

Backanleitungen



Aufbacken im Backofen

Tiefgekühlte Brötchen
Croissants
Plunderteilchen
Kleingebäck

- max. 150°C , tiefgekühlt direkt in den nicht vorgeheizten Backofen
- Wasserschale in den Ofen stellen
- je nach gewünschter Bräunung ca. 10-14 min. aufbacken (Zeit selbst austesten)



Aufbacken im Toaster

Tiefgekühltes, geschnittenes Frischbrot
Tiefgekühlte Brötchen
Croissants
Laugengebäck

- Tiefgefrorene Brotscheiben 3-4 min. auftoasten
- Brötchen flach aufschneiden, 3-4 min auftoasten
- Nichtpassende Teile auf dem Toastergrill 2-3 mal ca. 3 min aufbacken.
- Backen in der Kastenform (empfohlen)



Brotmischungen (z.B. VitalBrot oder Poensgen Brotmischungen)

- 1 Päckchen Trockenhefe mit ca. 450 ml kaltem Wasser auflösen (auch 25g Frischhefe möglich) das Wasser kann z.T. durch Joghurt oder Quark ersetzt werden, nicht zuviel Gesamtflüssigkeit verwenden
- Mehlmischung zufügen und mit einem Mixgerät und Kneithaken mindestens 5 min. kneten (u.U. einen Teelöffel Olivenöl mit verrühren, erhöht die Geschmeidigkeit)
- in die gefettete Kastenform füllen
- Kastenform für ca. 30 min. in eine Plastiktüte stellen (oder mit Frischhaltefolie abdecken)
- Backofen gut vorheizen, Temperatur ca. 180°C
- wenn sich Trockenrisse auf der Oberfläche zeigen, in den Backofen stellen
- Backzeit ca. 45 min./ je nach gewünschter Bräunung
- Wasserschale in den Ofen stellen oder Brot vor dem Backen mit Wasser besprühen



Backen mit dem Brotbackautomaten

geeignete Brotmischungen

- Zutaten exakt wie bei Kastenform
- zuerst die Flüssigkeit mit der aufgelösten Hefe in den Brotbackautomaten einfüllen dann Mehlmischung dazugeben
- Einfaches Brotbackprogramm mit ca. 40-45 min. Gärzeit verwenden (3-Stunden-Programm)
- wenn möglich, zweites Umrühren nach dem Gärprozess deaktivieren (dies ist bei den meisten Automaten nicht möglich - nach dem ersten Rühren kann u.U. der Rührhaken entfernt werden)