



### Einfaches Brotrezept:

500 g Mehl  
500 ml Wasser  
1 TL Salz  
1 Würfel Hefe

### Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 20 Min.  
Ruhezeit: ca. 1 Std.

Das Mehl in eine Schüssel geben. Wasser erwärmen den Hefewürfel darin auflösen und in eine Vertiefung im Mehl füllen.

Den TL Salz gibt man zum Mehl und vermengt das Ganze zu einem Teig. Gut durchkneten.

Dann ca. 30min zugedeckt gehen lassen.  
Den Teig nochmals durchkneten.

Wieder zugedeckt gehen lassen. (ca. 15min)

Jetzt das Brot im Holzofen etwa 45 - 60 min bei ca. 220°C backen. Sobald das Brot bei Klopfstest auf dem Boden hohl klingt ist es fertig.

(Jeder Backofen reagiert ein wenig anders und der Aufstellort, Schornsteinzug sowie die Backtemperatur und Zeit beeinflussen das Ergebnis. Mit der Zeit finden Sie Ihre persönliche Backtemperatur und Zeit selbst am besten.)



*... damit aus Feuer sichere Wärme wird*

## Backöfen und Backofenbausätze



### Kandern Feuerfest GmbH

Feuerbacher Straße 16  
D-79400 Kandern  
Telefon: +49-(0)7626-97752-0  
Telefax: +49-(0)7626-97752-99  
info@kandern-feuerfest.de  
www.kandern-feuerfest.de



Gestellbackofen  
Markgräfler Backofen  
Backofenbausätze

# Backen und Gewölbe

Feuer anzünden, gemeinsam Teig kneten und backen -  
mit Freunden genießen ..... was gibt es Schöneres?



## Kandern Gestellbackofen

Transportabler „Profi“-Backofen der sowohl den Anforderungen des privaten wie auch des professionellen Anwenders entspricht.

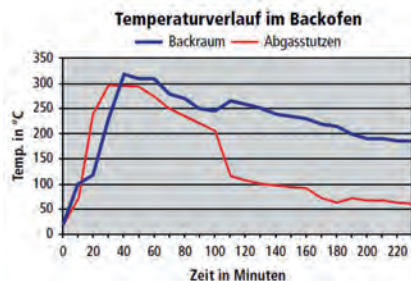
Der Gestell-Backofen wird in 2 Einheiten geliefert:

- Metallkörper mit fest angebrachtem Fußgestell, der Metallrahmen der Backofentür ist fertig montiert, ebenso ist die Boden-, Seiten- und Rückwandisolierung eingebracht.
- Satz Schamottsteine, 1 Sack K-Mörtel und Deckenisolierung, die nach beigefügter Anleitung einzubringen sind (Abdeckung des Gestell-Backofens ist dazu abzunehmen).



Technische Daten:

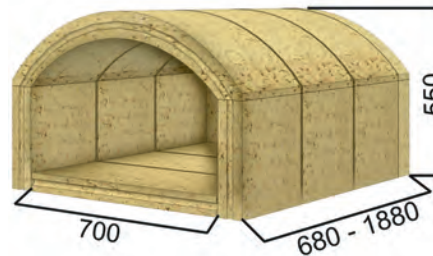
Gesamtgewicht: ca. 610 kg  
Gewicht Schamottesatz: ca. 310 kg  
Backfläche: 840 x 600 mm  
Gewölbehöhe: 340 mm  
(mittig)/200 mm (außen)



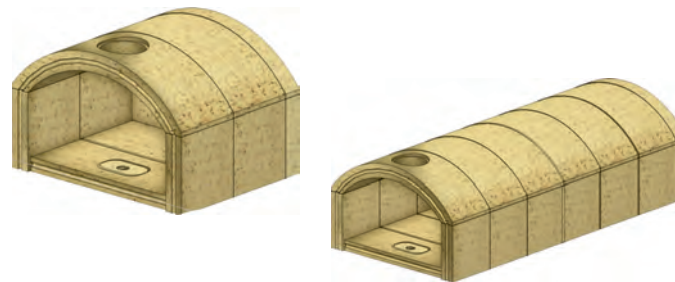
## Markgräfler Backofensatz

bestehend aus Bodenplatten (1 Stück mit Öffnung für Aschenfall), Seitenplatten, Rückwandplatten und Gewölbeabdeckplatten (1 Stück mit Öffnung, 180 mm ø, für Rauchgasanschluss).

Backraumbreite: 70cm  
Backraumtiefe: 60 - 180cm



80mm Wandstärke und Tiefenvarianten bis 180cm lassen im Markgräfler Backofen auch Großes gelingen



## Kandern Backofenbausätze



bestehend aus Nut- und Federsteinen mit Gewölbeplatten oder Gewölbeabdeckplatten mit und ohne Anpaß-Mittelstein jeweils mit Frontplatte, Mörtel und Ofentüre.



**KaBob 5070 Der Einsteiger**  
Backfläche 50 x 70cm

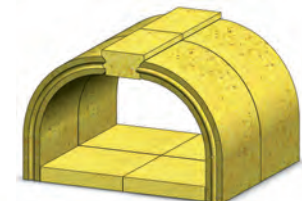
**KaBob 6090 Der N+F Profi**  
Backfläche 60 x 90cm  
Backraum mit Gewölbe  
und oberen Rückbrand

**KaBob 4860 Der Verlängerbare**  
Backfläche 48 x ...cm  
Länge alle 30cm möglich  
inkl. Frontplatte und Türe BT42



**KaBob 6060 Der Verlängerbare opti**  
Backfläche 60 x ...cm  
Länge alle 30cm möglich

**KaBob 7260 Der Verlängerbare XL**  
Backfläche 72 x ...cm  
Länge alle 30cm möglich



**KaBob 8460 Der Verlängerbare XXL**  
Backfläche 84 x ...cm  
Länge alle 30cm möglich