

Vom Brotbackautomat zum Bäckermeister

„Mein eigenes Brot“



erstellt von Helmut Beck

1. Auflage 2005

Vom Brotbackautomat zum Bäckermeister

Einleitung

Manch einer, stellt sich die Frage „ist das Brot beim Bäcker gesund oder nicht „ oder „soll ich mein Brot kaufen oder selber backen “.

Die Überlegung führt dann schnell zum Brotbackautomat.

Hier ein paar Worte zum Brotbackautomat .

Der Brotbackautomat ist eine Alternative, zum Brot vom handwerklichen Bäcker. Er ist nicht schlecht, wie manch ein Bäckermeister behaupten würde, sondern einfach anders.

Man muss auch wissen, damit umzugehen. Es gehört nämlich mehr dazu, als nur Backmischung auf, Wasser dazu und Knopf drücken.

Zum ersten, verurteilt man, das die Bäcker Backmischungen zu verwenden, daheim schmeißt man dann Backmischung für Backmischung in den Automat, und meint man weiß was drin ist.

So sagt`s die Werbung.

Mal ehrlich, was ist Glucono delta Lacton oder Natriumhydrogencarbonat oder vielleicht Natriumdiacetat , um die Zutaten abzurunden kommen Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren dazu .

Alles verstanden. Gut, dann weiß man ja was drin ist und es kann ja losgehen????

Ich denke, je höher der Roggengehalt desto schlechter wird das Brot im Backautomat.

Je höher der Weizenanteil, desto idealer eignet sich der Automat.

(Rosinenstuten ,Weißbrot)

Dies gilt nur, wenn man keine Backmischung für Roggenbrot benutzt. Weil man ja sonst auch keine Zuckerstoffe in das Brot macht.

In ein normales Brot kommt Mehl, Wasser, Salz, Hefe (Im Mehl kann eventuell Ascorbinsäure enthalten sein, das ist übersetzt Vitamin C)

Ich habe hier einiges zusammengestellt, um das backen eines Bäckers verständlich zu machen.

Vom Prinzip ist alles einfach.

Alles hat ein Grundprinzip, danach eine leichte Veränderung, und eine neue Brotsorte ist auf dem deutschen Bäckermarkt entstanden.

Ein Beispiel :

Roggenbrot 60/40 (60 % Roggen / 40 % Weizen)

Man nehme von den 60 % Roggen 20 % ab, tauscht dies mit Roggenschrot aus .

Auch dieses Brot ist ein 60/40 Roggenbrot und schon heißt dieses Brot „ Bergsteigerbrot “. (gehört zu einem Standard Brot)

So einfach ist das.

Also man lerne die Grundprinzipien, verändert sie ab und zu ein bisschen und man kann für sich und seine Familie ein gesundes Brot herstellen. (Ohne Frischhalte-mittel, Stabilisatoren und Schimmelschutzmitteln, usw....)

Wie arbeiten die meisten Bäcker

Die meisten Bäckereien arbeiten mit selbst hergestelltem Sauerteig. Dies aber nur um dem Brot seinen typischen Geschmack zu verleihen.

Vergleich Früher zu Heute :

Früher wurde im Roggenbrot ein Dreistufensauerteig verwendet.
Die zweite Stufe galt der Hefevermehrung.

Heute wird das Brot mit einem Einstufensauerteig gesäuert, gelockert mit Backhefen.

Früher sorgte der Sauerteig für die Stabilität des Roggens, heute wird zusätzlich Weizenkleber beigemischt.

Früher wurde der Teig weich gehalten, das Brot wurde von Hand aufgearbeitet.
Heute wird er fest gehalten um maschinenfreundliche Teige zu erreichen.

Also alles im Sinne des Verbrauchers ?

Heute geht es weniger was ist in dem Brot darin, sondern, wie stelle ich, so günstig wie möglich ein Brot her das es dem Kunden noch schmeckt. (Dies gilt vor allem im Spezialbrotbereich)

Ehrlich: Ich kenne kein Bäcker, der ein Topprodukt absetzt oder nicht einführt, weil es ein Fertigprodukt ist.

