

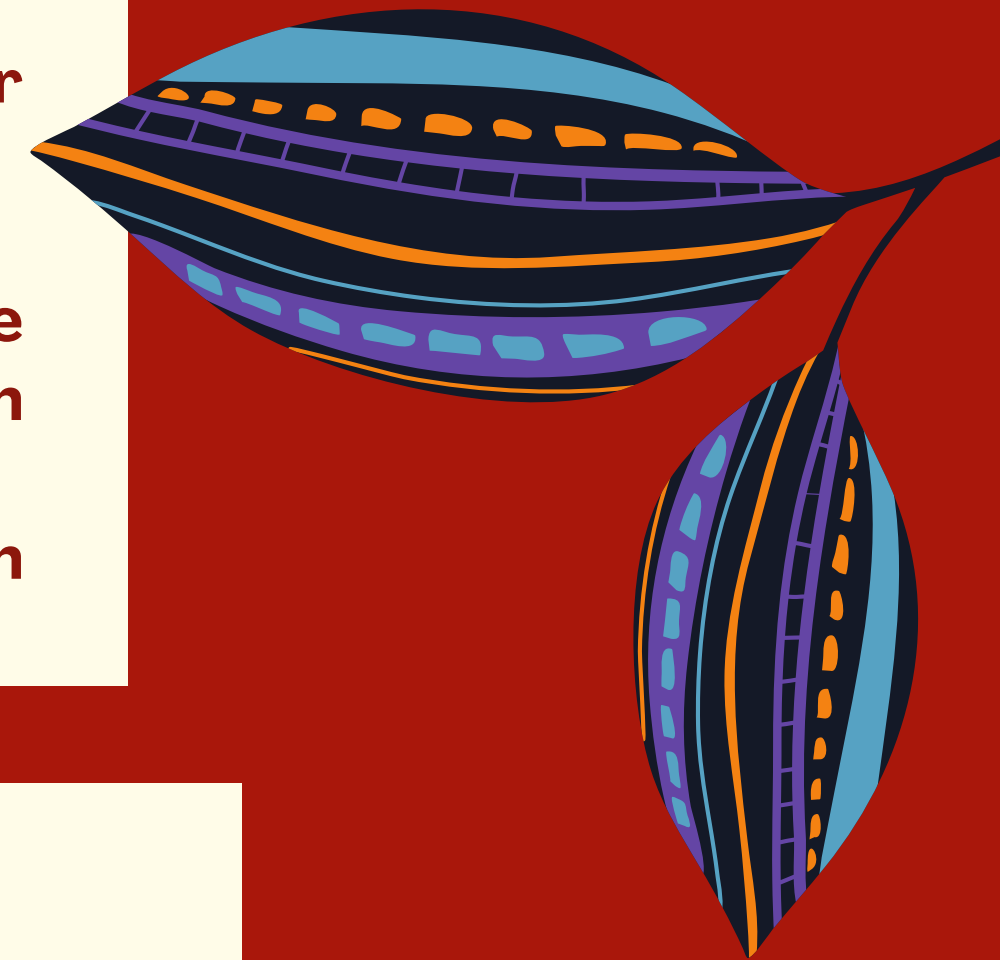
GENIEßEN SIE IHRE GÄRBOX?

Ihr Feedback hilft uns, weiterzuwachsen.

Wir hoffen, dass Ihnen die KARYELA NOVA Gärbox gefällt und dass sie Ihr selbstgemachtes Brot- und Pizzateig-Erlebnis bereichert.

Wenn Sie unsere Box hilfreich fanden, würden wir uns sehr freuen, wenn Sie sich einen Moment Zeit nehmen und eine Bewertung auf Amazon hinterlassen.

Ihr Feedback unterstützt unsere kleine Marke und hilft anderen Hobbybäckern, dieses Produkt zu entdecken.



WARUM IHRE BEWERTUNG WICHTIG IST

- Hilft uns, bessere Produkte zu entwickeln
- Unterstützt kleine, handwerksorientierte Marken
- Gibt neuen Kunden Orientierung
- Motiviert uns, uns kontinuierlich zu verbessern



DANKE, DASS SIE KARYELA NOVA UNTERSTÜTZEN.
Thoughtful by Nature.

