



Wichtige Tipps zum Brotbacken

- Verwenden Sie beim Backen stets eine Küchenwaage! Alle Rohstoffe müssen immer genau eingewogen werden! Nur dadurch erzielt man stets die gleiche Qualität beim Brotbacken!
- Die Wassertemperatur soll bei Weckerln eher kühl, bei Broten lauwarm sein! Zu kaltes Wasser führt zu einer zu kühlen Teigtemperatur (optimal 26-28°C)!
- Den Teig nach dem Kneten immer etwas ruhen lassen und mit einem Tuch zudecken! Bei Kleingebäcken ca. 10-15min, bei Broten bis zu 30 min!
- Nach dem Aufarbeiten die Teiglinge ebenfalls wieder mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort „gehen“ lassen. Falls nötig immer wieder befeuchten!
- Vor dem Backen die Teiglinge mit einem Pinsel leicht mit Wasser abstreichen. Dadurch wird das Gebäck saftiger.
- Geben Sie stets ein Gefäß mit heißen Wasser in den Backofen. So entsteht eine hohe Luftfeuchtigkeit im Backrohr was sich wiederum positiv auf die Gebäckkrume auswirkt! Optional ist auch ein Eiswürfel möglich.