Kein Bäcker fragt den Vertreter was ist in dem Sack (Produkt) alles drin. Es zählen nur, wie viel kann ich verkaufen, was kostet es, wie viel Werbung bekomme ich dazu.....

Siehe WM Brot passt ideal zur WM hatte ein Super Werbeträger. Das Patent der Mischung hatte eine Backmittelfirma und das Brot war für den Bäcker einfach herzustellen.

Und er Jürgen Klinsmann hat als Werbeträger seinen Kopf dafür hingehalten.
Das WM Brot hat z. B. dasselbe Prinzip wie der Backautomat. Backmischung rein, Wasser dazu und Start drücken.

Ich möchte auch die Bäcker nicht schlecht machen, das meiste **normale Brot** ist denke ich rein.

Außer ein eigens für Schnittbrot hergestelltes Brot, da **kann** es sein das eventl. Schimmelschutz darin ist. (Toastbrot usw....)

Aber es ist kein Problem, eigens Brot selbst herzustellen.

Egal ob im Brotbackautomat oder im Backofen .

Dann ist es auch eine Preisfrage. Die meisten Bäcker haben seit bekannt werden des (T) Euro`s , die Preise zwei mal angehoben . Oft verschwanden (ab 2002) alte Brotsorten und neue kamen dazu, um nicht ein Vergleich zur guten alten DM zu haben.

Wie errechne ich mir mein eigenes Brotrezept

Der Bäcker rechnet mit der TA = Teigausbeute. Dies ist eine Nettoteigausbeute.

Das heißt:

Es wird nur Getreidebestandteile und Flüssigkeit gerechnet.

Salz und Hefe bleiben außen vor, sind auch der geringere Teil eines Teiges.

Zusätze wie Nüsse, Saaten Zwiebel usw. rechnet man auch erst später unter.

Was bedeutet TA (Teigausbeute)

Die TA 170 bedeutet auf 100 kg Mehl 70 kg / l Flüssigkeit.

Hier einige TA Werte :

Laugenteilchen	TA 140-150
Brötchen	TA 150–160
Weißbrot / Süßer Hefeteig	TA 160-165
Weizenmischbrot / Roggen / Roggenmischbrot	TA 170-185
Vollkorn bis	TA 200

1. Je dunkler das Mehl = höhere TA .
2. Brot in einem Kasten = höhere TA.
3. Freigeschobenes Brot = niedrigere TA . Das Brot könnte zu flach werden da es nicht von einer Kastenform gehalten wird.

Wir rechnen mal um:

Die Backmischung Bauernbrot vom Aldi, enthält laut Rezept 1,000 kg Backmischung. Dazukommen noch 660 ml Wasser . Hefe und Salz sind enthalten.

Hefe und Salz sind auszurechnen da, sonst eine Bruttoteigausbeute herauskommen würde.

Auf das Kilo Mehl, rechnet man 20 gr. Salz.

Da Trockenhefe enthalten ist, sind 20 gr. einzurechnen.

Rechnen wir noch 20 gr. für Zusatzstoffe , wie Zuckerstoffe (Glucono delta Lacton) ...usw. um Braunfärbung zu erreichen .

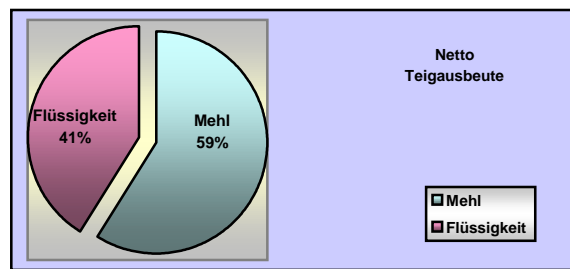
1,000 kg (Mehl) – 0,020 kg (Salz) – 0,020 kg (Hefe) – 0,020 kg (Zusatzstoffe)

= 0,940 kg Mehlbestandteil

$$\begin{array}{l} \text{Mehl} / \text{Flüssigkeit} \\ 0,940 \text{ kg} = 0,660 \text{ L} \\ 100,000 \text{ kg} = ??? \text{ L} \end{array}$$

$$100,000 \text{ L} * 0,660 : 0,940 = 70,21 \text{ L}$$

Also, muss man auf 100 kg Mehl 70,21 l Flüssigkeit zufügen. Gerundet ist das eine Teigausbeute (TA) 170
Vergleiche Tabelle oben.



