

[Warenkunde 03]

Ein paar kleine Backtipps

- 1.) Weniger Wasser nehmen für einen Teig bedeutet zwar, er wird fester ABER er wird auch trockener nach dem Backen und schneller fest und trocken während der Lagerung, also weniger Frischhaltung.

- 2.) Wenn der Teig nach der Teigruhe noch etwas klebt, ist Reismehl am besten zum Aufarbeiten. Denn es macht sehr schnell trocken, ABER bitte aufpassen. Je mehr ihr nehmt, desto trockener wird es Außen. Das bedeutet: harte trockene Kruste nach dem Backen und eine graue nicht glänzende Kruste

Alternativ geht zwar auch jedes andere Mehl, aber Reismehl ist günstig und man braucht echt wenig davon.

- 3.) Sollte der Teig etwas weicher sein und instabil, könnt ihr das Brot für die Gare auch ohne Gärkorb in einer Schüssel garen lassen. Einfach eine Schüssel nehmen, ein Tuch rein und dieses dünn mit Reismehl einstreuen und den Teig dort reinlegen. Das ist fast das gleiche wie ein Garkörbchen.

- 4.) Weiche Brotteige müssen heiß angebacken werden, d.h. ihr heizt den Ofen ca. 30°C heißer auf als das Rezept sagt und wenn das Brot mit Wasserdampf in den Ofen kommt, dann den Ofen nach 5 min auf die Temperatur, die im Rezept steht, zurückdrehen. Dadurch bildet sich schneller eine stabile Kruste und es läuft nicht mehr so in die Breite

- 5.) Wenn das Brot nach dem Backen etwas wenig Glanz hat, dann einfach eine Sprühpistole mit kaltem Wasser füllen und DIREKT nach dem Ausbacken sehr dünn und kurz mit dem kalten Wasser absprühen. Dadurch werden die Dextrine fest, die sich beim Backen auf der Oberfläche bilden und es entsteht ein leichter bis starker Glanz. Je nachdem wie stark das Brot bemehlt war.