

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Das Backen von Schwarzbrot

urn:nbn:de:bsz:31-56784

DAS BACKEN VON **SCHWARZBROT**

Jedes ausprobierte Brotrezept kann verwendet werden, denn in jedem Ort oder in jedem Haushalt wird der Brotteig anders zubereitet. Entweder wird das Brotmehl mit Hefe verarbeitet oder mit Sauerteig oder auch Sauerteig und Hefe zusammen verwendet.

Grundrezepte

Rezept für Winterbrot: 2 kg Brotmehl, 35 g Hefe, 1—1½ Liter warmes Wasser, Salz und nach Belieben Kümmel.

Rezept für Sommerbrot: 2 kg Brotmehl, 375 g Sauerteig, 1—1½ Liter Wasser, Salz (Kümmel).

Zubereitung: Hefestück ansetzen, ½—1 Stunde gehen lassen, den Teig dann nicht zu feucht anmachen und tüchtig durcharbeiten. In der Backschüssel 1—1½ Std. gehen lassen, beliebig formen und auf ein mit Mehl bestreutes Blech aufsetzen. Vor dem Einschieben in den Backofen mit lauwarmem Wasser bepinseln. Das Brot wird immer auf der mittleren Rille des Backofens eingeschoben. Das geformte Brot wird nochmals zum Gehen gebracht. Der Backofen wird mit OH 3 und UH 3 = 30 Minuten vorgeheizt.

Beim Einschieben des Brotes schaltet man auf OH 2 + UH 2 und bäckt ca. 1¼ Std. Nach Abschalten 20 Min. auf 0/0. Die angegebenen Backzeiten sind für eine Mehlmenge von 2 kg berechnet. Hat man einen Teig von nur 1 kg Mehl bereitet, so bleibt die Vorheizzeit die gleiche, man bäckt jedoch dann nur 50—60 Min. auf OH 2 + UH 2. Die Speicherwärme beträgt ebenfalls 20 Min. Der Schwadenabzug bleibt während der gesamten Backzeit geschlossen. Es empfiehlt sich, nach Herausnehmen des Brotes, dieses mit kaltem Wasser zu bepinseln, um ihm einen Glanz zu geben.

Beim Backen von Brot in der Form verfährt man in gleicher Weise wie beim Backen von Kuchen. Es wird in den unvorgeheizten Backofen eingeschoben. Bei Schaltung OH 1 + UH 3 ca. 70 Min., dann 15 Min. 0/0. Diese Backzeit gilt für eine Mehlmenge von 1 kg.