

# BACKPLATTEN

Für perfekte Backergebnisse zuhause



**DENK**



## Einfach und lecker selbst backen

Gutes Brot und gute Brötchen zu finden, wird immer schwieriger. Kleine Bäckereien mit eigenen Rezepten werden von Backfabriken verdrängt. Deshalb: Backen Sie sich Ihr Brot und Ihre Brötchen mit unseren patentierten Backplatten doch ganz einfach selbst!

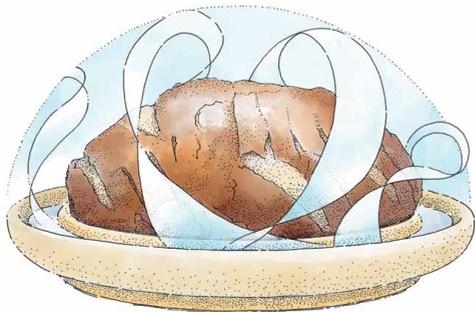
Unsere erprobten, leckeren Rezepte machen wenig Mühe und lassen Sie zum Backkünstler werden. Mit *Bread&Cake* und dem *Brötchenbäcker* gelingen Brot, Kuchen und Brötchen so gut, als wären sie in einem Profi-Holzbackofen gebacken.

Zur bestmöglichen Aufbewahrung bieten wir zusätzlich einen atmungsaktiven Brottopf mit Leinenabdeckung an.

# Das »Geheimnis« unserer Backplatten

Das Einzigartige an Denk Backplatten ist die patentierte Backrinne. Bevor die Backplatte mit dem Teig in den Ofen kommt, füllen Sie diese mit Wasser. Durch die gleichmäßige Verdunstung während des Backens bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. Dadurch kann sich eine wunderbare Kruste aufbauen, die den Geschmack des Brotes maßgeblich beeinflusst.

Gerade bei Brot gilt die Kruste als besonders wertvoll. In ihr stecken die Geschmacksträger und wichtige Inhaltsstoffe und sie schützt das Brot.



# Unsere feuerfeste *CeraFlam*<sup>®</sup> Keramik

Denk Backplatten sind aus wärmespeichernder *CeraFlam*<sup>®</sup> Keramik hergestellt. Diese fördert, wie in einem echten Holzbackofen, eine gleichmäßige Krustenbildung auch auf der Unterseite des Brotes, ohne dass das Backgut verbrennt.

*CeraFlam*<sup>®</sup> ist lebensmittelecht und muss beim Backen nicht eingefettet werden. Mit Denk Backplatten gebackenes Brot schmeckt nicht nur köstlich, sondern hält sich auch lange frisch. Sie werden begeistert sein, wie spielend einfach Brot und Kuchen gelingen.



# Bäckerwissen

## Sauerteig

75 g Roggenmehl, 75 ml Wasser, 1,5 Päckchen Trockenhefe gut vermischen. 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen. Noch zwei weitere Male 75 g Mehl und 75 ml Wasser zugeben, verrühren und jeweils 24 Stunden stehen lassen.

## Vorteig

Hefe zerkleinern und mit 1 TL Zucker und etwas lauwarmen Milch oder Wasser anrühren. In das Mehl eine Mulde drücken, Hefe hineingeben, mit etwas Mehl verrühren und ca. 10 Min. zugedeckt gehen lassen.

## Klopfprobe

Nach dem Backzeitende Brot mit Handschuhen aus der Form nehmen und auf den Boden klopfen. Es muss sich dumpf und hohl anhören. Ansonsten jeweils noch weitere 10 Min. backen und erneut testen.

## Hölzchenprobe

Nach der Backzeit mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle in den Teig stechen. Es darf kein feuchter Teig mehr am Holz haften.

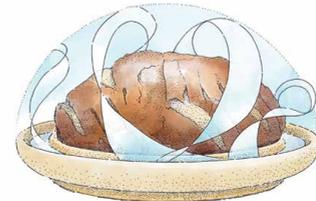




## Bread&Cake

Was duftet herrlicher als frisch gebackenes Brot – ofenwarm mit brauner, knuspriger Kruste? Wie unvergleichlich schmeckt ein frisches Osterbrot, ein Stück Christstollen, schwer und saftig, gebacken nach den besten überlieferten Rezepten – der Himmel auf Erden für den Gourmet.

Doch rundum gelungenes Brot oder leckeren Kuchen zur rechten Zeit auf den Tisch zu bringen ist nicht einfach. Die *Bread&Cake* Backplatte aber macht aus dem Hobbybäcker einen allseits bewunderten Backkünstler – im Handumdrehen, nicht zuletzt mit unseren mit viel Liebe und Geduld erprobten Rezepten.



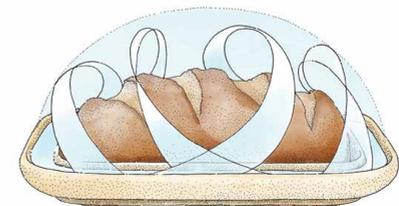
Ø 30cm | H 4cm | 2kg



## Bread&Cake XL

Unsere Backplatte XL aus CeraFlam® ermöglicht Rezepte mit bis zu 1.500g Mehl. Die Brote haben dann ein Endgewicht bis zu 3.500g. Damit wird auch eine Großfamilie leicht satt. Aber *Bread&Cake XL* kann noch mehr als wunderbares Brot zu backen.

Die Backplatte eignet sich ebenso hervorragend für Pizza und Kuchen. Die Backergebnisse können sich mit einem professionellen Holzbackofen messen. Aber keine Angst – alles geht ganz einfach und unkompliziert.



L 38cm | B 28cm | H 5cm | 3,1kg

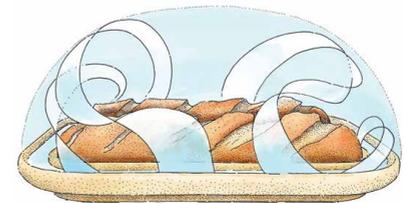


## Baguettebäcker

Frisch gebackenes Baguette ist Genuss für alle Sinne und sollte auf keinem Frühstückstisch fehlen.

Entscheidend für ein gutes Baguette sind die knusprige Kruste und die saftig lockere Krume. Dank der patentierten Wasserrinne gelingt beides – auch ohne aufwendige Teige oder eine französische Bäcker Ausbildung.

Suchen Sie doch eine Herausforderung, probieren Sie es mit würzigen Sauerteig-Baguettes oder süßen Hefezöpfen.



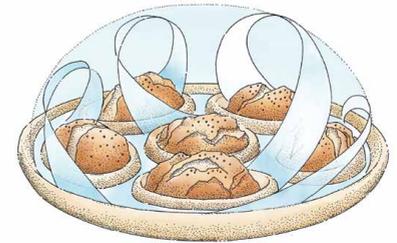
L 38cm | B 28cm | H 4cm | 2,9kg



## Brötchenbäcker

Wecken Sie Ihre Familie mit dem herrlichen Duft selbstgebackener Sonntagsbrötchen. Das geht ganz einfach. Auch mal im Schlafanzug oder Bademantel. Mit unserer patentierten Backplatte gelingen Ihnen lecker krosse Sonntagsbrötchen, ohne dass Sie jahrelang in der Backstube geübt haben müssen.

Wie wäre es zum Beispiel mit duftenden Rosinenbrötchen, knusprigen Sonntagsbrötchen, feinen Mohnbrötchen oder deftigen Schinkenbrötchen? All das und vieles mehr können Sie mit dem Brötchenbäcker aus *CeraFlam*® zubereiten.



Ø 37cm | H 4,5cm | 4,5kg



## Brottopf

Im *Brottopf* aus atmungsaktiver *CeraNatur*<sup>®</sup> Keramik bleiben Brot und Gebäck besonders lange knusprig und frisch. Die Kombination aus unglasierter Keramik und Abdeckung aus naturbelassenem Leinen schafft ein optimales Klima zur Lagerung von Backwaren. Beide Materialien wirken feuchtigkeitsregulierend und lassen die Luft im *Brottopf* zirkulieren. Brot und Gebäck bleiben länger frisch, die Brotkruste knusprig, Schimmelbildung wird wirksam verhindert.

Eine Riffelung am Boden des Topfes verhindert, dass die Backwaren direkt am Boden aufliegen und begünstigt die Luftzirkulation zusätzlich.

Im *Brottopf* findet ein mit der *Bread&Cake* Backplatte gebackenes Brot perfekt Platz.