Für was , muss man eigentlich die Teigausbeute wissen .

So errechnet man, Brot für Brot, ohne viel ausprobieren zu müssen, wie viel Flüssigkeit man zufügen muss, um die optimale Festigkeit zu erreichen.

Man will ja den Effekt haben, reinschütten, laufen lassen und fertig. Auch bei einem neu errechneten Brotrezept.

Was kann ich miteinander austauschen oder ersetzen (Mehl / Flüssigkeit) .
Hier habe ich nur gerechnet was für den normalen Bürger im Handel erhältlich ist .

Mehl

Sämtliche Mehlsorten 405, 550, 1050, und Weizenvollkornmehl können miteinander ausgetauscht werden.

Die Typenbezeichnung auf den Mehlsorten, gibt den Mineralstoffgehalt in Gramm auf 100 kg Mehl an.

Es kann auch eine dritte oder vierte oder mehr Arten Getreide beigemischt werden. Dieses Brot nennt man dann Dreikornbrot, Mehrkorn oder das berühmte Sechskornbrot.

Dazu eignen sich Hafer, Hirse, Dinkel, Buchweizen, Gerste, Mais und Reis.

Dinkel, Weizen und Roggen sind die backfähigsten erhältlichen Getreidesorten.

Die anderen Sorten, nur in geringen Mengen zusetzen.

Weizen – oder Roggenschrot oder andere grobe Zutaten, sollten aufgebriht oder über Nacht eingeweicht beigegeben werden. (Selbe Wassermenge wie Trockenbestandteil)

Das Brot würde zu hart werden bzw. schlecht zu beißen sein. Man sollte wissen, nicht eingeweichte Körner holen sich die Feuchtigkeit später vom fertigen Brot.

Hat jemand eine Getreidemühle, kann natürlich alles gemahlen werden. Eine Kaffeemühle, mit rotierendem Messer, ist ideal um Gewürze klein zu mahlen, so braucht man nur ganze Gewürze zu kaufen. (z.B. Kümmel , Koriander , Nelken , Pfeffer usw.) keinesfalls sollte Getreide darin gemahlen werden. Das Mehl wird zu warm und der Kleber darin könnte geschädigt oder geschwächt werden.

Bei Vollkornprodukten sollte der Weizen mit Dinkel ausgetauscht werden, da es heißt zuviel Weizenvollkorn soll Krebs anregend wirken. (Wissenschaftlich nicht 100% erwiesen)

Es gibt auch Allergiker gegen Weizen, aber keinen gegen Dinkel. Obwohl Dinkel auch eine Weizenart ist.

Flüssigkeit

Als Flüssigkeit rechnet man an:

Wasser , Milch , Joghurt , Quark , Buttermilch , Kefir , Ei , Fett , Öl , Bier usw..

Hat man also eine Flüssigkeitszugabe von 330 gr. um eine TA von 170 zu erreichen, man möchte aber ein Buttermilchbrot herstellen, ersetzt man einfach die Hälfte mit Buttermilch.

Das heißt 165 ml Wasser und 165 ml Buttermilch.

