrotFreund-Mischung beachte bitte, dass Holz eine isolierende Wirkung hat und sich die Backzeit um ca. 10% verlängert.
5. Deinen BrotFreund kannst du bis zu einer Temperatur von max. 240 Grad verwenden. Höhere Temperaturen bitte nicht einstellen, da es sonst zu einer starken Raumentwicklung kommen kann. Bei dieser Temperatur sollte die Dauer des Backvorgangs nicht mehr wie 60 Minuten betragen.
6. Deinen BrotFreund reinigst du am besten, indem du ihn nach dem Backen einfach trocken mit einer Bürste oder einem rauen Tuch abreibst. Bitte reinige die Teile nie feucht oder mit Spülmittel und schon gar nicht im Geschirrspüler.
7. Holz ist ein Naturprodukt und arbeitet bei Temperatur unterschieden. Geringfügige Verformung ist daher normal und hat keine Auswirkung auf die Stabilität noch auf die Funktion von deinem BrotFreund. Sollten sich die Einzelteile trotz normaler Anwendung deutlich verformen, melde dich bei uns, und wir nehmen uns der Sache an.

## **Zu guter Letzt**

Willst du wissen, wo dein BrotFreund und seine Freunde herkommen? Folge einfach den Koordinaten auf deinem Holz-Backrahmen.

Hast du sonst noch eine Frage? Schick uns einfach eine Nachricht. Wir helfen dir gerne weiter!

*Dein BrotFreund-Team*

The page features a light beige background with several detailed line drawings of wheat stalks. One stalk is on the left side, another is in the lower right, and a third is on the right side, partially overlapping the text. The drawings show the grain heads and the stems with leaves.

BrotFreund  
ein Produkt der  
Five Points Promotion GmbH  
Sandleitengasse 15/2/15  
1160 Wien  
Tel: +43 (0)1 961 45 18  
Mail: [office@fivepoints.at](mailto:office@fivepoints.at)  
Web: [www.brotfreund.at](http://www.brotfreund.at)