

Beachten Sie, dass es sich hierbei um allgemeine Richtwerte handelt. Die genaue Temperatur kann je nach Backofenmodell und Rezept leicht variieren. Es ist immer ratsam, die Angaben im Rezept zu beachten und gegebenenfalls anzupassen (**das Dokument ist KI generiert**).

### Backtemperaturen-Tabelle (erweitert)

Ober- und Unterhitze	Heißluft / Umluft	Gas (Stufe)	Wofür?
150°C	130°C	Stufe 1	Baiser, Macarons, Trocknen
170°C	150°C	Stufe 2–3	Kuchen, Muffins, Hefengebäck
180°C	160°C	Stufe 3	Rührkuchen, Käsekuchen, Plätzchen
200°C	180°C	Stufe 4	Blätterteig, Pizza, Brötchen
220°C	200°C	Stufe 5–6	Pizza mit dünnem Boden, Ofenbraten
240°C	220°C	Stufe 7–8	Sehr hohe Temperaturen für Spezialitäten
260°C	240°C	Stufe 8–9	Brote, Flammkuchen, Pide
280°C	260°C	Stufe 9	Pizzen wie im Steinofen
300°C	280°C	Stufe 10	Spezielle Brotsorten, Backen in sehr kurzer Zeit

### Wichtige Hinweise zur Umrechnung:

- **Faustregel für Ober- & Unterhitze vs. Umluft:** Reduzieren Sie bei Umluft die Temperatur um etwa **20 °C**. Die Backzeit kann sich verkürzen, da die Luft gleichmäßiger im Ofen zirkuliert.
- **Gas-Backofen:** Die Umrechnung der Stufen variiert je nach Modell. Bei älteren Öfen können die Stufen oft etwas ungenauer sein.
- **Vorsicht bei hohen Temperaturen:** Bei Temperaturen über 250 °C sollten Sie Ihren Ofen gut im Auge behalten, da Teig und Beläge sehr schnell verbrennen können. Ein **Ofenthermometer** kann helfen, die genaue Temperatur zu überwachen.