Ø 35 cm | H 15 cm | Vol. ca. 8,5 L | 4,5 kg



## Keltenschale

Die *Keltenschale* hat viele Talente. Von Pizza über Ofengemüse bis hin zu Fischgerichten – selbst als Obstschale ist sie ein Hingucker.

Mit dem hochgezogenen Rand eignet sie sich hervorragend für Quiches und Tartes. In der Keltenschale können Sie die Gerichte sogar servieren – vom Ofen direkt auf den Tisch. Damit bleiben die Speisen lange warm.

Die besonders hitzebeständige Keramik *CeraFlam*<sup>®</sup> kann zudem problemlos auf Kohle- und Gasgrills oder auch direkt auf Feuer bzw. Glut benutzt werden.

Ø 37,5 cm | H 4 cm | 2,6 kg



## Pizzaplatte

Die Denk *Pizzaplatte* ist aus feuerfester Keramik hergestellt. *CeraFlam*<sup>®</sup> ist geprüft lebensmittelrecht, geschmacksneutral, robust, dauerhaft und kann enorm viel Wärme speichern. Alles Eigenschaften, ohne die keine gute Pizza gelingt.

Die Denk *Pizzaplatte* speichert sehr viel Wärme über lange Zeit. Sie verbleibt im Ofen und es können beliebig viele Pizzen nacheinander gebacken werden. Das spart Energie und Sie können eine große Zahl an Gästen mit Pizza verwöhnen. Deshalb sollte die gewünschte Zahl an Pizzen bereits vor dem ersten Backen vorbereitet sein. Bei der richtigen Temperatur und dünnem Teig gelingt die Pizza ganz schnell.

Darüber hinaus können Sie die Pizzaplatte auch auf offenem Feuer benutzen – egal ob auf einer Feuerschale, einem Gas- oder Kugelgrill.

Ø 34cm | H 2cm | 3,0 kg

## Gebrauch *Bread&Cake*

- Wir empfehlen die Benutzung von Backpapier, in passender Größe zugeschnitten.
- Lassen Sie den Teig in der kalten Backplatte gehen.
- Den gegangenen Teig mit dem Backpapier herausnehmen und die Backplatte im Ofen auf 230 °C für ca. 15 Min. vorheizen.
- Den Teig mit dem Backpapier in die heiße Backplatte einlegen.
- Ca. 150 ml warmes Wasser in die Backrinne füllen.
- Nach Ablauf der Backzeit Brot mit Handschuhen kurz aus der Form nehmen und auf den Boden klopfen. Es muss sich dumpf und hohl anhören. Ansonsten die Backzeit um 10 Min. verlängern.
- Unsere Rezepte werden mit Ober- / Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten gebacken

## Gebrauch *Brötchenbäcker* und *Baguettebäcker*

- Heizen Sie die Backplatte im Ofen auf 230°C für ca. 15 Min. vor.
- Legen Sie dann die Teiglinge in die Backschalen ein.
- Die Backschalen müssen nicht eingefettet werden.
- Die Backschalen müssen nur eingefettet werden, wenn der Teig zu feucht / klebrig ist.
- Anschließend warmes Wasser in die umlaufende Backrinne füllen.
- Bitte beachten Sie, dass keine Flüssigkeit in die Backschale gelangt. Der Teigling könnte sonst festkleben.
- Das Backen dauert ca. 25–45 Min. – je nach Rezept.



## Roggenmischbrot

### Zutaten für *Bread&Cake*:

600 g Roggenmehl, 150 g Weizenmehl, bis 30 g Salz, 1,5 Pck. Trockenhefe, 75-100 g Sauerteig, 500-600 ml lauwarmes Wasser.

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

### ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten vermengen. Sauerteig und Wasser zugeben, zu einem festen Teig verkneten und einen Laib Brot formen. In die mit Backpapier ausgelegte Backplatte legen und zugedeckt mind. 1 Stunde gehen lassen. Danach die Oberfläche einritzen und einmehlen. Ofen auf 240°C vorheizen, Backplatte mit Brot in den Ofen schieben und Wasserrille füllen. Nach ca. 15 Min. die Temperatur auf 210°C (Umluft 200°C) reduzieren und mindestens 60 Min. backen. Anschließend über Klopfprobe testen, ob das Brot schon vollständig gebacken ist.



