

Gebruiksaanwijzing BW Stoombakje

Het BW Stoombakje is speciaal gemaakt voor de BW ovens, maar kan ook in iedere andere oven worden geplaatst. Door zijn vorm neemt het stoombakje heel weinig ruimte in beslag. Zo is de ovenruimte optimaal te benutten voor te bakken producten. De stoombakjes worden gevuld met steentjes geleverd. Dit zorgt voor meer verwarmde massa, er kan zo langer stoom worden gegenereerd dankzij de opgeslagen energie. Bij gebruik van dit stoombakje op de bodem van een inbouwoven, is er nauwelijks sprake van onderwarmte blokkade. Zo wordt de stralingswarmte dus niet geblokkeerd.

Hoe gebruik je dit stoombakje?

Het stoombakje warm je samen met de oven op. Het is belangrijk dat niet alleen de oven heet is, maar dat ook de steentjes in het bakje goed warm zijn. Dat kost even tijd. Hoe lang dan precies? Dat verschilt per oven en per plek in de oven (bijvoorbeeld op de bodem van de oven, op een draadrooster of op een stenen vloer). Meestal kun je ervan uitgaan dat het bakje na ongeveer 30 minuten voldoende is opgewarmd.

Zodra het bakje en de steentjes heet zijn, kan het brood de oven in. Giet direct daarna heet water in het stoombakje, bijvoorbeeld met een kleine plantengieter. Ongeveer 50 tot 100 ml water is meestal voldoende; maar het hoeft niet heel precies te zijn.

Tijdens het begin van het bakproces verdampt het water geleidelijk en ontstaat er een hoge luchtvochtigheid in de oven. Het stoombakje kan gewoon in de oven blijven staan en hoeft niet tijdens (of na) het bakken verwijderd te worden. Stoom is vooral nodig gedurende het eerste deel van het bakproces, zo kan het deeg een mooie ovenwerking krijgen.

Als het kan, zet je de laatste paar minuten van de baktijd de ovendeur op een kier. Zo kan de oven goed uitdampen en krijgt de korst de kans om mooi droog en knapperig te worden.

Stomen is over het algemeen niet nodig bij zacht kleinbrood of verrijkt grootbrood. Bij de meeste andere brood- en broodjessoorten is bakken met stoom wel aanbevolen.

Scan de QR-code voor de gebruiksaanwijzing in videoformaat.

