

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochen, Braten, Backen auf dem Junker + Ruh-Elektro-Herd

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Wie wird beim Backen geschaltet?

urn:nbn:de:bsz:31-56784

WIE WIRD *beim Backen* GESCHALTET?

Eiweißgebäck.

Alle Eiweißmassen benötigen zum Backen nur eine sehr gelinde Temperatur. Z. B. werden Merinken mit OH 1 + UH 1 in etwa 80 Minuten gebacken bzw. getrocknet, dann noch 30 Minuten stromlos. Eiweißmassen, die etwas fester sind, wie z. B. Mandelmakronen, werden folgendermaßen abgebacken: Das 1. Blech OH 3 + UH 3, das 2. Blech OH 2 + UH 2.

Biskuitmassen.

Alle Biskuittorten werden mit OH 2 + UH 3 abgebacken. Eine Ausnahme bildet die Biskuitroulade, die auf dem Kuchenblech abgebacken wird und dann noch zusammengerollt werden muß. Damit sie zum Wickeln elastisch genug bleibt, muß sie mit OH 3 + UH 3 ohne Ausnützung der Speicherwärme abgebacken werden.

Mürbeteige

Kleingebäck wird meistens aus Mürbeteigmassen bereitet. Zum Abbacken sind ein oder meistens zwei Kuchenbleche notwendig. Das 1. Blech wird mit OH 3 + UH 3 abgebacken. Für das 2. Blech genügt OH 2 + UH 2. Zwei Bleche zur gleichen Zeit abzubacken ist nicht ratsam, da durch den Wärmeverlust beim Auswechseln der Bleche ein schnelleres Abbacken doch nicht erreicht werden kann.

Rührteige

Der in allen Gegenden bekannte Backpulverkuchen, den es in vielerlei Arten gibt, und der so viele Namen trägt, wie Gugelhupf, Marmorkuchen, Gleichschwer, Immergut, wird mit OH 1 + UH 3 abgebacken. Die schwereren Rührteige, wie englischer Teekuchen, Kantonenkuchen, müssen sehr langsam gebacken werden. Durch ein zu rasches Backen entsteht leicht der sogenannte Wasserstreifen. Die Wärmezufuhr wird deshalb niedrig gehalten, und zwar benützen Sie OH 0 + UH 3 dazu.

Hefeteige

Alle geformten Hefeteige werden mit OH 2 + UH 3 gebacken, Hefepfannkuchen, wie Streuselkuchen, Obstkuchen usw. mit OH 3 + UH 3.

Brühteige.

Windbeutel benötigen, damit sie recht gut aufgehen, ebenfalls eine sehr starke Temperatur. 1. Blech mit OH 2 + UH 3, 2. Blech mit OH 2 + UH 2.

Blätterteige

Der Blätterteig benötigt wegen seines sehr großen Fettgehaltes zum Abbacken eine sehr starke und intensive Temperatur. Hierfür ist ein Vorheizen mit OH 3 + UH 3 ca. 10 Minuten erforderlich. Diese Schaltstellung wird für das 1. Blech beibehalten. Wird ein 2. Blech abgebacken, dann schalten Sie OH 2 + UH 2 ein. Da der Blätterteig in feuchter Luft besser aufgeht, wird eine Schale mit sehr heißem Wasser zu Beginn des Backprozesses in den Ofen gestellt oder man bespritzt das Backblech mit Wasser.

Aufläufe.

Zum Abbacken von süßen Aufläufen ist OH 2 + UH 3 notwendig. Ein sehr schnelles Überkrusten von pikanten Aufläufen wird mit OH 3 + UH 3 durchgeführt.



Verlorener Apfelkuchen