Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushaltherde

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1950]

IX. Brot und Brötchen

urn:nbn:de:bsz:31-294658

Visual Library

IX. Brot und Brötchen

Weißbrot auf dem Blech

1 kg Mehl, 1/2 l Wasser, 20 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel Öl.

Zubereitung: Man bereitet einen geschmeidigen Hefeteig, formt daraus ein langes Brot, legt es auf ein gefettetes und bemehltes Blech und läßt es an einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen. Während dieser Zeit (nach etwa einer Viertelstunde) wird es einmal mit lauwarmem Wasser bestrichen; mit einem scharfen Messer werden zugleich 6 bis 8 Einschnitte von 1 cm Tiefe gemacht.

Vor dem Einschieben in das Backrohr wird das Brot noch einmal mit lauwarmem Wasser bestrichen; die Einschnitte läßt man dabei aus.

Das Backrohr wird 30 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3 vorgeheizt, dann wird das Brot eingeschoben, zugleich zur Dampfentwicklung warmes Wasser unten in das Backrohr gegossen und die Tür schnell geschlossen.

Backzeit: 25 bis 30 Minuten, bei Ober- und Unterhitze 3, 5 bis 10 Minuten bei ausgeschaltetem Backrohr.

Der Wrasenschieber bleibt zunächst geschlossen und wird erst in den letzten 10 Minuten geöffnet.

Brötchen

1/2 kg Mehl, 1/4 l Wasser, 10 g Hefe, 1/2 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Man bereitet einen geschmeidigen Hefeteig und formt daraus 12 Brötchen, die man auf ein gefettetes und bemehltes Backblech setzt und an einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen läßt.

Dann werden sie mit lauwarmem Wasser bestrichen und in das Backrohr geschoben, das während 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze 3 vorgeheizt worden war. Nach dem Einschieben gießt man 1/4 bis 1/2 l warmes Wasser zur Dampfentwicklung unten in das heiße Backrohr und schließt schnell die Tür.

Backzeit: 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze 3.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg