

Behandlung von Blauglanzformen

- Vor dem ersten Backeinsatz die Formen im Ofen für ca. eine halbe Stunde bei ca. 250 °C ausbrennen.
- Anschließend außen und innen mit hitzebeständigem Öl leicht einölen und die Formen nochmals bei 250 °C eine halbe Stunde einbrennen. Bitte unbedingt beachten, dass die Formen mit der Backseite nach unten (d.h. umgekehrt) in den Ofen gestellt werden, damit das überschüssige Fett auslaufen kann.
- Das Einfetten der Formen auf der Außenseite sollte unbedingt erfolgen, damit bei Blauglanzformen eine evtl. Rostbildung durch Dampf verhindert werden kann und bei alumiertem Stahlblech, sich außen ein leicht brauner Fettbelag bildet, der die Wärmeabstrahlung der Alu-Schicht vermindert.
- Nach dem Backvorgang sofort aus der Form nehmen, um Feuchtigkeitsbildung zwischen Gebäck und Form zu verhindern. Anschließend ausreiben und gleich wieder einfetten (gegen Rostbildung).

Achtung!

- Säure- und laugenhaltige Lebensmittel (z.B. Obstkuchen und Laugengebäck) sind für Blauglanzbleche nicht geeignet! Sauerteigbrote lassen sich problemlos darin backen. Diese haben einen höheren PH-Wert.
- In den Formen sollte nicht geschnitten werden!
- Wasser und Reinigungsmittel vermeiden!