

## Collapsible Silicone bread proofing basket for bread Banneton Brotform Basket for sourdough Starter for fermentation

We are pleased to present our latest innovation: a silicone bread proofing basket. This modern product combines safety and reliability, ensuring optimal results for bread proofing. What sets us apart from others 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 adapt the design, size, and characteristics of our silicone bread proofing basket to your specific requirements. They perfectly align with your vision.

If you want to take your baking to a new 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 in your local market. Don't miss this opportunity to revolutionize your baking process and attract attention from your audience. Contact us today to explore the endless possibilities our silicone bread proofing basket can offer.

### Silicone Bread Proofing Basket



#### Basic characteristics of the silicone bread proofing basket Banneton Brotform Basket for sourdough Starter for fermentation

Silicone bread proofing baskets, also known as bannetons or Brotformen, are a modern alternative to traditional baskets made of rattan or straw, used for proofing bread dough. They offer several functions that can be useful for bakers. Here are some of the key characteristics of silicone bread proofing baskets:

## **1. Антипригарная поверхность:**

Силиконовые корзины имеют антипригарную поверхность, а это означает, что тесто с меньшей вероятностью прилипнет к стенкам корзины во время расстойки. Это облегчит вынимание теста, когда придет время выпекать.

## **2. Легкая очистка:**

Силикон легко чистится и не требует тщательного ухода. В отличие от традиционных корзин, вам не нужно беспокоиться об удалении остатков муки или теста из щелей.

## **3. Гибкость:**

Силикон гибкий и его легко сгибать, что помогает плавно высвободить тесто после расстойки. Это особенно полезно при работе с нежным или липким тестом.

## **4. Долговечность:**

Силиконовые корзины хорошего качества долговечны и выдерживают многократное использование, не повреждаясь и не деформируясь. Они менее склонны к поломке по сравнению с традиционными корзинами из тростника.

## **5. Температурная устойчивость:**

Силикон термостойкий, поэтому такие корзиночки можно использовать как для расстойки, так и для выпечки. Вы можете поместить их прямо в духовку и испечь хлеб, не беспокоясь о том, что корзина расплавится или повредится.

## **6. Разнообразие форм и размеров:**

Силиконовые корзины для расстойки доступны в различных формах и размерах, что позволяет создавать хлеба разных форм и размеров. Эта универсальность может повысить визуальную привлекательность вашего хлеба.

## **7. Приправы не требуются:**

Традиционные корзины из тростника часто требуют приправы мукой, чтобы предотвратить прилипание. Силиконовые корзины устраняют необходимость в этом этапе, делая процесс более удобным.

## **8. Гигиена:**

Силикон легко дезинфицировать, он не впитывает влагу, что может быть важно для поддержания надлежащей гигиены в процессе расстойки.

## **9. Никаких осколков:**

В традиционных корзинах из тростника иногда могут образовываться занозы или неровности, которые потенциально могут повредить тесто или руки. Силиконовые корзины устраняют эту проблему.

## **10. Хранение:**

Силиконовые корзины гибкие и складные, что позволяет легко хранить их, когда они не

используются. Они занимают меньше места по сравнению с жесткими корзинами из тростника.

### **11. Текстура:**

Силиконовые корзины для расстойки хлеба сохраняют текстуру традиционных корзин для расстойки тростника благодаря своей эстетической привлекательности и уникальной текстуре, которую они придают корочке хлеба.

**Фотографии силиконовой корзины для расстойки хлеба овальной формы, корзины для бротформ Banneton, корзины для брожения на закваске**















## **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



Горячая распродажа [круглая силиконовая корзина для расстойки хлеба](#)  
Корзина Banneton Brotform Корзина для ферментации закваски