2025

Gärbox

KARYELA NOVA

Premium-Akazienholz

KARYELA NOVA GÄRBOX AUS AKAZIENHOLZ

***GEFÜHRTE TEIGGÄRUNG
FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE***

Von der Natur inspiriert.



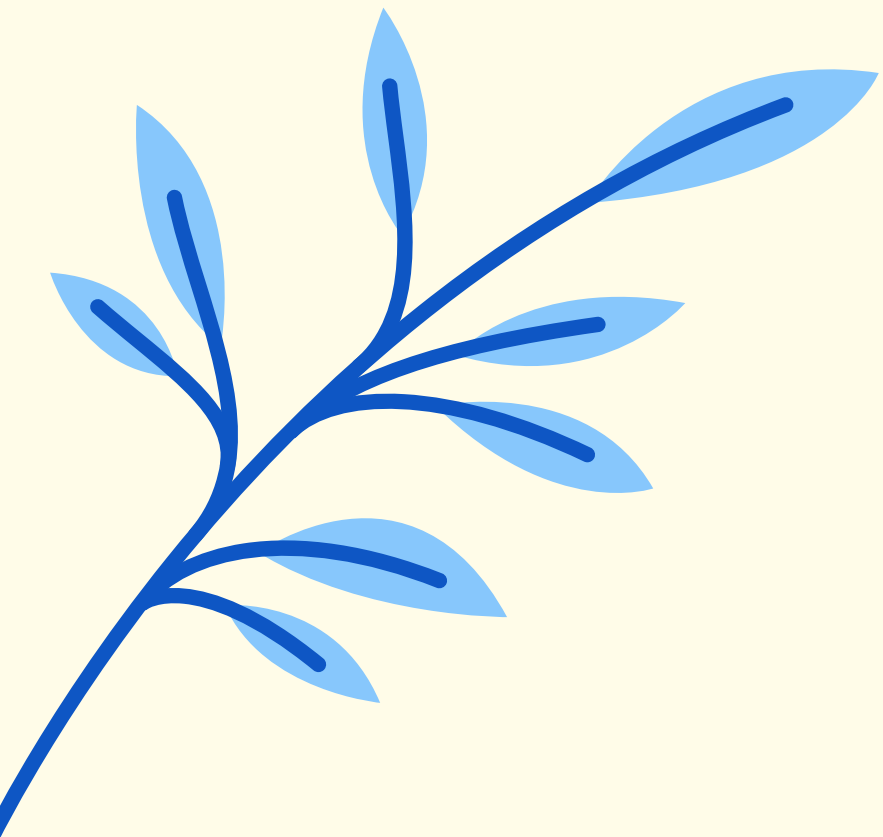
ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch richtet sich an Einsteiger, die mit der KARYELA NOVA Gärbox einen weichen, luftigen und aromatischen Teig herstellen möchten.

- *Diesen Teig können Sie verwenden für:*
- *Selbstgebackenes Brot*
- *Pizza- oder Pita-Böden*
- *Gebäck*
- *Weiche Brötchen*

Das Ziel ist einfach:

- *Außen knusprig, innen weich und luftig.*



ZUTATEN

Zutaten (für 4 Portionen / 8–12 Teiglinge)

Zutat	Menge	Hinweise
Mehl	500 g	Für weicheren Teig gesiebt
Warmes Wasser	310 ml	Warm, aber nicht heiß
Trockenhefe	1 tsp (3–4 g)	Oder 10 g frische Hefe
Zucker	1 EL	Aktiviert die Hefe
Salz	1 TL	Mit dem Mehl vermischen
Öl	2 EL	Gibt Elastizität



Tipp:

- Kaltes Wasser = Teig geht nicht auf
- Heißes Wasser = tötet die Hefe
- Ideale Temperatur = warm, aber nicht heiß



SCHRITT 1: DIE HEFE AKTIVIEREN



1) Hefe aktivieren (Vorteig)

1. Warmes Wasser in eine Schüssel geben.
2. Zucker und Hefe hinzufügen.
3. Verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.

Zeichen für eine erfolgreiche Aktivierung:

- Leichter Schaum auf der Oberfläche
- Kleine Bläschen



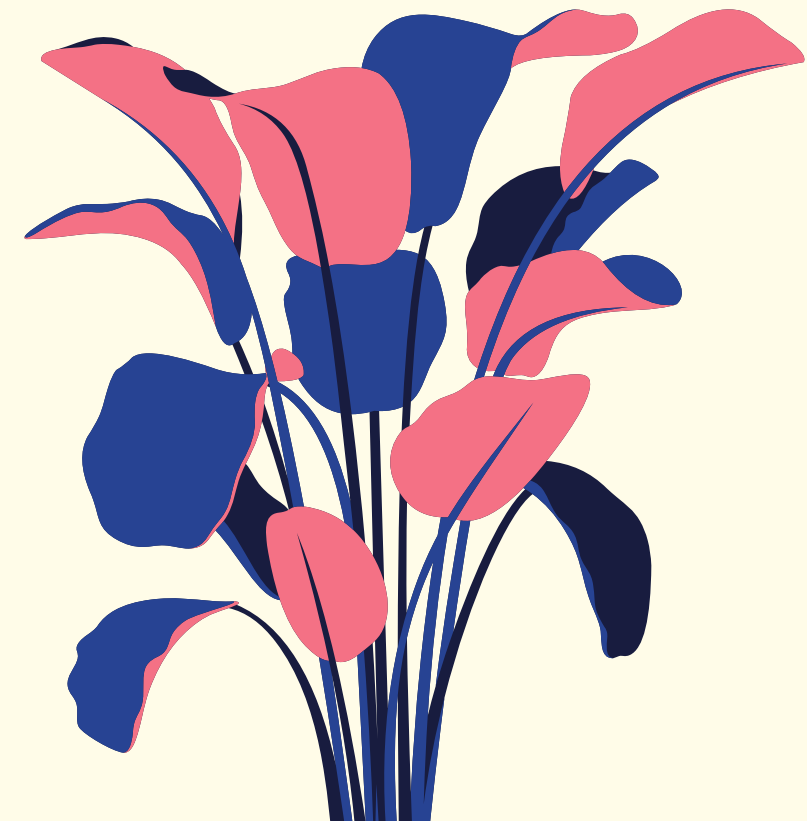
SCHRITT 2: MEHL + SALZ

2) MEHL UND SALZ MISCHEN

- Mehl in eine große Schüssel sieben.
- Salz hinzufügen und vermischen.

WARUM?
SALZ SCHWÄCHT DIE HEFE, WENN ES DIREKTEN KONTAKT HAT.

DURCH DAS MISCHEN MIT DEM MEHL WIRD DIES VERHINDERT.



SCHRITT 3: KNETEN

3) Den Teig kneten

1. Die Hefemischung zum Mehl gießen.
2. Verrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. 8–12 Minuten kneten.



Die richtige Teigkonsistenz:

- Leicht klebrig
- Dehnbar, ohne zu reißen
- Glatt und weich



SCHRITT 4: ERSTE GÄRUNG (SCHÜSSEL)



- 4) Erste Gärung (in einer Schüssel)**
- 1. Den Teig zu einer Kugel formen.**
 - 2. In eine Schüssel legen und abdecken.**
 - 3. 1 Stunde ruhen lassen.**

Bereit, wenn:

Der Teig sich verdoppelt hat.

(Die Box wird in diesem Schritt nicht verwendet.)



SCHRITT 5: IN TEIGLINGE TEILEN



5) Entgasen und Teilen

- 1. Teig auf die Arbeitsfläche legen.**
- 2. 2–3 Minuten leicht kneten, um Luft entweichen zu lassen.**
- 3. In 8–12 gleich große Stücke teilen.**
- 4. Jedes Stück zu einer glatten Teigkugel formen.**

Jetzt kommt die KARYELA NOVA Box zum Einsatz.



SCHRITT 6: ENDGÄRUNG IN DER BOX

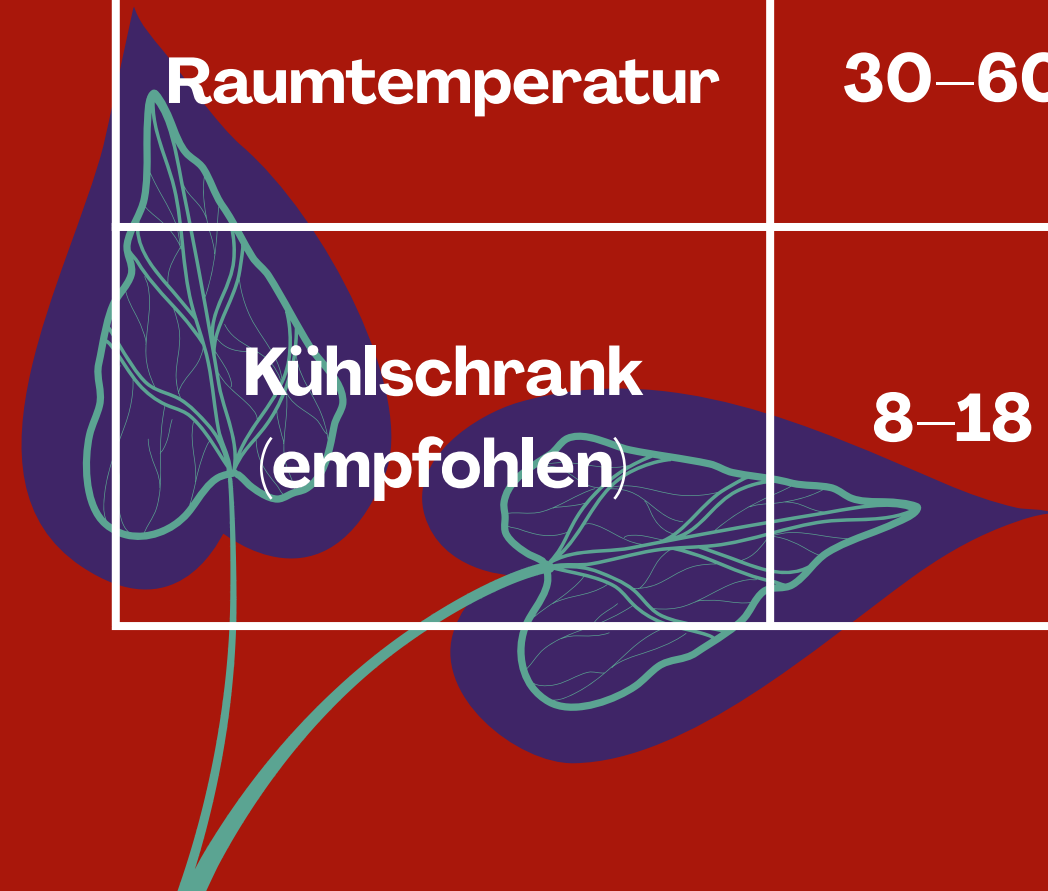


6) ENDGÄRUNG – IN DER BOX
JEDE TEIGKUGEL IN EIN FACH LEGEN → DECKEL SCHLIESSEN.

Umgebung	Zeit	Ergebnis
Raumtemperatur	30–60 Minuten	Für den täglichen Gebrauch
Kühlschrank (empfohlen)	8–18 Stunden	Beste Textur & bester Geschmack

Warum diese Box so gut funktioniert:

- Gleichmäßige & kontrollierte Gärung
- Seidig glatter Teig
- Kein Reißen beim Formen
- Starker Ofentrieb