## Vollkornbrot mit Sesam

### Zutaten für *Bread&Cake*:

300 g Dinkelmehl, 130 g Roggenmehl, 70 g Gerstenmehl, 150 g Sesam, 1,5 Pck. Trockenhefe, 75-100 g Sauerteig, 2 TL gemahlener Koriander (oder anderes Brotgewürz), 350 ml lauwarmes Wasser, 20 g Salz.

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

### ZUBEREITUNG

Trockene Zutaten mischen und mit Sauerteig und Wasser zu einem festen Teig verkneten. Laib formen und zugedeckt ca. 1 Stunde auf Backpapier in der Backplatte gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen und restlichen Sesam darüber streuen. Ofen auf 220°C vorheizen. Backplatte einsetzen und Wasserrille füllen. Nach 10 Min. die Temperatur auf 200°C (Umluft 190°C) reduzieren und das Brot für mindestens 50 Min. backen. Durch Klopfprobe testen, ob das Brot vollständig gebacken ist.



## Ciabatta

### Zutaten für *Bread&Cake*:

500 g Weizenmehl, 2 Pck. Trockenhefe oder 1,5 Würfel Frischhefe, bis zu 15 g Salz, 250 ml warmes Wasser, 3 Esslöffel Milch, 1-2 Esslöffel gutes Olivenöl, etwas Hartweizengrieß.

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

### ZUBEREITUNG

Teig mischen und kräftig 2 bis 3 Min. durchkneten (bei Frischhefe mit Vorteig), auf bemehltes Brett legen, mit Öl bestreichen und an einem ruhigen warmen Ort auf der Backplatte mit Backpapier ca. 80Min. gehen lassen, noch mal durchkneten und mit Hartweizengrieß bestreuen. Teig einlegen und weitere 60Min. gehen lassen. Ofen auf 220°C vorheizen (Umluft 210°C), Wasser in Backrinne geben, dann ca. 25 Min. backen. Wer mag, mischt unter den Teig Oliven und Rosmarin.



## Körnerbrot (low carb / high protein)

### Zutaten für *Bread&Cake*:

3 Eier, 100 g Joghurt, 50 g geschmolzene Butter, 1 TL Salz, 1 TL Natron, 100 g Sesam, 50 g Kürbiskerne, 150 g Sonnenblumenkerne, 50 g Leinsamen geschrotet, 200 g gemahlene Mandeln

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

### ZUBEREITUNG

Backpapier in die Backplatte drücken und bei 175°C auf der 2. Schiene von unten vorheizen. Eier mit Joghurt verschlagen und danach die restlichen Zutaten untermischen. Den Teig in die vorgeheizte, mit Backpapier ausgelegte, Backplatte geben. In die Wasserrinne ca. 150 ml warmes Wasser gießen und ca. 1 Stunde bei 175°C (Ober- / Unterhitze) backen.



## Sonntagsbrötchen

### Zutaten für den Brötchenbäcker:

500g Mehl, 350ml Wasser, 1 Würfel Hefe,  
1½ TL Salz

### TIPP

Den Teig können Sie auch schon am Samstag  
Abend vorbereiten. Im Kühlschrank bleibt er bis  
zum nächsten Morgen frisch und Sie können  
am Sonntag ausschlafen.

### ZUBEREITUNG

Die Zutaten zu einem Teig verkneten – ca. 90 Min.  
gehen lassen. Backofen mit Backplatte auf 230°C  
vorheizen. Teiglinge in die heißen Backschalen geben  
und die Wasserrinne mit ca. 120 ml warmem  
Wasser füllen. Bei 220°C ca. 20-25 Min. backen.

## Rosinenbrötchen

### Zutaten für den Brötchenbäcker:

400g Mehl, 1 Würfel Hefe, 200ml Wasser,  
50g Zucker, 50g Butter, ½ TL Salz, 1 Ei,  
200g Rosinen, 1-2 TL Rum

### ZUBEREITUNG

Hefe in 100ml Wasser und 1 TL Zucker lösen und in  
eine Mehl-Mulde rühren. Zugedeckt 10 Min. gehen  
lassen. Danach weiteres Wasser und Zucker, Butter,  
Salz und Ei zum Mehl geben und Teig verkneten.  
Weitere 25 Min. gehen lassen. Noch einmal durchkneten.  
Die Rosinen kurz überbrühen, Wasser abgießen und  
Rum untermischen, verkneten und nochmals für ca.  
5 Min. gehen lassen. Backofen mit Backplatte auf 230°C  
vorheizen. Teiglinge in die heißen Backschalen geben und  
die Wasserrinne mit ca. 120ml warmem Wasser füllen.  
Brötchen mit Milch bestreichen – während des Backens  
noch weitere 2-3 Mal. Bei 200°C für 20-25 Min. backen.



## Baguette

### Zutaten für den *Baguettebäcker*:

400 g, Weizenmehl (Typ 550), 1½ TL Salz, 1 Prise Zucker, ¼ Würfel frische Hefe, etwas Mehl zur Teigverarbeitung

### TIPP

Wenn Sie den Teig mit weniger Hefe über Nacht kühl reifen lassen, wird der Teig besonders herzhaft und knusprig.

### ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hineinbröckeln. 270 ml lauwarmes Wasser zugeben und verkneten bis die Teigoberfläche geschmeidig ist. Zugedeckt 2-3 Stunden ruhen lassen. Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. Jeweils zu einem ca. 40 cm langen Strang formen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 30-60 Min. ruhen. Den *Baguettebäcker* im Ofen auf 230°C vorheizen, dann die Wasserrinne füllen und die Teiglinge in die Form legen, Backzeit ca. 30 Min..



## Mohnzopf

### Zutaten für den *Baguettebäcker*:

400 g Mehl, ½ Würfel Hefe, 100 ml Milch, 50 g Zucker, 50 g Butter, ¼ TL Salz, 1 Ei

### Mohnfüllung

200 ml Milch, 200 g gemahlener Mohn, 80 g Zucker, ¼ TL Salz, 2 EL Butter, geriebene Zitronenschale

### ZUBEREITUNG

Hefe in lauwarmen Milch mit etwas Zucker lösen und in eine Mehl-Mulde rühren. Zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Die übrige Milch mit Zucker, Butter, Salz und Ei zum Mehl geben und Teig verkneten. 1 Stunde gehen lassen. Durchkneten, vierteln und in ca. 30 cm lange Streifen ausrollen. Für die Füllung Milch aufkochen, die übrigen Zutaten unterrühren und 2-3 Min. köcheln. Füllung auf den Teig streichen, einrollen und jeweils zwei Stränge zu einem Zopf flechten. Den *Baguettebäcker* im Ofen auf 180°C vorheizen. Die beiden Zöpfe in die heißen Backschalen geben und die Wasserrinne füllen. Backzeit ca. 40 Min.



## Keramikerbrot

### Zutaten für *Bread&Cake*:

250 g Mehl, ½ Würfel Hefe, 1 TL Zucker, etwas Milch, 1 TL Salz, 1 EL Olivenöl, ca. 150 ml lauwarmes Wasser

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

### ZUBEREITUNG

Alles zu einem Teig verkneten. 3 gewürfelte Zwiebeln und 200 g Bacon Würfel kurz anbraten und zum restlichen Teig hinzugeben. Backplatte im Ofen rechtzeitig auf 190°C vorheizen. Den Teig auf ein Backpapier setzen und in die vorgeheizte Backplatte legen. Die Wasserrille mit ca. 150 ml warmem Wasser füllen und ca. 55 Min. bei 190°C (Ober-/Unterhitze) backen.



## Pizzateig

### Zutaten für 6 Personen:

650 g Weizenmehl (Typ 550 / Tipo 00), ½ Würfel Hefe, ½ TL Zucker, 2 TL Salz, 400-450 ml lauwarmes Wasser

### TIPP

Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen. Dann wird der Pizzaboden knuspriger und würziger.

### ZUBEREITUNG

Hefe und Zucker in etwas Wasser verrühren, in eine Mulde im Mehl geben und mit etwas Mehl vermischen, ca. 10 Min. gehen lassen. Danach Teig vermischen / kneten und in 6 Portionen teilen. Diese zu runden Kugeln formen und abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen. Teig auf gewünschte Größe ausformen und nach Wunsch belegen. Pro Pizza empfehlen wir ca. 60 g Soße. Bei 230-250°C ca. 10-12 Min. wie angegeben backen.



## Christstollen

### Zutaten für *Bread&Cake*:

400 g Mehl, 1-1,5 Würfel Frischhefe, 125 ml lauwarme Milch, 200 g lauwarme zerlassene Butter, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 cl Rum, 250 g Rosinen, 100 g Zitronat / Orangeat (zerkleinert), 100 g gehackte Mandeln.

