

MYestro

MEHR POWER. MEHR MENGE. MEHR GRAEF.



GRAEF.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG Donnerfeld 6 Industriegebiet Bergheim 59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 97 03 - 677 Fax: +49 (0) 29 32 / 97 03 - 90

pinterest.de/graef_elektrokleingeraete

@graef_elektrokleingeraete

facebook.com/graef.de



youtube.com/gebrgraef

www.graef.de



MEHR POWER.

MEHR MENGE. MEHR GRAEF.

Neues Produkt, neuer Slogan: "Mehr Power. Mehr Menge. Mehr GRAEF". Dieser Dreiklang spricht deutlich 2 Keyfeatures der MYestro an – die starke Power der Maschine und das große Fassungsvermögen der Schüssel als perfekter Partner für große Teigmengen. Und natürlich wollen wir, das Familienunternehmen GRAEF, als Newcomer im Markt für Küchenmaschinen auch hier mit der hohen Qualität unserer Produkte für ein wenig Aufsehen sorgen.

MYestro: Leistungsstark, leise und langlebig

Unsere erste Küchenmaschine ist ein absolutes Kraftpaket. Vor allem dann, wenn es um das heimische Backen der "Laibspeise" mit knuspriger Kruste und saftiger Krume geht. Wer auf Selbstgebackenes steht und ganz genau wissen will, was in seinem Gebäck steckt, der sollte nicht auf unsere MYestro verzichten. Mit ihrem kraftvollen Motor, dem flüsterleisen Betrieb und den hochwertigen Materialien ist die neue Küchenmaschine jeder Herausforderung gewachsen, knetet schwere Teige und große Mengen, schlägt aber auch Sahne und Eischnee fluffig-soft.

Praktisches Zubehör

Zum Lieferumfang gehören Flachrührer, Ballonschneebesen und Knethaken aus massivem Edelstahl.



Jahre
GARANTIE auf die
MYestro und das
Zubehör

Maximale Performance für große Mengen

Unsere überaus leistungsstarke Maschine ist mit einem professionellen, energieeffizienten 800-Watt-Gleichstrommotor mit Riemenantrieb ausgestattet. Das garantiert, dass die MYestro auch unter Volllast bei der Verarbeitung von bis zu 3 Kilogramm Teig flüsterleise und mit höchster Laufruhe arbeitet.



Kraftvolle Lösung für vielseitige Backkunstwerke

Ob große oder kleinere Teigmengen – mit der MYestro gelingt jede Teigvariante kinderleicht: Der Flachrührer eignet sich für glatte, feine Teige, der Knethaken für schwere Varianten und der Ballonschneebesen zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß & Co. Das planetarische Rührwerk sorgt dafür, dass alle Zutaten vom Rand bis zum Schüsselboden mitgenommen und restlos vermischt werden.

Einfache Handhabung

Über das Touchdisplay können 10 Geschwindigkeitsstufen sowie 3 voreingestellte Programme gewählt werden, mit denen sich die Zutaten gleichmäßig, zu homogenen Teigen verarbeiten lassen. Die praktische Pulse-Funktion eignet sich für kurzzeitiges, individuelles Rühren auf Knopfdruck.



5 Jahre Garantie

Zuverlässig, ausdauernd und zeitlos – mit der Verarbeitung hochwertiger Materialien, der Reparierfähigkeit und der Garantie von 5 Jahren sorgen wir dafür, dass die MYestro auch in vielen Jahren noch meisterlich knetet, rührt und aufschlägt.



MYestro

KEYFACTS



Modernes Design

Hochwertiges Vollmetallgehäuse, massive Edelstahl-Rührelemente und zeitlose Designsprache – für Backfans und Küchenästheten.

Einzigartiges Beleuchtungskonzept

Dank heller Schüsselbeleuchtung bleibt der Rühr- oder Knetfortschritt stets im Blick. In Kombination mit der stilvollen "Blue-Ambience-Beleuchtung" ist die MYestro der neue optische Blickfang in der Küche.

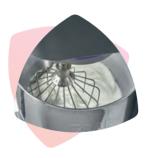


Leistungsstarkes Kraftpaket

800-Watt-Profi-Gleichstrommotor für maximale Performance – knetet bis zu 3 kg Teig in der 7-l-Edelstahlschüssel mit meisterlicher Leichtigkeit.

Planetarisches Rührsystem

Homogene Teigergebnisse und weniger Reste am Schüsselrand.



Absolut standfest

18 Kilogramm Produktgewicht und ausbalanciertes Vollmetallgehäuse für einzigartige Standfestigkeit auf der Arbeitsplatte.



Abnehmbarer Spritzschutz

Extragroße Einfüllöffnung für spritzfreie Zugabe von Zutaten während des Knet- oder Rührvorgangs.

Einfache Bedienbarkeit

Touchdisplay und 3 vollautomatische Programme für eine leichte und intuitive Bedienung.