FORMEN + BACKEN + ZUSAMMENFASSUNG

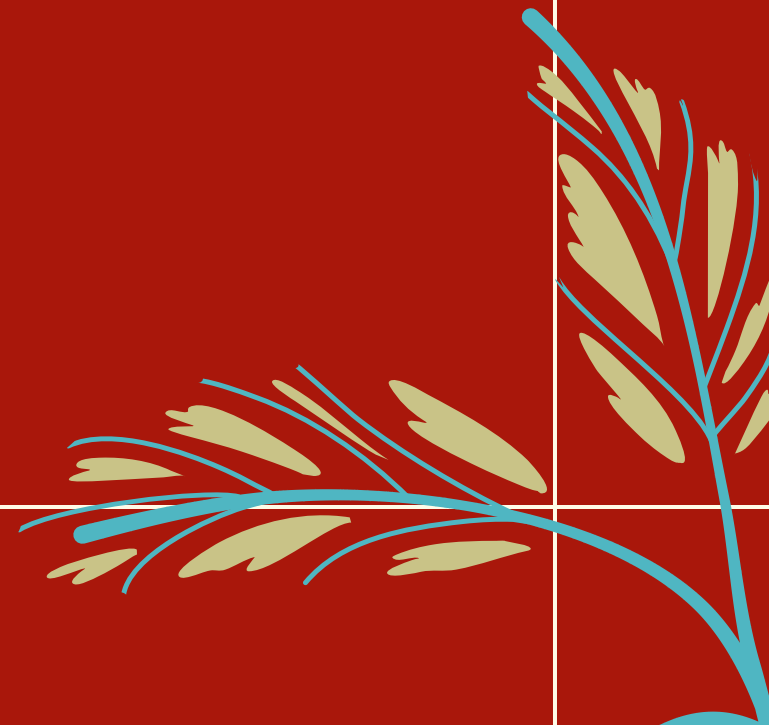
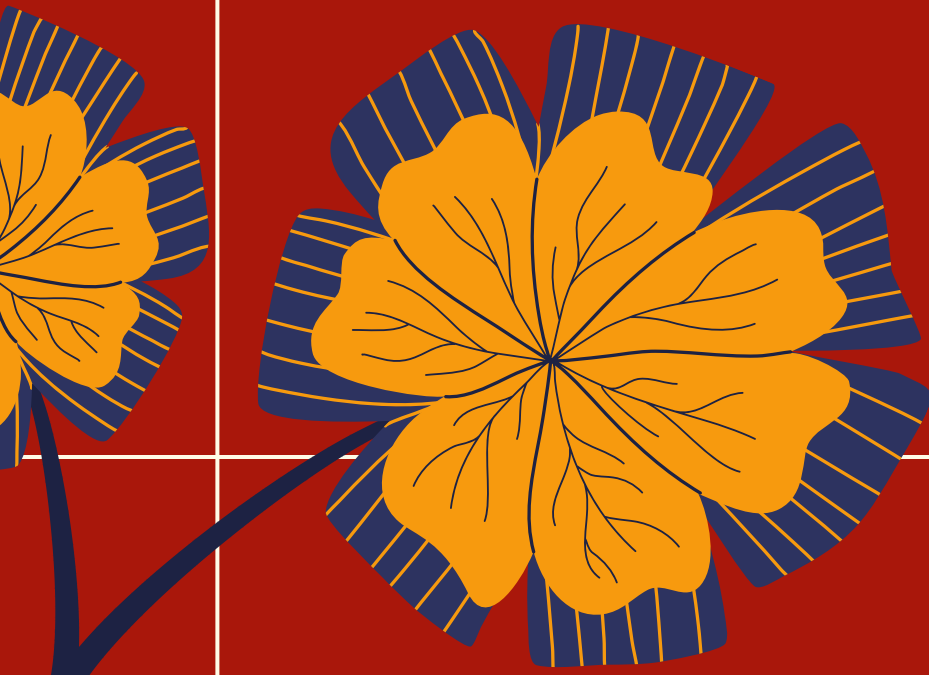
7) Formen

- Teig vorsichtig herausnehmen.
- Mit der Hand formen (Nudelholz vermeiden).
- Sehr wenig Mehl verwenden.



8) Backen

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.



Kurze Zusammenfassung

Kneten → Erste Gärung → Teilen → Endgärung → Formen → Backen.

Zu verwenden mit der
KARYELA NOVA Gärbox

