

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Backrezepte für Hoffman-Gasbackofen

urn:nbn:de:bsz:31-106164



Teig ein, heize den Ofen 5 — 6 Minuten mit voller Flamme an, stelle die Form in die Mitte des Backofens und den Hahn so klein, daß die Flammen $\frac{1}{3}$ ihrer Größe, als bei voller Hahnöffnung haben. Die Hitze muß die ganze Backzeit, 50—60 Min., auf demselben Grade erhalten bleiben. Der Ofen darf während der 1. Hälfte der Backzeit nicht geöffnet werden. Nach dem Backen nehme man die Torte aus der Form und lasse sie auf einem Drahtboden auskühlen.

Bäckrezepte für Hoffmann-Gasbackofen.

Vorwort.

Die Vorbehandlung der Teige ist die gleiche wie beim Kohlenbackofen. Es dürfte jeder Hausfrau bekannt sein, daß alle zur Verwendung kommenden Zutaten von bester Qualität und sauber vorbereitet sein müssen. Bei Hefeteigen sind die Zutaten auf 24 bis 28° C. zu erwärmen, auch der Backraum soll gut temperiert sein. In der Zeit des Aufgehens ist der Teig an einen warmen Ort zu stellen und mit einem sauberen Tuche bedeckt gegen Zugluft zu schützen. Das Mehl ist vor Gebrauch stets zu sieben, damit es locker wird und alle evtl. Unreinigkeiten, wie Fasern vom Mehlsack und dergl., entfernt werden. Das Hefenstück wird mit einem Drittel der Milch und des Mehles angesetzt und am warmen Ort zum Aufgehen gebracht. Eine kleine Beigabe von Zucker unterstützt sehr wirksam die Gärung der Hefe. Ist es genügend aufgegangen, gibt man es zu dem, mit den übrigen Zutaten vermischten Teig, arbeitet tüchtig durch und stelle das Ganze zum abermaligen Aufgehen an einen warmen Ort. Darnach formt man die Kuchen usw., läßt sie noch 20—25 Minuten ruhen und bringt sie nun in den 5—6 Min. angeheizten Ofen, wo sie dann, nach Art des Gebäcks, in der Ober- oder Mittelhitze gebacken werden. Ist man noch im Zweifel, ob der Kuchen vollständig durchgebacken sei, so steche man mit einem sauberen, spitzen Hölzchen bis auf den Boden der Form. Gut durchgebacken ist der Kuchen, wenn das Stäbchen vollständig rein und trocken ist; hängt aber noch Teig daran,



oder fühlt es sich noch feucht an, dann lasse man ihn noch 10—15 Minuten backen.

Aus Zeitersparnis werden sehr oft die Teige anstatt mit Hefe, mit Backpulver bereitet. Diese Teige können ohne Rücksicht auf Temperatur kalt zubereitet werden und brauchen auch keine Zeit zum Aufgehen. Bei diesen Teigen achte man vielmehr darauf, ihnen vor dem Backen keine Wärme zuzuführen, weil das Backpulver in der Wärme wirksam wird. Sogleich nach dem Anrühren kann der Teig in die gutgebutterte Backform gefüllt, oder ausgerollt und gebacken werden, kann aber ebensogut auch ohne Schaden noch 1—2 Stunden stehen. Tunlichst achte man auch darauf, daß von dem Backpulver keine Klümpchen in den Teig kommen, da sie diesem braune Flecken verleihen. Am besten gebe man es mit etwas Mehl vermischt zum Teig.

Einfaches Weißbrot.

Zutaten: 2 Pfd. Weizenmehl, 40 g Butter, 40 g Hefe, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Teelöffel Zucker, 8 g Salz. In etwas lauwarme Milch bröckelt man die Hefe und verquirlt sie mit Mehl und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker zu einer bündigen Masse. Dieses stellt man zum Aufgehen an einen warmen Ort bis die Hefe gut aufgegangen ist, d. h. sich verdoppelt hat. In der Mitte des übrigen Mehles macht man eine Vertiefung, gibt Butter, Salz und etwas Milch hinein, bereitet davon einen Teig, dem man die gut aufgegangene Hefe beifügt. Mit den Händen arbeitet man den Teig tüchtig durch und läßt ihn an warmem Ort gut aufgehen. Hierauf formt man kleine Brote oder füllt den Teig in eine gutgefettete Kastenform, worauf er vor dem Backen abermals $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Std. an warmer Stelle aufgehen muß. (Anmerkung: für Hefeteige aller Art verwende man sämtliche Zutaten mindestens auf 24—26° C. angewärmt, auch der Zubereitungsraum muß gut temperiert sein). Alle Zugluft ist dem Teig fernzuhalten. Den Gasbackofen bringt man auf gute Mittelhitze von 5—6 Min. anheizen und stelle das Backgut auf die 2. bis 3. Führungsleiste von unten gezählt. Den Brennerhahn stellt man entsprechend klein, doch so, daß die vorhandene Hitze auf dem Grade erhalten



