



# Tipps & Tricks

## 1 Brot-Back-Tipps

Backen Sie Brot am besten bei Ober-/Unterhitze, Umluft trocknet die Backwaren zu sehr aus.

■ So überprüfen Sie, ob ein Brot gar ist: Klopfen Sie dafür auf die Unterseite des Brotes. Klingt es hohl, ist es fertig.

■ Frisch gemahlen sind Brotgewürze wie Bockshornklee, Kümmel, Koriander und Co. aromatischer als die gekaufte, bereits gemahlene Variante. Da Sie meistens nur kleine Mengen benötigen, mahlen Sie diese als ganze Körner/Samen gleichzeitig mit den Getreidekörnern.

## 2 Empfindliche Hefe

Hefeteig sollte immer an einem warmen Ort ruhen, dann geht er am besten auf. Bei Temperaturen von 26 bis 32°C sind Hefepilze besonders aktiv. Stellen Sie Hefeteig zum Gehen z. B. im Winter in die Nähe der Heizung. Wichtig ist, dass der aufgehende Teig keine Zugluft abbekommt, decken Sie den Teig deshalb immer ab, z. B. mit einem Geschirrtuch.

■ Hefe nicht in direkten Kontakt mit Salz oder Fett bringen. Beides stört die Vermehrung der Hefepilze.

## 3 Brot auf Vorrat

Schneiden Sie Brot in Scheiben und frieren Sie diese ein. Zum Verzehr tauen Sie die gewünschte Anzahl Brotscheiben einige Stunden oder am Vorabend bei Zimmertemperatur auf.

## 4 Hefe einfrieren

Damit Sie immer Hefe im Haus haben, frieren Sie ein paar Würfel frische Hefe ein. Bitte beachten: Durch das Auftauen wird die Hefe flüssig. Lassen Sie den Hefewürfel also nur circa 10 Minuten antauen und geben Sie ihn dann zur lauwarmen Flüssigkeit in den Mixtopf dazu.

## Für Sie probiert: Gärkörbe

Brote, die nicht in einer Backform, sondern frei auf dem Backblech gebacken werden, nennt man freigeschobene Brote. Typisch für freigeschobene Brote sind ihre knusprige und geschmackvolle Kruste. Ihre schöne Form bekommen sie durch einen Gärkorb. Dafür legt man den fertigen Teig zum Gehen in einen Gärkorb, den es in länglicher, runder oder ovaler Form gibt. Manche Gärkörbe haben ein Bodenmuster mit einer Sonne oder Mühle, oder ein Waffel- oder Rillenmuster. Angeboten werden sie aus Peddigrohr, Holzschliff oder Kunststoff.

Verwendet werden sie folgendermaßen: Gärkorb mit Mehl ausstreuen, den Teig je nach Form des Korbes als Kugel oder Rolle hineinsetzen und gehen lassen. Der Teig passt sich beim



*Gätkörbe gibt es in länglicher, runder und ovaler Form*

Gehen der Korbform an. Vor dem Backen den aufgegangenen Teig vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen und überschüssiges Mehl mit einem Pinsel entfernen. Soll das Brot eine glänzende und glatte Kruste bekommen, streicht man es vor dem Backen mit Wasser ein. Zum Reinigen den Gärkorb vorsichtig ausklopfen, nicht mit Wasser auswaschen. Gärkorb immer trocken lagern, damit sich kein Schimmel bildet.

## 5 Hefeteig „abstauben“

Damit Hefeteig nicht im Mixtopf klebt und sich leicht herausnehmen lässt, können Sie ihn vorher „abstauben“. Ist der Teig klebrig, geben Sie nach dem Kneten 2 EL Mehl durch die Deckelöffnung auf den Hefeteig und kneten Sie diesen ½ Min.

## 6 Knusprige Brötchen

Brötchen und Brote werden knusprig und schön braun, wenn Sie sie vor dem Backen mit Joghurt bestreichen.

## 7 Pikant panieren

Reste von Salzstangen oder Brezeln können Sie im Thermomix zerkleinern und als würziges Paniermehl für Fisch und Fleisch verwenden.

## Geschenk für Bäckermeister

Gätkörbe bekommen Sie beispielsweise online unter [www.Backen-wie-die-Profis.de](http://www.Backen-wie-die-Profis.de). FINESSEN-Leser, die das Gätkorb-3er-Set (Art.-Nr. 901)

bestellen, erhalten über den **Gutschein-Code L47EWTFG** eine 500 ml Flasche Back-Trennspray im Wert von 8,95 € gratis. Das Spray besteht aus 100 Prozent harzfreien, pflanzlichen Ölen und ist ideal zum Einfetten von Backformen und Backblechen.