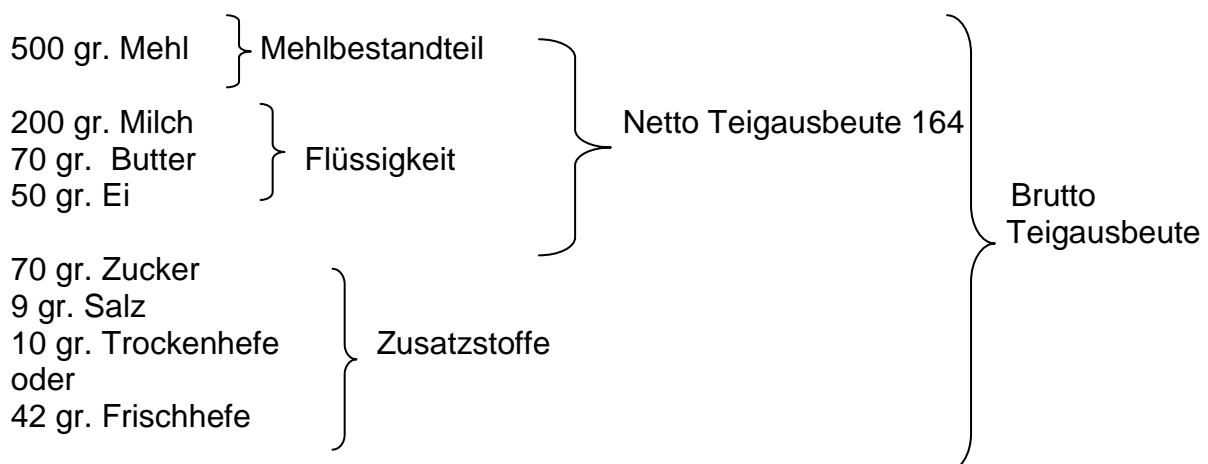
Will man ein Brot nach irgendetwas benennen z. B. Bierbrot, muss dies mindestens 10 % aus der Zutat bestehen. (hier sind Gewürze nicht gemeint, Geschmack wäre zu intensiv)

Anders Beispiel :

Süßer Hefeteig TA 164 normal :

500 gr. Mehl
320 l Flüssigkeit

hier sind abzuziehen Ei, Fett und Milch . Das sieht dann wie folgt aus .



Alles klar. Eigentlich ganz einfach .

Die Backhefe

Trockenhefe oder Frische Hefe ist eigentlich egal. Die Frischhefe gärt etwas schneller an.

Aber für einen Brotbackautomaten ist Trockenhefe zu empfehlen, außer man stellt etwas im Schnellprogramm her, was aber nicht zu empfehlen ist (deutlicher Qualitätsverlust).

Zucker oder Zuckerstoffe

Normaler Zucker ist in den meisten Fällen, am besten zu verarbeiten.

Zuckerkrankte können auch Fruchtzucker oder Honig verwenden.

Honig, hat aber einen eigenen Geschmack, passt nicht zu allem.

Vollkornprodukte werden ausschließlich mit Honig gesüßt, passen ideal .

Butter oder Margarine

Je nach empfinden. Sollte jemand reagieren auf tierische Fette, ist Butter zu vermeiden.

Diät Margarine, enthält nur mehr Wasserbestandteile und Emulgatoren (bindet Fett und Wasser)

Dann lieber etwas weniger Butter in den Süßen Teig, ist dasselbe.

Öl, sollte nur in Pizzateig verwendet werden. Außer, in Chiabatta oder in irgendwelchen ital. oder griech. Produkten . Da verwendet man Olivenöl, was gesünder aber auch etwas teurer ist.

Von Öl sollte aber im Regelfall abgesehen werden. (Setzt sich im körperlichen Fettspeicher an)

Tierische Fette Butter, Schmalz, Talg und Tran sind für die menschliche Ernährung wichtiger, wie pflanzliche Fette.

Auch Margarine besteht hauptsächlich aus Flüssigfetten. Hier wurde z.B. Sonnenblumenöl gehärtet. Dieser Vorgang zu beschreiben wäre für den normalen Verbraucher zu viel des Guten, und gehörte jetzt auch nicht hier her.

Grundregel : eher Butter als Öl oder Margarine .

Andere Zusatzstoffe

Nüsse, Kräuter, Röstzwiebeln, Bananen usw. Beeinträchtigen den Brotgeschmack . Schmeckt zwar gut, man ist aber beim Essen sehr eingeschränkt.

Stellen sie sich vor :

- Zwiebelbrot mit Marmelade
- Bananenbrot mit Salami
- Nussbrot mit Leberwurst

Ich glaube nur etwas für extrem Schwangere.

Solche Brote, in der Rezeptur kleiner halten und ein neutrales Brot dazubacken .

