BÄCKEREI Eckert CAFÉ



Brote selber aufbacken

Backtemperatur: 180 - 200 °C
Backzeit: 15 - 20 Minuten

Wie Du Dein ofenfrisches Brot richtig aufbewahrst und lange frisch halten kannst:
Eine frische Scheibe Brot ist etwas ganz leckeres! Aber leider kommt es aufgrund von Fehlern bei der Lagerung sehr schnell zum Verlust der Frische. Wir wollen Dir hiermit einige Tipps geben, damit Du Dein Lieblingsbrot länger genießen kannst.

Brot frisch halten
• Lagere Dein Brot in Ton- oder Steingutbehälter. Die offenen Poren nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf, und geben sie bei Bedarf wieder an das Brot zurück. Der Schimmel hat so schlechte Karten. Brotkästen, die nicht luftdicht abschließen und die Luft zirkulieren lassen, haben einen ähnlichen Effekt.
• Reinige Deinen Brotbehälter regelmäßig mit Essig. Dadurch wird die Schimmelbildung vermieden.
• Lagere Dein Brot und Deine Brötchen bei Raumtemperatur. Bei Kühlschranktemperaturen von 0°C bis +7°C verliert das Gebäck an Feuchtigkeit und Geschmack und wird besonders schnell altbacken.
• Stelle Dein angeschnittenes Brot mit der Schnittfläche nach unten. So trocknet es langsamer aus.
• Praktisch für alle Single-Haushalte: Schneide die Hälfte Deines Brotes in Scheiben und friere sie ein. Das geschnittene Brot kannst Du dann je nach Bedarf scheibenweise auftauen oder im Toaster rösten.
• Kaufe Brote mit einem hohen Roggenanteil, einem hohen Gehalt an Vollkorn. Sie bleiben am längsten frisch.

Wie lange hält welches Brot?
Optimale Lagerung vorausgesetzt, bleiben Brote mehrere Tage frisch:
• Weizenmischbrote 2 bis 4 Tage
• Roggenmischbrote 3 bis 5 Tage
• Roggenbrote 4 bis 6 Tage
• Schrot- und Vollkornbrote 4 bis 6 Tage
Die angegebenen Daten beziehen sich auf das Herstellungsdatum.

Brot lagern - Was passiert bei der Brotalterung?
Brotalterung entsteht durch die sogenannte Retrogradation. Dabei gibt die Stärke das beim Backprozess gebundene Wasser wieder ab. Das Wasser dringt an die Oberfläche (Kruste) und verdunstet. Diesen Prozess kannst Du nur durch Einfrieren verhindern. Kälte oberhalb des Gefrierpunkts und Luftbewegung fördern die Retrogradation. Im Kühlschrank ist das Brot deshalb zwar vor Schimmel geschützt, altert jedoch wesentlich schneller. Bei den dort herrschenden Temperaturen verliert das Brot am schnellsten das beim Backprozess gebundene Wasser.

Die beste Art, Brot aufzubewahren
Die beste Art, Brot aufzubewahren, ist nachweislich bei Raumtemperatur in einem unglasierten Steinguttopf (Brottopf). Sehr gute Alternativen, in denen das Brot länger frisch bleibt, sind Brotkästen und mit Wachs beschichtete Brotbeutel. Hast Du nichts davon zur Hand? Dann nutze doch einfach die Papiertüte, in die der Bäcker das Brot beim Kauf verpackt und wir zu Dir schicken.

Brot einfrieren?
Feingebäck und Rührkuchen sollen nicht eingefroren werden, weil dadurch die Qualität beeinträchtigt werden kann. Unsere Brote können aber vollkommen problemlos eingefroren werden. Solltest du das Brot nicht sofort essen, ist es wichtig, dass das Brot so schnell wie möglich nach Lieferung von Dir eingefroren wird. Durch Gefrier- oder Plastikbeutel kannst Du das Austrocknen des Brotes minimieren. Ob Du das Brot geschnitten oder am Stück einfrierst, kommt ganz auf Deinen Bedarf an. Geschnitten kannst du das Brot besser portionieren und in kleinen Mengen auftauen. Auch bewirken kleinere Verpackungen, dass der Kern des Brotes schneller gefriert. Die Brote können unbedenklich eine längere Zeit tiefgekühlt gelagert werden. Ein paar Monate sind vollkommen unbedenklich. Es kann sein, dass die Brote im Gefrierfach weiße Stellen an der Krume ansetzen. Davon darfst Du Dich aber nicht verunsichern lassen. Es handelt sich dabei keinenfalls um Schimmel, sondern um Kristalle die sich beim Einfrieren gebildet haben. Diese verschwinden nach dem Auftauen. Am besten ist es, dem Brot Zeit zum Auftauen zu geben. Du kannst es zum Beispiel am Abend aus dem Gefrierschrank nehmen und bei Raumtemperatur langsam auftauen lassen. Dazu stellst Du das Brot, wie bei der Lagerung, einfach auf die Schnittfläche und deckst es mit einem Tuch ab. Das Brot dann einfach nach Anleitung fertig backen und genießen!

BÄCKEREI CAFÉ Eckert

Jetzt online bestellen

www.baeckerei-cafe-eckert.de
www.das-original-aus-dresden.de

Telefonische Bestellung unter +49 351 8336078

Bäckerei & Café Eckert
Großenhainer Straße 221
01129 Dresden

Bäckerei & Café Eckert
Hauptstraße 29
01445 Radebeul

Café zum Türmchen
Industriestraße 12
01129 Dresden

Bäckerei & Café Eckert
Großenhainer Straße 182
01129 Dresden