

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Vorwort

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