

# Collapsible silicone proofing basket for bread Banneton Brotform proofing basket for fermentation

With pleasure we present our latest innovation: silicone proofing basket for bread. This innovative product combines safety and reliability, ensuring optimal bread proofing results. What sets us apart is our commitment to personalization. We understand that every baker's needs are unique, so we offer ODM (Original Design Manufacturing) and OEM (Original Equipment Manufacturing) services. This means you can customize the design, size, and features of our silicone proofing basket to suit your needs, perfectly aligning with your vision.

If you want to take your baking to the next level, we invite you to contact us. Collaborate with our team of experts to develop a product that not only meets your requirements but also resonates with the local market. „Don't miss this opportunity to revolutionize the baking process and attract customers. Contact us today to discover the unlimited possibilities of our silicone proofing basket for bread.

## Silicone Bread Proofing Basket



### **Main features of the Silicone Bread Proofing Basket Basket for fermentation on sourdough**

Silicone proofing baskets for bread, also known as bannetons or bread forms, are a modern alternative to traditional baskets made of rattan or sugar cane, used for bread proofing. They offer several functions that can be beneficial for bakers. Here are some of the main features of silicone proofing baskets:

#### **1. Non-stick surface:**

Silikonowe koszyki mają nieprzywierającą powierzchnię, co oznacza, że ciasto podczas wyrastania jest mniej podatne na przyklejanie się do boków koszyka. Dzięki temu łatwiej będzie wyjąć ciasto, gdy nadejdzie czas pieczenia.

## **2. Łatwe czyszczenie:**

Silikon jest łatwy w czyszczeniu i nie wymaga intensywnej konserwacji. W przeciwieństwie do tradycyjnych koszy, nie musisz się martwić o usunięcie resztek mąki lub ciasta ze szczelin.

## **3. Elastyczność:**

Silikon jest elastyczny i można go łatwo wygiąć, co może pomóc w płynnym uwalnianiu ciasta po wyrośnięciu. Jest to szczególnie przydatne w przypadku ciasta delikatnego lub lepkiego.

## **4. Trwałość:**

Dobrej jakości kosze silikonowe są trwałe i wytrzymują wielokrotne użytkowanie, nie ulegając uszkodzeniu ani deformacji. Są mniej podatne na pękanie w porównaniu do tradycyjnych koszy z trzciny cukrowej.

## **5. Odporność na temperaturę:**

Silikon jest odporny na wysoką temperaturę, dlatego kosze te można stosować zarówno do garowania, jak i pieczenia. Można je włożyć bezpośrednio do piekarnika i upiec chleb, nie martwiąc się, że koszyk się roztopi lub uszkodzi.

## **6. Różnorodność kształtów i rozmiarów:**

Silikonowe koszyki do wyrastania są dostępne w różnych kształtach i rozmiarach, co pozwala na tworzenie różnych kształtów i rozmiarów chleba. Ta wszechstronność może poprawić atrakcyjność wizualną Twojego chleba.

## **7. Nie wymaga sezonowania:**

Tradycyjne kosze z trzciny cukrowej często wymagają doprawienia mąką, aby zapobiec sklejanemu się. Silikonowe kosze eliminują potrzebę tego kroku, czyniąc proces wygodniejszym.

## **8. Higiena:**

Silikon jest łatwy do dezynfekcji i nie wchłania wilgoci, co może mieć znaczenie dla utrzymania właściwej higieny podczas procesu garowania.

## **9. Żadnych drzazg:**

W tradycyjnych koszach z trzciny cukrowej mogą czasami pojawić się drzazgi lub szorstkie plamy, które mogą potencjalnie uszkodzić ciasto lub dłonie. Kosze silikonowe eliminują ten problem.

## **10. Przechowywanie:**

Kosze silikonowe są elastyczne i składane, dzięki czemu można je łatwo przechowywać, gdy nie są używane. Zajmują mniej miejsca w porównaniu do sztywnych koszy z trzciny cukrowej.

## **11. Tekstura:**

Silikonowe kosze do wyrastania chleba zachowują teksturę tradycyjnych koszy do wyrastania trzciny cukrowej ze względu na ich estetyczny wygląd i wyjątkową teksturę, jaką nadają skórce chleba.

**Zdjęcia owalnego silikonowego koszyka do wyrastania chleba Banneton Brotform Basket Kosz do fermentacji na zakwasie**















## Silicone Material

Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe

**Dishwasher safe**

**Easy to clean**







**1** Knead the dough.



**2** Sprinkle basket with flour, put the finished dough in it.



**3** Take out the fermented dough.



**4** Bake the dough and enjoy it.



# ODM&OEM Service

ODM&OEM service

Custom shape, size, color, packing and accessories etc



Gorąca wyprzedaż [okrągły silikonowy koszyk do wyrastania chleba](#) Banneton  
Brotform Basket Kosz fermentacyjny na zakwasie