Das Brot kann im gegebenen Fall auch schneller Verderben.

Es brauchen Ja nur eine ranzige Nuss dabei sein.

Frische Kräuter faulen viel schneller usw....

Was machen wir noch ins Brot

Der deutsch Gesetzgeber, erlaubt dem Bäcker Restbrot / Altbrot dem frischen Brot beizumischen. Bei einem normalen Brot, beträgt dies 3 % der Mehlmenge. Bei einem Vollkornbrot 10 % . Hört sich im ersten Moment etwas komisch an, ist aber sehr sinnvoll.

Wirkt wie ein Frischhaltemittel. Brot kann bis zu 2 Tage länger aufbewahrt werden.

Deshalb nicht bis zur letzten Scheibe alles aufessen.

Am besten das Anfangstück dünn abschneiden und das Endstück aufheben. Dies jeweils sofort antoasten und aufbewahren. (Antoasten ist nicht zwingend, trocknen reicht auch. Beim nächsten Kuchen backen oder beim nächsten Braten, kurz mit in den Ofen legen und kurz anbräunen)
Röststoffe sind Aromastoffe. Durch das Antoasten, trocknet die Scheibe schneller durch und schimmelt nicht so schnell.

Wir kennen dies auch. Die Kruste schmeckt am besten. Diese Geschmackstoffe, mischen Sie mit in das frische Brot. Probieren Sie es einfach.

Wie geht das:

Altes (getrocknetes oder geröstetes) Brot mahlen, mit der Flüssigkeit, die in das Brot kommt mischen. Kurz stehen lassen, bis nichts hartes mehr zu spüren ist, dann in den Brotbackautomat oder Schüssel schütten. Restliche Zutaten dazu und auf geht's.

Es können auch alte Brötchen oder Weckmehl verwendet werden.

Wichtiger Hinweis !!!!!!!!!!!!!!!

Bei Weißbrot oder Brötchen, kein Altbrot zusetzen.

Der Sauerteig

Wichtig für jedes Brot . Bringt Geschmack und Stabilität in den Teig.

Hier gilt, alles in Maßen.

Nur die richtige Menge an Sauerteig, lässt das Brot aromatisch schmecken.

In den Rezepturen der Brotbackautomaten steht meistens Essig.

Das ist **Quatsch und nicht zu empfehlen** . Dann lieber eine Backmischung mit getrocknetem Sauerteig .

Hier für die Hausfrau in einfachen Worten erklärt:

Sauerteig besteht aus 2 Säuren:

Essigsäure und Milchsäure

Essigsäure im normalen Maß, verleiht dem Brot die Herzhaftigkeit.

Milchsäure im normalen Maß , die Bekömmlichkeit und eine ausgewogene Säure .

Der Bäcker achtet darauf, dass das Mischungsverhältnis, Milchsäure 80 % und Essigsäure 20 % beträgt.

Jetzt vielleicht verständlich, warum nicht Essig verwenden.

Mein Motto :

Sauerteig selber herstellen oder kaufen oder Backmischung verwenden.

Alles andere sein lassen.

Wo kaufe ich meinen Sauerteig? Beim Bäcker . Der sieht es aber nicht gerne, wenn Sie alle 2 Tage kämen und nach Sauerteig verlangen würden. Er würde hinter der Tür bestimmt nicht gut über Sie reden bzw. den Sauerteig Ihnen so teuer verkaufen das Sie gleich ein Brot kaufen könnten. Er möchte ihnen ja das Brot verkaufen und nicht den Sauerteig.

Was nun :

Gehen Sie zum Bäcker, kaufen Sie 30 gr. Sauerteig . Nehmen Sie 500 gr. Roggenmehl, 500 ml. Wasser die 30 gr. Sauerteig, kneten dies zu einem Teig zusammen.

Temperatur ist wichtig:

Messen Sie die Temperatur vom Mehl, ziehen dies von 56 ab so haben Sie die Wassertemperatur. (Idealtemperatur)

Es reicht aber auch wenn der Sauerteig gut Handwarm ist.

