



Ab in den *Ofen* ...

Backen mit dem Backstein/Pizzastein

Durch die Verwendung eines Backsteines können Sie ein perfektes Backergebnis erzielen. Den Backstein immer gut vorheizen und das Brot dann direkt auf den Stein legen. Dadurch entsteht beim Backen eine dicke, schmackhafte Kruste und ein ähnlich gutes Backergebnis wie in einem Holzofen!

Backen mit Heißluft oder Ober- und Unterhitze

Grundsätzlich ist eine ruhige Backatmosphäre (Backen mit Ober- und Unterhitze) beim Backen von Brot von Vorteil. Man muss auch erwähnen, dass ein Haushaltsbackofen Brot nie so perfekt backen kann wie ein richtiger Bäckerofen. Aber es gibt einige Tipps und Tricks, mit deren Hilfe man auch zu Hause Brot backen kann, das dem Bäckerbrot sehr nahe kommt.

- Backofen immer gut vorheizen, bei größtmöglicher Hitze – je nach Backofentyp (220–270 °C).
- Nachdem Sie das Brot in den Backofen geschoben haben, die ersten 8–10 Minuten bei voller Temperatur mit Wassereinwirkung bei Heißluft backen.
- Anschließend für etwa 30–60 Sekunden die Backofentür weit öffnen, Dampf entweichen lassen.
- Hitze reduzieren, mit Ober-/Unterhitze weiterbacken.
- Die letzten 5–10 Minuten vor Backende die Backofentür mit einer eingeklemmten Gabel einen Spalt offen halten (Vorsicht: die Gabel wird heiß!) und die Temperatur auf etwa 230 °C erhöhen. Dadurch erhält das Brot eine dicke Kruste.

Bei Kastenbroten empfiehlt es sich, das Brot am Ende der Backzeit aus der Kastenform zu stürzen und ohne Form fertig zu backen.

Backen mit Dampf

Der Einfluss von Dampf spielt eine wesentliche Rolle beim Backen: So bekommt Ihr Brot ein gutes Volumen und eine glänzende Kruste. Außerdem kann man mit Hilfe von Dampf die Oberflächenstruktur des Brotes steuern, beispielsweise ob die Kruste rustikal oder glatt sein soll. Backen mit Dampf ist ganz einfach: Sobald Sie den Backofen vorheizen, stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß (oder zwei Alutassen rechts und links) in den Backofen. Wenn Sie das Brot in den Ofen schieben, gießen Sie ca. 200–250 ml kaltes Wasser in das aufgeheizte Gefäß (Sie können auch Eiswürfel verwenden). Es ist empfehlenswert, nach etwa 8–10 Minuten den Dampf entweichen zu lassen. Hierfür einfach für 30–60 Sekunden die Backofentür weit öffnen. Würden Sie die ganze Backzeit mit Dampf backen, würde die Kruste stark aufbrechen; Sie hätten dann Probleme beim Schneiden Ihres Brotes.

Backen mit dem Dampfgarer oder mit einem Kombigerät

Backöfen neuerer Generation können bereits automatisch Dampf beim Backen auslösen.

Tipp vom Backprofi

Klimagaren: ein Dampfstoß bei 250 °C (dauert in der Regel genau 8 Minuten, bis dieser komplett ausgelöst wird). Anschließend Backofentür weit öffnen, Dampf entweichen lassen, Klimagaren beenden und mit Ober- und Unterhitze je nach Angabe im Rezept fertig backen. Bei einem Kombigerät Feuchte auf 100 % einstellen und nach etwa 8 Minuten Backofentür weit öffnen, Dampf entweichen lassen und mit Ober- und Unterhitze je nach Angabe im Rezept fertig backen.

Gär- und Backverlust

Brot verliert beim Backen einiges an Gewicht. Hierbei spricht man vom Gär- und Backverlust. In der Regel sind es etwa 12–15 % vom Teiggewicht. Das bedeutet, dass man für ein Brot mit einem Ausbackgewicht von 1000 g



ca. 1120–1150 g Teig benötigt. Auf dieses Ausbackgewicht sind auch die Mengenangaben bei den Rezepten ausgelegt.

Klopfprobe

Ist Ihr Brot fertig gebacken, nehmen Sie es aus dem Backofen und klopfen Sie auf die Unterseite. Das Geräusch muss sich dumpf bzw. hohl anhören. Dann ist das Brot gut durchgebacken. Klebt Ihr Brot beim Schneiden oder krümelt die Krume etwas, verlängern Sie die Backzeit beim nächsten Backen um 5–10 Minuten bei etwas schwächerer Temperatur.

Doppeltes Backen

Vor allem bei Kastenbroten, aber auch Laiben oder Wecken ist das doppelte Backen eine gute Möglichkeit, um eine kräftige Kruste zu bekommen. Hierbei wird das fertig gebackene Brot ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ausgekühlt und dann nochmals etwa 10 Minuten bei ganz starker Hitze (220–270 °C) gebacken.

Tipp vom Backprofi

Backbleche mit Löchern eignen sich hervorragend zum Backen von Brot. Dadurch kommt mehr Hitze von der Unterseite, was sich wiederum positiv auf die Kruste auswirkt.

