

Backbleche und Backformen

Für gute Backergebnisse benötigen Sie geeignete Backformen.

Backformen sollen

- eine gute Wärmeleitfähigkeit besitzen
- eine gleichmäßige Bräunung gewährleisten
- sich leicht vom Gebäck lösen
- einfach zu reinigen sein.

Um diese Anforderungen zu erfüllen, werden die Oberflächen der Backformen unterschiedlich behandelt.

Für Backöfen mit **Ober- und Unterhitze**, die überwiegend mit Strahlungswärme arbeiten, gilt folgendes:

- Glänzende und helle Oberflächen reflektieren die Backofenwärme stark und geben sie nur langsam an das Backgut weiter.
- Matte und dunkle Oberflächen dagegen nehmen die Wärme schnell auf und leiten sie an das Backgut weiter, je nach Material schneller oder langsamer.
- Bei **Backöfen mit Umluft** hat das Material der Backbleche / -formen nur eine untergeordnete Bedeutung.

Eignung verschiedener Backformen

	Geeignet für Backofensysteme	Bräunung und Durchbacken	Lösen des Backwerks	Reinigung / Bemerkungen
Weißblech (verzinktes Stahlblech)	GH, UB in EH Oberhitze reduzieren	gleichmäßig im GH und UB, im EH häufig innen klitschig	befriedigend	kurz einweichen, spülen; nicht widerstandsfähig gegen Säuren
Schwarzblech bzw. schwarz lackierte Formen	EH, UB im GH auf oberer Ebene backen	gleichmäßig	befriedigend, keine scharfen Gegenstände zum Lösen verwenden	kurz spülen
Aluminium	EH und UB	gleichmäßig	gut	einweichen, spülen
Keramik / Glas	EH, UB, KMW	gleichmäßig in EH und UB, je nach Stärke der Form evtl. etwas verlängerte Backzeit	gut	einweichen, spülen auch in Spülmaschine; schnittfeste Oberfläche
Kunststoff	KMW, EH	gut in Kombi-Mikrowellengeräten	sehr gut	einweichen, spülen auch in der Spülmaschine
Antihafbeschichtete Formen	EH, UB, silikonbeschichtete Formen in allen Herdarten	gleichmäßig in EH und UB; im GH Temperatur reduzieren und oben einschieben	sehr gut keine scharfen Gegenstände zum Lösen verwenden	einweichen, spülen
Silikatische Oberfläche (Emaille)	EH, UB	gut	sehr gut	spülmaschinenfest; schnittfeste Oberfläche

GH = Gasherd
 UB = Umluftherd
 EH = Elektroherd
 KMW = Kombi-Mikrowellengeräte

Formen für Kombi-Mikrowellengeräte müssen "mikrowellengeeignet" und "hitzebeständig" oder "backofenfest" sein (Glas, Kunststoff, Keramik)