

Gärtuch, 60 x 100 cm



Ideal zum Reifen von weichen Teiglingen für Brötchen, Baguettes oder Broten. Das Spezialtuch stabilisiert den Teig während der Gare und vermeidet Feuchtigkeitsverlust und das vorzeitige Anhaften. Das Gärtuch mit Mehl bestäuben und die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf das Tuch setzen. Zwischen die Teigstücke eine Tuchfalte ziehen, damit diese sich gegenseitig stützen.

Das Gärtuch ist an allen Seiten sorgfältig umsäumt und kann bei 40°C in der Waschmaschine gewaschen werden.

Aus Spezialtuch, schwere Qualität, reine Baumwolle