bleibt (siehe Seite 19). Diese Hitze läßt man die erste $\frac{1}{2}$ Stunde lang auf das Brot einwirken; erst am Schluß läßt man sie um 10° steigen, indem man die Flamme etwas größer stellt. 2 Pfd. Brot in der Kastenform sind in 45—50 Minuten durchgebacken; kleinere Brote brauchen entsprechend weniger und größere längere Zeit zum Backen.

Hefeteig für Obstkuchen.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 30 g Hefe, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1—2 Eier, 65 g Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Von dem erwärmten Mehl, der mit etwas Zucker aufgelösten Hefe, der erwärmten Milch, Butter, Zucker, Ei und Salz wird ein nicht zu fester Hefeteig bereitet und solange geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst, Blasen bekommt und glänzend wird, etwa 10—15 Minuten. Zugedeckt stellt man ihn in die Nähe des Herdes und läßt ihn gut aufgehen. Man wellt ihn für Obst und Käsekuchen möglichst dünn aus.

Hefen-Sugelhopf.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 200 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4—6 Eier, etwas Salz, 50 g Hefe, $\frac{1}{4}$ l Milch, 100 g Sultaninen, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone, 8 bittere Mandeln, Butter und Weckmehl für die Form.

Zubereitung: In die Mitte des erwärmten Mehles macht man von der mit Zucker aufgelösten und mit der Hälfte der erwärmten Milch vermengten Hefe einen Vorteig und läßt ihn gehen an warmer Stelle.

Unterdessen wird die Butter schaumig gerührt, Eier und Zucker nach und nach zugegeben und mit etwas Mehl vermengt etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt. Dann gibt man diese Masse mit der übrigen Milch zu dem Vorteig. Nun schlägt man den Teig mit dem Löffel solange, bis er glänzend ist und Blasen bekommt. Die gutgereinigten Sultaninen, Salz und Mandeln mischt man noch darunter und füllt den Teig in die gut gebutterte, mit Weckmehl ausgestreute Form. Den Kuchen läßt man noch einmal



gut aufgehen und bäckt bei guter Hitze in 50—65 Minuten fertig.

Kranz mit Nussfüllung.

Zutaten: 250 g Mehl, 30 g Hefe, 80 g Butter, 40 g Zucker, 5 g Salz, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch; zur Füllung: 150 g Nüsse, 60 g Zucker, 1 Prise Zimmt, 3 Eßlöffel Honig, 3 Eßlöffel Sahne oder Milch, 1 abgeriebene Zitrone. Die Nüsse werden enthülst und auch von der inneren Schale befreit und mit den übrigen Zutaten zu einer Crème verrührt. Man bereite das Hefenstück und den Teig in gewohnter Weise, lasse ihn gut aufgehen und rolle ihn auf einem mit Mehl bestäubten Tuche recht gleichmäßig aus, streiche dann die Füllung darauf und schneide den eventl. dickgebliebenen Rand fort. Nun hebt man mit beiden Händen an einer Seite des Tuches und rollt so den Teig zusammen. Man bäckt den Kranz auf einem dünn gefetteten Backbleche oder flachen Form, bestreicht ihn vor dem Einstellen in den 5—6 Minuten mit voller Flamme angeheizten Ofen mit verquirltem Eigelb, besteckt ihn an den Seiten mit feinen Mandelspänen und bäckt den Kranz in 45—50 Minuten zu schöner lichtbrauner Farbe.

Gebäck mit Backpulver.

Mürbeteig.

Zum guten Gelingen eines jeden Mürbeteiges ist es sehr wichtig, alle Zutaten möglichst kalt zu verwenden. Der Teig ist möglichst wenig mit der warmen Hand zu bearbeiten, man verwende am besten einen flachen Holzlöffel oder das Rollholz. Das gesiebte feine Mehl wird auf ein Backbrett oder Schüssel gegeben. In die Vertiefung inmitten des Mehles gibt man nach und nach Zucker und Eier, vermengt es mit dem mit Backpulver vermischtem Mehl und arbeitet zuletzt die Butter darunter. Dann knetet man den Teig nur wenig mit den Händen und rollt ihn wiederholt mehrere Male aus, bis die Butter gut im Teig verteilt ist. Hierauf stelle man den Teig nach Möglichkeit eine Stunde kalt, am besten auf Eis.