Tipps und Tricks zum

um Brot zu backen

Wichtig: Jeder Backofen ist anders! Deshalb, wenn das Backergebnis zu hell ist, dann das nächste Mal die Temperatur um 10 ° hochschalten. Ist das Brot zu dunkel, dann die Backzeit um 5—10 Minuten verkürzen.

- Nicht vergessen, dass Brot vor dem Backen mehrmals einzuschneiden, damit es nicht einreißt und gut aufgehen kann.
- Kneten und gehen lassen sind wichtige Schritte beim Brot backen. Durch das kneten wird das Brot locker. Beim Gehen dürfen Brot- und Hefeteige nicht an der Zugluft stehen, deshalb am besten immer abdecken. Je kälter die Küche, desto länger braucht der Teig zum Gehen.
- Den Backofen nie vorheizen, da so die Hefe noch eine Zeitlang weiterarbeiten kann und das Brot schön luftig wird.
- Beim Austausch der Mehlsorte verändert sich auch die notwendige Flüssigkeitsmenge. Je höher die Mehltype, desto mehr Flüssigkeit wird benötigt. Langsam in kleinen Schritten Flüssigkeit zugeben.
- Wenn man sich nicht sicher ist, ob das Brot fertig ist, kann man die „Klopfprobe“ machen. Einfach mit den Fingerknöcheln auf den Brotboden klopfen. Klingt es hohl, ist es fertig :-)

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

SELBSTÄNDIGE BERATERIN