

Brot backen – Tipps & Tricks



Wie wird Brot luftig und knusprig?

Nicht nur der Wasserdampf ist entscheidend für ein knuspriges Brot, sondern ebenfalls eine hohe Temperatur des Backofens. Als Erstes muss der Backofen deshalb auf hohe Temperaturen vorgeheizt werden – es empfiehlt sich hier rund 250 Grad (Ober-Unterhitze) zu wählen und diesen bereits 30 – 60 Minuten lang vorzuheizen.

Kneten für luftig-lockeren Teig.

Wichtig ist: Das Brot kräftig und lange kneten! Dadurch nimmt der Teig viel Sauerstoff auf und das Brot wird feinporig und luftig. Deshalb: Je länger du dir Zeit zum Kneten nimmst, desto feiner wird das Brot.

Soll man Brot mit Wasser bestreichen?

Bei einigen Broten ist zu empfehlen, sie bereits vor dem Backen mit Wasser zu bestreichen, um zu verhindern, dass sie aufreissen. Brote, die eine glänzende Oberfläche erhalten sollen, werden direkt nach dem backen mit etwas Wasser bestrichen.

Warum bekommt mein Brot keine Kruste?

Je länger du dein Brot bäckst, desto dicker und knuspriger wird die Kruste. Das bedeutet auch, dass wenn du kurz und richtig heiss bäckst du deine Krume nicht so kross hinbekommst. Lass dein Brot also länger im Ofen und backe im Zweifelsfall 10 Grad weniger heiss um noch ein paar Minuten anhängen zu können.

Soll man Brot nach dem Backen mit Wasser bestreichen?

Soll dein Brotliebhaber besonders glänzen, musst du ihn sofort nach dem Backen mit Wasser besprühen oder einpinseln. Hier ist Eile geboten, denn das Brot muss noch so heiss sein, damit das Wasser an der Brotoberfläche verdampfen kann.

Warum beim Brot backen Wasser in den Ofen?

Wenn man beim Brotbacken Wasser in Backofen stellt, entsteht Wasserdampf. Der Wasserdampf trägt dazu bei, dass die Brotkruste knusprig wird.

Vor- und Nachteile von Trockenhefe

Bei Trockenhefe bleibt aber das Aroma ein bisschen auf der Strecke. Das Gebäck wird meist nicht so locker wie mit Frischhefe. Trockenhefe ist jedoch länger haltbar und lässt sich etwas besser dosieren.