

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Einfaches Weißbrot

urn:nbn:de:bsz:31-106164



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