

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte für den NEFF-Gasherd

Bretten / Baden, [1950]

Das Arbeiten im Brat- und Backofen

urn:nbn:de:bsz:31-56603

Das Arbeiten im Brat- und Backofen

Die Inbetriebnahme des Backofens im Gasherd

Bitte sehen Sie sich den Backofen in unserem „Neff“-Gasherd einmal genau an. Da bemerken Sie in der Mitte eine kleine Öffnung, das sog. Zündloch. Über dieses Zündloch halten Sie in etwa 1 cm Entfernung das brennende Streichholz und öffnen gleichzeitig den Backofenhahn. Im gleichen Augenblick entzünden sich auch schon die beiden Röhren des Backofenbrenners. Das Backen und Braten kann beginnen! Sie tun aber gut daran, sich in jedem Falle zu überzeugen, ob auch wirklich die Zündung an beiden Röhren erfolgt ist. Zu diesem Zweck befindet sich rechts und links vom Zündloch noch ein besonderes Schauloch.

Die Temperatur des Backofens wird durch die Höhe der Flamme bestimmt.

Als ungefährer Anhaltspunkt für die jeweilige Backtemperatur mag folgende Aufstellung dienen:

1. Schwache Wärme (etwa 140–150° C) = 3–4 mm Flammenhöhe
2. Mittelhitze (etwa 160–180° C) = 5–6 mm Flammenhöhe
3. Gute Hitze (etwa 200–220° C) = 7–9 mm Flammenhöhe
4. Sehr starke Hitze (etwa 250–300° C) = 11–14 mm Flammenhöhe

Nach dem Einschieben werden die Flammen auf die gewünschte Höhe eingestellt, wobei sich die Flammenhöhe und die Länge der Backzeit nach der Art des Gebäckes, der Feuchtigkeit der Masse, der Größe des Kuchens und der Stärke der gewünschten Bräunung richten. Backzeiten können daher jeweils nur ungefähr angegeben werden. Windbeutel und Blätterteig z. B. brauchen starke Hitze, deshalb kann man hier zu Beginn der Backzeit die Flammen 10 Minuten voll brennen lassen. Auch bei Kuchen mit feuchtem Belag ist es ratsam, die Flamme im Anfang 5 Minuten auf groß zu stellen.

Durch höheres oder tieferes Einschieben der Bleche in den Backofen läßt sich die Bräunung leicht regeln. Gebäck, das tief braun werden soll, schiebt man so hoch wie möglich ein; für Kleingebäck wird man im allgemeinen die mittlere Schiene wählen, während höhere Formen wie Gugelhopf und Kranz auf die untere Schiene gestellt werden.

Während des Backens soll man die Backröhre möglichst wenig öffnen. Vor allem soll während der ersten Hälfte der Backzeit die Backofentüre nicht geöffnet werden.

Ist der Kuchen fertig, so kann man ihn noch 3-4 Minuten im abgestellten Backofen stehen lassen. Dann läßt man ihn auf einem Küchendraht ausdünsten.

Backöfen mit Temperaturregler (Thermostat)

Der Temperaturregler vereinfacht der Hausfrau die Arbeit des Backens und spart Gas.

Vor dem Anzünden wird der Regler auf die gewünschte Temperatur eingestellt, das Gas wird entzündet und das Backwerk sofort in den Backofen eingeschoben. Dann besorgt der Regler alles weitere: er drosselt die Gaszufuhr, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und hält diese Temperatur gleichbleibend, bis der Backofen von der Hausfrau nach Ablauf der vorgesehenen Backzeit abgestellt wird.