Stellen Sie dies in einer abgedeckten Schüssel 18 Stunden an einen nicht zu warmen und nicht zu kalten Ort (das heißt nicht an das offene Fenster im Winter oder auf die Heizung)

Im Sommer einfach in der Küche stehen lassen.

Sollte im Winter kein angenehmes Plätzchen zu finden sein.

Backofen kurz auf 50°C wärmen, abgedeckte Schüssel rein und gleich ausstellen Ofen nicht mehr öffnen.

Sie haben nach 18 Std. (wenn der Bäcker Ihnen kein Scheiß verkauft hat) einen Sauerteig.

Unter den kneten Sie, nochmals 200 gr. Roggenmehl . Formen dies zu einem langen Strang stechen immer ca. 20 gr. Stücke ab rollen diese in Mehl, und frieren Sie in Ihrem Froster in einer Schüssel ein.

So haben Sie immer Ihre Sauerteigkulturen (Starter) zur Verfügung.

Wenn Sie die letzten 2 übrig haben wiederholen Sie dies mit 500 gr.

R-mehl und 500 gr. Wasser .

Sie denken, jetzt hat er aber 40 gr. Anstellsauer . Wir erinnern uns, das wir noch 200 gr. Roggenmehl darunter geknetet haben, um es überhaupt formbar zu machen.

Sollte der Sauerteig nicht mehr richtig starten oder reifen. Das merkt man mit der Zeit. Dann zum Bäcker und die nächsten 30 gr. geholt (Da erinnert er sich bestimmt nicht mehr an Sie, dass Sie mal Sauerteig gekauft hatten). Es könnte ja sein, das der Sauerteig den man gekauft hat, auch schon fast am Ende war.

Pflegt ein Bäcker seinen Sauerteig, setzt er pro Monat, mit neuen Kulturen, den Sauerteig an.

Also können Sie es ja gar nicht wissen, ist dies ein frisch angesetzter Sauerteig oder hätte der Bäcker morgen den, neuen Sauerteig angesetzt.

Vielleicht backen Sie aber so viel Brot, das Sie Ihren Ansetzsauer nicht einfrieren müssen.

Dann sollten Sie den Ansetzsauer nicht länger als 4 Woche stehen lassen . Aber bitte kühl (unter 8°C)

Im selben Verfahren, machen Sie dann Ihren Sauerteig:

Sie holen eine Starterportion aus Ihrem Froster oder Kühlschrank. Lassen diese langsam Auftauen, mischen dies mit Roggenmehl und Wasser und 18 Std. stehen lassen. **Fertig!!!**

In den Kaufhäusern angebotener Sauerteig, ist teuer. Event. nur eine Alternative . Davon bitte kein Ansetzsauer selber herstellen, denn der ist mit Sicherheit so fertig, damit Sie keine Freude daran haben.

Weizenvorteig

Stellen Sie ein Weißbrot her (Brotbackautomat), in der Stufe Normal Zeit ca. 2.40 – 3.00 Std. brauchen Sie kein Vorteig.

Soll es etwas schneller gehen, bitte Vorteig verwenden. Der Bäcker hat für diesen Fall seine Backmittel. Sie nicht .

Wie mache ich denn das?

Den Vorteig mache ich mir immer einen Tag vorher.

Man nehme 10 % der verwendeten Mehlmenge:

Das heißt in Backautomatengröße: 10 % von 400 gr. = 40 gr. Weizenmehl / TA 170 = 30 gr. Wasser eine Messerspitze Hefe, gut verkneten. In eine Schüssel und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag, dann nur noch 360 gr. Weizenmehl usw.

Bringt auch etwas Aroma in den Teig.

Weizensauer

Selbiges Verfahren wie beim Weizenvorteig, bloß mit etwas Anstellgut des Sauerteiges .

Beides Weizensauerteig und / oder Weizenvorteig fördern die Stabilität des Teiges. Beides beeinflusst den Geschmack positiv.

Was ist Anstellgut

Anstellgut ist ein kleiner Rest fertigen Sauerteig, den man dem frischen Getreide / Wassergemisch zusetzt. Man impft in sozusagen, mit den Bakterien den er braucht um zu einem neuen Sauerteig zu werden.

Man macht dies auch, um auch eine kalkulierbare Zeit zu bekommen, damit man sein Brot selbst herstellen kann.

Das Anstellgut wird bei der Sauerberechnung nicht mitgerechnet. Man will es ja wieder übrig behalten.

Wir stellen Brot selber her

Einige Grundprinzipien .

- Sauerteiganteil ca. 40 % des Roggenanteiles
- Auf ein kg Mehl 20 gr. Salz oder auf einen Liter Flüssigkeit 30 gr. Salz
- Teige immer kühl halten
- Teige immer 30 Min. ruhen lassen.
- Weizenteige stärker kneten (Ziehprobe)
- Roggenteige nur glatt arbeiten.
- Körner oder Schrot aufkochen oder über Nacht einweichen.

<p style="text-align: center;">Brot ausrechnen Siehe (beigelegtes Programm)</p>

Jetzt geht's los .

Rezept ist jetzt vorhanden.

Alles zusammenschütten, entsprechend kneten.

Teig ruhen lassen. Teig nochmals kneten und Formen.

Teigstück reif werden lassen, Ofen vorheizen und in den Ofen einschieben.

Backen

Möchte man nicht, dass das Brot aufreist, in Dampf schieben.

(Weißbrot immer in Dampf schieben, ansonsten wird es grau)

Möchte man dass ein Brot unwillkürlich aufreist, ohne Dampf schieben.

Will man das ein Brot willkürlich aufreist, schneiden vor dem Einschieben.

(Im dampf wird es glatt, ohne rustikal)

Brot immer auf eine heiße Fläche schieben. Nie auf ein kaltes Blech legen und dann einschieben. (Brot würde unten aufreissen)

Wie erzeuge ich Dampf.

Kuchenform in Ofen stellen, Ofen hoch heizen. Brot in den Ofen schieben und in das heiße Kuchenblech etwas Wasser schütten.

Backtemperatur

Brot über 40 % Roggengehalt bei 250 °C anbacken und dann auf 200 °C herunterstellen.

Brot mit weniger Roggengehalt mit 220 -210 °C anbacken auf 200 herunterstellen. .

Backzeit

Roggen - / oder Mischbrote

500 gr. Brote 50 min.
1000 gr. Brote 60 min.
1500 gr. Brote bis 70 min.

Weizenbrote

500 gr. Brote (Weißbrot z. B.) 30 min.

Im Vergleich zum Backautomat :

Ein Backautomat hat eine Unterhitze von 195°C und eine Oberhitze von 165 °C. Deshalb ist es auch gut ersichtlich, warum man Roggenbrote eher nicht im Backautomat bäckt.

Die Oberste Schicht wird gummiartig. Kaum Krustenbildung .

Wenn Sie so ein Brot beim Bäcker kaufen würden, würden Sie sagen

„Was ist den das für ein Scheiß, da gehe ich nicht mehr hin“

Aber man bäckt das Brot ja zuhause, damit es besser sein soll.

Ein Brot sollte eine Innentemperatur von 90 °C aufweisen, damit alle Verkleisterungen und Verquellungen abgeschlossen sind.

Bei einem Backautomat, immer großes Brot einstellen, obwohl man eher ein kleines Brot vorbereitet hat.

Damit erhöht sich die Backzeit.

Tipp:

Wenn man zwei Brote bäckt, spart man Energiekosten. Man kann eines 10 min. vorher herausholen, abkühlen lassen, in eine Plastiktüte einpacken und einfrieren.

Wenn man das Brot braucht, herausholen, in der Tüte auftauen lassen (z.B. über Nacht), Ofen vorheizen 200°C und ca. 10 - 15 min fertig backen.

Hängt von der Größe des Brotes ab.

500 gr. 10 min.

1000 gr. 15 min.

So hat man auch ein frisches Brot, da die Restbackzeit nur verschoben wurde.

So einfach ist das.

Einen guten Appetit wünscht euch, euer Helmut Beck

P.S. Sollte jemand Schreibfehler entdecken, die habe ich extra hinein gemacht. Extra für die Leute , die immer nach Fehler suchen .