### Zum Bestreichen

50 g lauwarme zerlassene Butter, Puderzucker.

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

### ZUBEREITUNG

Hefeteig mit Vorteig herstellen, gut durchkneten und Früchte und Mandeln einarbeiten. Bei Raumtemperatur für ca. 60 Min. auf Backpapier in der Backplatte gehen lassen. Den Ofen auf 180°C (Umluft 170°C) vorheizen. Platte mit dem Stollen in den Ofen schieben und Wasserrille füllen. Den Stollen für 50-60 Min. backen. Danach Hölzchenprobe machen. Anschließend sofort mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Vor dem Anschneiden nochmals bestreuen.



## Streuselkuchen

### Zutaten für *Bread&Cake*:

#### Teig

100 g Mehl, ¼ Würfel Hefe, 1 TL Zucker, 50 ml Milch, 20 g Butter, 20 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker

#### Streusel

100 g Mehl, 75 g Zucker, 75 g kalte Butter, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Zimt

Für die *Backplatte XL* die doppelte Menge.

### ZUBEREITUNG

Die Hefe mit Zucker und etwas lauwarmen Milch anrühren, in eine Mulde im Mehl geben und zugedeckt etwa 10 Min. gehen lassen. Mit den restlichen Zutaten nun zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig muss sich am Rand lösen. Ca. 20 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die Streuselzutaten mit einer Gabel vermengen. Den Backofen rechtzeitig auf 175°C vorheizen. Backplatte mit Backpapier auslegen. Den Teig mit bemehlten Händen in der Form verteilen. Die Streusel darauf geben und ca. 20 Min. bei 175°C backen. Nach dem Backen den Kuchenrand mit flüssiger Butter bestreichen.

# Hinweise & Tipps

- Elektroherde haben nicht immer die gleiche Spannung – das kann die Backzeit verändern.
- Die am Herd angegebene Temperatur wird manchmal nicht eingehalten. Eventuell ist eine Nachregelung erforderlich.
- Die Backzutaten sollten beim Verarbeiten Zimmertemperatur haben.
- Die jeweiligen Teig-Gehzeiten können verlängert werden.
- Salz ist ein individueller Geschmacksverstärker, wir haben Circa-Mengen angegeben.
- Bitte beachten Sie, dass keine Flüssigkeit in die Backplatte gelangt. Der Teig könnte sonst festkleben.
- Sie können mit Ober- und Unterhitze, Heißluft und Gas backen, die Ergebnisse sind gleich gut. Heißluft hat den Vorteil, dass evtl. mit zwei Backplatten gleichzeitig gebacken werden kann.
- Den Backofen während des Backens nur bei Bedarf öffnen.
- Die Backzeit kann variiert werden, je nachdem ob Sie dunklere oder hellere Kruste bevorzugen.
- Auskühlen entweder auf einem Gitter oder in der Backplatte.
- Nutzen Sie die Wärme des Backofens und der Backplatte. Ein weiterer Backvorgang kann sich sofort anschließen.
- Brote in ein Geschirrtuch packen, sie bleiben so noch länger saftig und frisch.

# Pflege & Gebrauch

- Alle Denk Backplatten, die Pizzaplatte, sowie die Keltenschale können von Hand mit Spülmittel gereinigt werden. Nach der Reinigung müssen sie für einige Tage gut belüftet stehen um austrocknen zu können.
- In die Keramik eindringendes Fett kann gegebenenfalls die Keramik verfärben. Diese Patina führt zu keiner Beeinträchtigung des Geschmacks.
- Ist am Ende der Backzeit noch Wasser in der Backrinne, nehmen Sie die heiße Backplatte vorsichtig aus dem Ofen und gießen Sie das Wasser ab.

EINZIGARTIGE  
KERAMIK  
SEIT 1964

Natürliches Material



Handgefertigte Unikate



Dauerhaft für Jahrzehnte



Respektvoller Umgang  
mit Mensch und Natur



Ressourcenschonende  
Herstellung



Fertigung in Deutschland

Denk Keramische Werkstätten  
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

+49 (0)9563-51332-0 · [info@denk-keramik.de](mailto:info@denk-keramik.de)  
[www.denk-keramik.de](http://www.denk-keramik.de)