

## Französisches Bäckerleinen

---

Robustes Naturleinentuch aus dem Elsass, extra schwere Qualität. Perfekt für die zweite Gare, der sogenannten Stückgare für z.B. Baguettes und andere Kleingebäcke. Die ausgeformten Teiglinge gewinnen – zwischen die Leinenfalten gelegt – an Volumen und erreichen annähernd ihre endgültige Form. Die glatte Leinenstruktur des Tuches verhindert ein Ankleben des Teiges.

**Anwendung:**

Das Tuch leicht mit Mehl bestauben, die ausgeformten Teiglinge zwischen den Falten platzieren und gehen lassen. Den Teig auf den Backschieber oder das Backblech legen. Nach der Anwendung austrocknen lassen und abklopfen. Gelegentliches Waschen bei 30 °C ohne Weichspüler-Zugabe und ohne Endschleudern möglich (Größenschwund ca. 10 %).

100 x 60 cm



★ 3 0 3 3 1 8 ★