Tipps zum Brot backen

Einige Tipps, damit das Brot backen auch gelingt.

Zutaten

Menge
Zutat

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
☐
1.

Alle Zutaten sollten beim Verarbeiten Zimmertemperatur (mindestens 22°C) haben.

☐
2.

Am besten wäre natürlich frisch gemahlenes Mehl !
Oder das Mehl aussieben, damit es locker und luftig wird.

☐
3.

Wenn man Gewürze verwendet, dann entfalten sie am besten ihr Aroma, wenn sie frisch gemahlen oder zerstoßen in den Teig kommen.

☐
4.

Verwendet man ganze Körner, dann sollten sie vorher 1 bis 2 Stunden in Wasser eingeweicht werden.

☐
5.

Damit das Brot während des Aufgehens nicht austrocknet sollte man den gekneteten Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch abdecken.

☐
6.

Muss der Teig 'gehen', dann soll er in der Schüssel rund doppelt so groß werden.

☐
7.

Germteig und Sauerteig sollte niemals in der Zugluft stehen !

☐
8.

Weizenbrote können vor dem Backen mit lauwarmen Wasser oder Milch bestrichen werden, damit es besser aufgeht.

☐
9.

Der Teig für Vollkornbrote sollte eher weich sein und in einer Form gebacken werden.

☐
10.

Damit das Brot besser gelingt, sollte man in den Backofen eine feuerfeste Schüssel mit etwas Wasser stellen zur Dampfentwicklung.

☐
11.

Möchte man eine glänzende Oberfläche haben, dann kann man das Brot kurz vor Backende nochmals mit etwas Wasser bestreichen.

☐
12.

Verwendet man keine Form zum Backen, dann kann man durch Beklopfen der Unterseite feststellen, wann das Brot durch ist. Es sollte ein hohl klingender Ton zu hören sein.

☐
13.

Nach dem Backen soll man das Brot auf einen Rost legen. So kann es nach unten ausdampfen.

☐
14.

Nach dem Backen sollte man das Brot noch mit einem Tuch zudecken, damit es saftiger bleibt.

☐
15.

Möchte man das Brot eventuell einfrieren, dann sollte man dem Teig etwas flüssige Butter oder Öl beigeben. Beim Auftauen wird es dann nicht so stark bröckeln.

☐

16.

Brot niemals in verschlossenen Gefäßen oder Plastik aufheben.
Es muss atmen können !

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  Keine Zeit

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste