

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

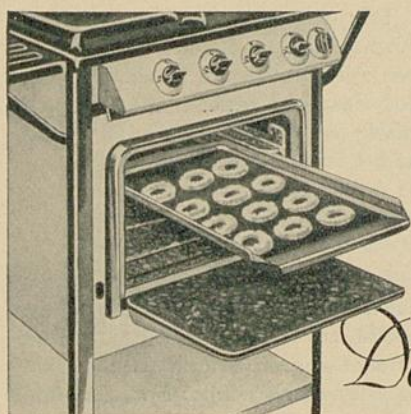
Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1940]

Allgemeine Backregeln

urn:nbn:de:bsz:31-57552

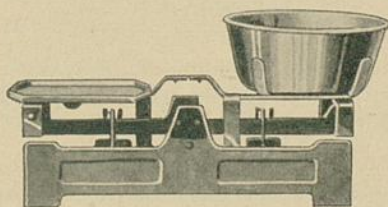


III. TEIL

Das Backen

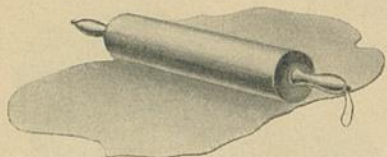
Allgemeine Backregeln.

Ohne Sorge dürfen Sie jede Art Gebäck Ihrem Junker & Ruh-Backofen anvertrauen, denn die vollständig gleichmäßige Wärme der schwenkbaren Sägefischbrenner sorgt bestimmt für ein gutes Gelingen. Da Sie alle Kuchen in den kalten Ofen einschieben können und nur die Flammen kleinstellen müssen, wird die Heimbäckerei zu einer so einfachen Angelegenheit, daß Sie eigentlich auf jeden überraschenden Besuch gefaßt sind. Niemals aber laufen Sie Gefahr, daß das Gebäck ungleichmäßig bräunt, zusammenfällt oder Wasserstreifen bekommt. Wichtige Voraussetzung, das wissen Sie ja auch selbst, ist beim Backen die richtige und sorgfältige Zubereitung der Teigarten. Beachten Sie deshalb drei wichtige Grundregeln, dann wird Ihnen in Zukunft kaum etwas mißlingen.

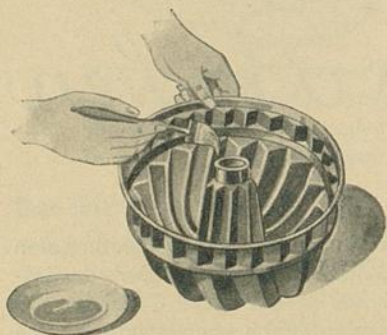


1. Wiegen Sie alle Zutaten stets ganz genau nach den Angaben in den einzelnen Rezepten ab. Geben Sie niemals nach dem Gefühl die Zutaten in die Teigmasse, allzu leicht kann man sich dabei täuschen.
2. Bevor Sie ein neues Rezept ausprobieren, lesen Sie stets die den einzelnen Rezepten vorausgehende allgemeine Beschreibung für die richtige Zubereitung der betreffenden Gebäckart durch. Denn jede Teigart erfordert ihre besondere, sorgfältige Zubereitung.

3. Und dann bereiten Sie den Teig so recht mit Lust und Liebe. Mischen Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge und bemühen Sie sich, daß der Teig schön glatt und gleichmäßig wird. Dann wird der Kuchen auch bestimmt gut werden.



Pflege der Kuchenformen:



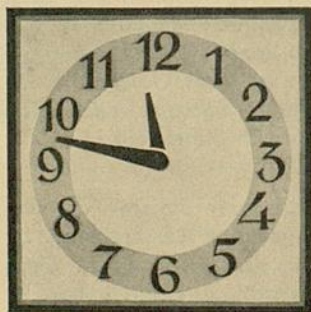
Es spielt keine große Rolle, ob die Kuchenformen oder Bleche vor dem Backen mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Wichtig ist allein, daß sie überall gefettet sind. Es ist ratsam, etwas Fett zu zerlassen und damit die Formen dünn einzupinseln. Nach Gebrauch können Sie die Kuchenformen ruhig abwaschen.

Wir empfehlen, Kuchenbleche und Formen von Zeit zu Zeit einzuwachsen. Zerlassenes Wachs (Bienenwachs, in der Drogerie erhältlich) wird mit einem

sauberen Tuch auf die Bleche und Formen dünn und ganz gleichmäßig aufgetragen. Dann genügt bei Verwendung dieser gewachsenen Formen ein dünner Fettüberzug. Das Gebäck wird sich dann immer gut vom Blech lösen und die Kuchen gehen spielend leicht aus der Form.

Die Backzeit der Kuchen:

Wollen Sie einen wirklich gut gelungenen Kuchen erhalten, stellen Sie die im Rezept angegebene Flammengröße ein und warten die angegebene Backzeit ab. Die Backzeiten sind eingehend ausprobiert.



Die Backzeit von Kleingebäck und Blechkuchen kann durch größer gestellte Flamme auch verkürzt werden.

Wird der Backofen vorgeheizt, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten der Kuchen um die Zeit des Vorheizens, also um etwa 5 bis 10 Minuten.

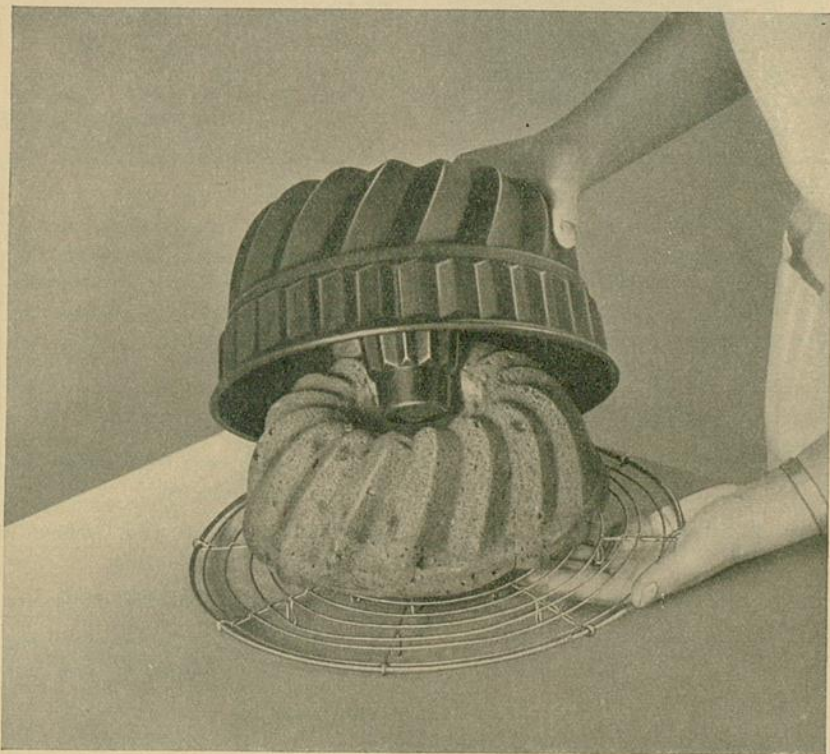
Die Backzeiten verkürzen sich ebenfalls um 5—10 Minuten, wenn der Ofen bereits zum Backen oder Braten benützt wurde.

Das gleichzeitige Backen von zwei Kuchenblechen oder zwei Formen:

Zwei Bleche mit Kleingebäck gleichzeitig zu backen, ist nicht ratsam, denn die Bleche nehmen sich gegenseitig die im Backofen gleichmäßig verteilte Unter- bzw. Oberhitze weg; möglich ist es allerdings, aber die Bleche müssen in diesem Fall nach der halben Backzeit gewechselt werden. Zeit- und Geldersparnis erreichen Sie durch dieses gleichzeitige Backen nicht. Mehrere Kuchenformen lassen sich aber gut nebeneinander abbacken, doch dürfen sie sich nicht berühren. Auch ein Auflauf und ein Kuchen, die ungefähr die gleiche Backzeit haben, können gleichzeitig gebacken werden.

Die Behandlung des fertiggebackenen Kuchens:

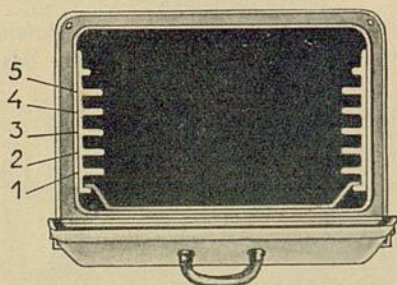
Alle Kuchen, die fetthaltig sind, lassen Sie noch etwa 5—10 Minuten im Ofen, nachdem die Flammen ausgedreht sind; die Form des



Kuchens festigt sich. Fettarme Kuchen, wie Biskuitmassen und alles Kleingebäck, müssen jedoch gleich aus dem Ofen herausgenommen werden. Stürzen Sie den Kuchen niemals auf einen Teller, sondern stets auf ein Drahtgitter oder Rohrgeflecht, dann kann die Wärme und Feuchtigkeit im warmen Kuchen besser nach unten abziehen.

Backen ohne Vorheizen:

Alles Gebäck, gleich welcher Art, wird in den kalten Backofen gestellt. Das Vorheizen des Backofens, bevor der Kuchen eingeschoben wird, fällt also weg.

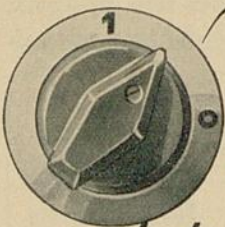


*Wo
wird der Kuchen
eingeschoben?*

Die Hauptregel beim Backen lautet: Das Backgut muß immer in der Mitte des Backofens stehen, die Wärme kommt dann gleichmäßig stark von allen Seiten an den Kuchen heran. Das Traggitter mit dem Kuchen oder das Kuchenblech muß also immer auf die richtige Einschiebeleiste oder Schiene eingeschoben werden. Als Anhalt geben wir folgende Aufstellung:

(Angaben der Schienen vom Backofenboden aus gerechnet!)

1. Schiene: Traggitter mit hohen Formenkuchen, wie Hefegugelhupf, Gleichschwer, Immergeut, Marmorkuchen usw.
2. Schiene: Traggitter mit niedrigeren Formenkuchen oder hohen Springformen, Kastenformen, hohe Obstkuchen.
3. Schiene: Traggitter mit niedrigen Springformen, wie Obstkuchen usw.
4. Schiene: Kuchen auf dem Blech: Hefezopf, Obstkuchen auf dem Blech, Windbeutel, alle Arten von Kleingebäck auf dem Blech.
5. Schiene: Ebenfalls Kleingebäck.



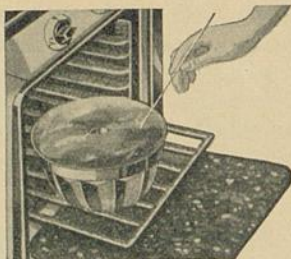
Wie wird die Flamme eingestellt?

Die Backofenbrenner werden in der auf Seite 14—16 beschriebenen Weise angezündet und das Gebäck in der richtigen Höhe in den Backofen eingeschoben. Die Backofentür wird geschlossen und die Flammen sofort kleingestellt; die große Flamme wird zum Backen überhaupt nicht benützt. Rechts und links neben der Backofentür sind Schaulöcher angebracht, durch die man die Flammen beim Einstellen der richtigen Größe gut beobachten kann.

Flammeneinstellung.

Das Aussehen der Flamme	Ihre Wärmeleistung	Kuchen, die damit gebacken werden
Die tropfengroße Flamme (optisch $\frac{1}{3}$ der großen Flamme) Der grüne Kern der Flamme ist abgerundet 	Mit dieser Flamme werden alle Gebäckarten gebacken, die eine schwache Hitze brauchen, wie	Eiweißgebäck, Biskuitmassen, Mürbeteige, Klein-Gebäck, Backpulverkuchen, Rührkuchen.
Die bohnen große Flamme (optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme) Der grüne Kern der Flamme ist spitz 	Mit dieser Flamme werden alle Gebäckarten gebacken, die eine starke Hitze brauchen, wie	Hefeteige, Obstkuchen, Blätterteige, Windbeutel, Biskuitrouladen.

Für die gesamte Backzeit genügt ein einmaliges Einstellen der Flammen. Die im Rezept angegebene Backzeit ist ruhig abzuwarten. Vermeiden Sie, zu Beginn der Backzeit die Tür zu öffnen, da sonst der Teig zusammenfällt. Ist zweidrittel der Backzeit abgelaufen, können Sie ohne Gefahr einmal nachschauen.



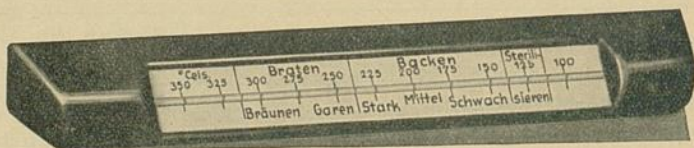
Probe! Wann ist der Kuchen fertig?

Mit Hilfe einer Stricknadel läßt sich leicht feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Sie stechen die Stricknadel in die Mitte des Kuchens, bleibt nichts mehr an der Nadel hängen und fühlt sie sich trocken an, so ist das Gebäck fertig.

Der Gasverbrauch beim Backen: Der Gasverbrauch ist überraschend gering.

Ein Rührkuchen braucht:	0,3 — 0,35 cbm Gas.
Ein Blech Kleingebäck:	0,15 — 0,2 cbm Gas.
Ein Obstkuchen rund:	0,3 — 0,35 cbm Gas.

Mit diesen Angaben und dem cbm-Preis können Sie sich leicht die Kosten für das Backen im Junker & Ruh-Gasherd errechnen.



Das Backen mit dem Thermometer.

Ist am Backofen ein Thermometer eingebaut, gestaltet sich das Backen etwas anders:

Das Gebäck wird in der richtigen Höhe in den Ofen geschoben und die Flammen entzündet, die so lange auf groß stehen bleiben, bis die Skala die gewünschte Temperatur anzeigt, erst dann werden die Flammen kleingestellt. Die Backzeit ist aber schon vom Anzünden des Ofens an zu rechnen.

Die Temperaturen für die einzelnen Gebäckarten sind folgende:

- 150° Celsius — schwache Hitze — Biskuit- und Eiweißgebäck.
- 175° Celsius — mittlere Hitze — Backpulverkuchen, Mürbeteige, Kleingebäck.
- 200° Celsius — gute Mittelhitze — Hefekuchen und Obstkuchen.
- 250° Celsius — starke Hitze — Windbeutel, Blätterteig.