Flüsterleiser Betrieb

Selbst unter Volllastbetrieb superleise und mit hoher Laufruhe.



Langlebige Materialien

Hochwertige Materialien, eine Garantie von 5 Jahren und Reparierfähigkeit – für eine lange Lebensdauer und viele Brote.



Ralf Gießelmann ist einer der weltweit ersten dreizehn Brotsommeliere und der erste in seinem Heimatland Nordrhein-Westfalen. Backen ist für ihn eine echte Leidenschaft und seine Brote sind wahre Kunstwerke. Diese sollen nicht nur zum Anbeißen aussehen, sondern natürlich auch nach echtem Herzblut schmecken! Ralf Gießelmann ist unser neuer Kompetenzbotschafter für die GRAEF Backwelt. Er wird uns künftig immer wieder bei Veranstaltungen und mit Rezepten, Produkt-Tipps und seinem Know-how unterstützen.

Über unsere MYestro sagt er:

"Die MYestro arbeitet ähnlich wie eine große Profimaschine. Sehr stabil, sehr ruhig und mit viel Power – die besten Voraussetzungen für das Gelingen von Brotteigen in der heimischen Backstube."

Zutaten für 2 Bierstangen mit Salz-Pfeffer-Kruste

Für den Vorteig (Poolish):

125g Weizenmehl Typ 550 125ml Bier (alternativ Wasser) 1g Hefe (nicht mehr)

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, und 1-3 Minuten auf langsamer Stufe verrühren. Circa 30 Minuten stehen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank geben.

Für den Teig:

250g Vorteig (Poolish) 230g Weizenmehl Typ 550 4g Hefe 140-160ml Bier 8g Salz

Für die Salz-Pfeffer-Kruste:

10g grober Pfeffer 10g grobes Salz 15g Butter 5g Olivenöl





Den Backofen auf 240° Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, und mit der Küchenmaschine 8 Minuten auf Stufe 1 und dann 5-8 Minuten auf Stufe 5 kneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig circa 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen. In der Zeit den Teig zweimal falten.

Den fertigen Teig in zwei Stücke teilen, etwas länglich rollen, 5-10 Minuten ruhen lassen und dann die Teigstücke in längliche Stangen rollen bzw. formen. Diese nach Belieben mit dem Pfeffer-Salzaufstrich bestreichen. Die Brote in den vorgeheizten Backofen geben, ein hitzebeständiges Schälchen mit etwas Wasser mit in den Ofen geben, die Temperatur auf 220° Grad reduzieren und die Brote circa 25 Minuten knusprig backen.

Mit der MYestro zum perfekten Brot -Grundwissen für Brotliebhaber

1. Zutaten abwiegen



Anders als beim Kochen müssen die Zutaten beim Backen – vor allem bei Brot – immer grammgenau abgewogen werden. Es kommt auf die exakten Mengen und das Mengenverhältnis der Zutaten an. Also Waage raus, abwiegen und ab in die MYestro!

2. Ordentlich kneten

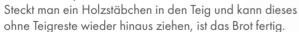


Kneten ist das A und O. Ein Brotteig muss gut geknetet werden, damit Sauerstoff in die Menge eingearbeitet wird und so zur perfekten Konsistenz des Teiges beiträgt. Außerdem entwickeln sich in diesem Prozess die Klebereiweiße, die für die elastische Struktur sorgen. Zum Glück reicht mit unserer Küchenmaschine ein Fingertipp und die MYestro knetet und walkt, was das Zeug hält.

3. Ofen auf, Stäbchen rein

Ob ein Brot schon lange genug im Ofen war, kann man auf verschiedene Weisen herausfinden:

Die Stäbchenprobe:



Klopftest:

Bei diesem Test wird das Brot vorsichtig aus dem Ofen geholt. Es gibt einen Klaps auf die Unterseite – klingt es hohl, ist das Brot fertig.





Nachhaltig Brot backen

Wer sein Brot selbst herstellt, ist dem Thema Nachhaltigkeit von vornherein ein Stück näher, denn wer zu Hause backt, spart die Fahrt zum Bäcker, das Verpackungsmaterial und hat die volle Kontrolle über alle Zutaten.

Aber es geht noch nachhaltiger: Genau wie beim Kochen sollte man beim Backen auf Saisonalität und Regionalität der Zutaten achten. Und auch bei den Backutensilien kann man an morgen denken. Nutze beispielsweise anstatt Backpapier einfach ein eingefettetes Backblech. Und auch das Vorheizen des Ofens ist bei den meisten Teigvarianten nicht unbedingt notwendig und verbraucht unnötig Energie.

Und generell gilt natürlich: Wer sein Brot in ein Leinentuch wickelt und jeden Tag frisch aufschneidet, genießt länger und verursacht keinen unnötigen Lebensmittelabfall.



Tolle Rezepte und weitere Infos zum Thema nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln findest du unter:

