

DANKEBITTE-BROT BACKEN IST GANZ EINFACH.

Dankebitte



*HALLO BROTGENIESSER*in,
VIELEN DANK, DASS DU DICH FÜR EINE
DANKEBITTE BROTBACKMISCHUNG
ENTSCHIEDEN HAST.*

*HIER NOCH EIN PAAR TIPPS EXTRA OHNE
BÄCKERLATEIN ;-):*

*GRUNDSÄTZLICH IST ES EINE GUTE IDEE,
EINFACH UNSERER BACKANLEITUNG AUF
DEN BACKMISCHUNGEN ZU FOLGEN.*

*SIE IST SO AUSGERICHTET, DASS JEDER
SEIN BROT SELBST BACKEN KANN UND ES
GELINGT.*

*LASS NICHTS WEG, TU NIX HINZU. EGAL,
WIE ERFAHREN DU IM BROTTACKEN BIST.*

*JEDE UNSERER REZEPTUREN WIRD
AUSGIEBIG GETESTET, BEVOR SIE IN DEN
DANKEBITTE SHOP DARF UND AUCH DANN
UNTERLIEGEN SIE PERMANENTEN
KONTROLLEN UND PROBEBACKORGIEN...*



WAS BRAUCHST DU ZUM BACKEN EINER DANKEBITTE BROTBACKMISCHUNG?

LAUWARMES WASSER - MAXIMAL 38 GRAD

*FRISCHE HEFE - DIESE EMPFEHLEN WIR
AUSDRÜCKLICH, DA DAS BACKERGEBNIS
EINFACH BESSER IST. WENN ES MAL GAR
NICHT ANDERS GEHT, VERWENDE CA. 10 G
TROCKENHEFE.*

*KÜCHENWAAGE - ICH WIEGE DAS WASSER AB.
PROBIER DAS AUCH MAL. DU WIRST
ÜBERRASCHT SEIN, WIE UNGENAU DEIN
MESSBECHER WAHRSCHEINLICH IST.*

TEIGSCHABER/ RÜHRLÖFFEL. RÜHRSCHÜSSEL.

*BACKFORM - CA. 23 CM LANG. AUCH
ANTIHAFTBESCHICHTETE FORMEN FETTE ICH
ETWAS EIN. DAS MACHT ES EINFACH
LEICHTER.*

DAS WAR'S. WIRKLICH.



Was sind die Hauptursachen, falls mal etwas nicht klappt?

TEMPERATUR:

AM BESTEN IST ES, WENN ALLE ZUTATEN RAUMTEMPERATUR HABEN, ABER AUCH WENN DIE HEFE DIREKT AUS DEM KÜHLSCHRANK KOMMT, KLAPPT ALLES GUT.

BEI SEHR HEISSEM WETTER KANN DIE RAUMTEMPERATUR ALLERDINGS RECHT HOCH SEIN UND IM WINTER EHER ZU NIEDRIG, DANN SETZT DIE GÄRUNG DER HEFE EVENTUELL NICHT SCHNELL GENUG EIN. IST ES ZU WARM, KANN DER TEIG ZU STARK UND ÜBER DEN RAND GEHEN. AUCH NICHT SCHÖN. HAB EINFACH EIN AUGE DRAUF.

FLÜSSIGKEIT:

ZU VIEL ODER ZU WENIG. BEIDES IST NICHT GUT UND FÜHRT AM HÄUFIGSTEN ZUM MISSLINGEN DES BROTBACKENS.

DAHER AN DIESER STELLE NOCH EINMAL DIE EMPFEHLUNG, DAS WASSER ABZUWIEGEN.

PRÜFE DEN TEIG. ER SOLL GLATT, WEICH UND KLEBRIG SEIN.

IST ER ZU FEST, GIB NOCH EINEN ESSELN WASSER HINZU.

FINDE DEN FEHLER. FERNDIAGNOSEN SIND ZWAR IMMER SCHWIERIG. ABER WIR VERSUCHEN ES MAL.

Was ist passiert?

DEIN BROT GEHT NICHT HOCH.

- VIELLEICHT WAR DIE HEFE ZU ALT. ICH HABE DIE ERFAHRUNG GEMACHT, DASS AUCH HEFE, DIE NOCH NICHT IHRE HALTBARKEIT ÜBERSCHRITTEN HAT, IHRE TRIEBKRAFT SCHNELL VERLIERT. ALSO AM BESTEN NICHT ZUUU LANGE IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN. WENN DU NICHT SICHER BIST, KANNST DU AM BESTEN TESTEN, OB DAS MIT DEINER HEFE NOCH WAS WIRD, INDEM DU SIE MIT CA. 50 ML LAUWARMEN WASSER VERRÜHRST. INNERHALB DER NÄCHSTEN 10 MINUTEN SOLLTE SICH SCHAUM ENTWICKELN.

UM DIE SCHAUMBILDUNG ZU UNTERSTÜTZEN, KANNST DU SIE AUCH MIT ETWAS ZUCKER "FÜTTERN".

- *DEIN LAUWARMES WASSER WAR ZU HEISS. AB 40 GRAD TÖTET ES DIE HEFEZELLEN. ENDE AUS.*

- *ZU WENIG FLÜSSIGKEIT. FLÜSSIGKEIT UM 1 EL ERHÖHEN. DAS KANN AUCH SEIN, WENN DEINE RÄUME SEHR TROCKEN SIND (Z.B. IM WINTER), DA MEHL FEUCHTIGKEIT AUS DER LUFT AUFNIMMT, ABER AUCH ABGIBT.*

- *DEIN WASSER IST ZU HART. MEINT ZU VIEL KALK. ALSO ALKALISCH. FÜGE EINEN TEELÖFFEL FRUCHTESSIG HINZU.*

- *NICHT WÄHREND DER GEHPHASE DAS BROT "STÖREN". ICH STELLE ES MEIST SCHON IN MEINEN KALTEN OFEN. WÜRDE ICH JETZT WÄHREND DER GEHPHASE DIE OFENTÜR ÖFFNEN, KÖNNTE DIE WARME LUFT ENTWEICHEN. DAS MAG DEIN BROTTTEIG ÜBERHAUPT NICHT!*

DEIN BROT IST NICHT DURCHGEBACKEN.

UM FESTZUSTELLEN, OB DAS BROT "DURCH" IST ODER NICHT, KLOPFE VON UNTEN DAGEGEN. ES MUSS HOHL KLINGEN WIE EINE RIGIPSWAND.

IST DIES NICHT DER FALL, HAB ICH DAZU FOLGENDE IDEEN:

- *ZU VIEL FLÜSSIGKEIT. REDUZIERE SIE DAS NÄCHSTE MAL UM 1 BIS 2 ESSELÖFFEL. UND NOCHMAL: BITTE DIE FLÜSSIGKEIT ABWIEGEN!*

- *VERLÄNGERE DIE BACKZEIT UM 5-10 MINUTEN. DU KENNST DEINEN BACKOFEN UND SEINE INDIVIDUELLEN EIGENHEITEN AM BESTEN. ICH BACKE MEIN BROT AUF DER MITTLEREN SCHIENE BEI OBER- UND UNTERHITZE. DA ICH EINE KNUSPRIGE KRUME LIEBE, NEHME ICH DAS BROT 10 MINUTEN VOR ENDE DER BACKZEIT AUS SEINER FORM UND BACKE ES OHNE FERTIG.*



DEIN BROT FÄLLT ZUSAMMEN.

- SEHR WAHRSCHEINLICH HAST DU ZU VIEL FLÜSSIGKEIT VERWENDET. REDUZIERE SIE BEIM NÄCHSTEN MAL ODER WIEGE DAS WASSER GENAU AB. DER TEIG SOLL KLEBRIG UND LEICHT FEST SEIN.

KRÜMEL ODER RÖLLCHEN BEIM ANSCHNEIDEN

DA WARST DU LEIDER WOHL EINFACH ZU UNGEDULDIG. SO EIN FRISCH GEBACKENES BROT VERLEITET DAZU, ES SOFORT ZU PROBIEREN.

TU DAS NICHT. LASS ES WENIGSTENS EINE STUNDE AUSKÜHLEN, BEVOR DU ES VORSICHTIG ANSCHNEIDEST.

DANN GARANTIERT KRÜMELFREI.

WIE BEWAHRE ICH MEIN BROT AM BESTEN AUF?

ALSO, DER HANDEL BIETET JA ZAHLREICHE MÖGLICHKEITEN.

ICH MUSS GESTEHEN, ZU 100% HAT MICH NOCH KEINE ÜBERZEUGT. DA WIR UNSER BROT IN DER REGEL INNERHALB VON 2 TAGEN VERZEHREN, STELLE ICH ES AM LIEBSTEN EINFACH MIT DER ANSCHNITTFLÄCHE AUF MEINE KÜCHENPLATTE. DIE KRUSTE BLEIBT KROSS UND DAS BROT IST AUCH AM NÄCHSTEN TAG NOCH WIE FRISCH GEBACKEN.

IN PLASTIKTÜTEN SCHIMMELT ES SCHNELL.

IN BROTBEUTELN MEINER ERFAHRUNG NACH AUCH, WENN AUCH NICHT GANZ SO SCHNELL.

BROTE, DIE FRÜCHTE ODER GEMÜSE ENTHALTEN, SOLLTEN, WENN DU SIE NICHT INNERHALB VON 2-3 TAGEN VERZEHRST, IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT WERDEN. BEDENKE: UNSERE MISCHUNGEN ENTHALTEN KEINERLEI KONSERVIERUNGSMITTEL UND INSBESONDERE FRÜCHTE ENTHALTEN IMMER FEUCHTIGKEIT.

AM BESTEN IST: WENN DIR EIN GANZES BROT ZU VIEL IST. BACK EINFACH NUR DIE HÄLFTE IN EINER KLEINEREN BACKFORM. HALBIERE AUCH DIE BACKANLEITUNG. DIE BACKZEIT VERKÜRZT SICH ETWAS UM 25%. DIE ANDERE, NICHT GEBACKENEN HÄLFTE WIEDER LUFTDICHT IN DER TÜTE VERSCHLIESSEN UND MÖGLICHST AUCH INNERHALB VON 2-4 WOCHEN BACKEN.

WAS IST DIR NOCH PASSIERT UND WIRD HIER NICHT "BEHANDELT"? SCHREIB MIR EINE MAIL AN [ANDREA@DANKE-BITTE.DE](mailto:andrea@danke-bitte.de) ODER RUF MICH AN 0221-96026646.

ICH FINDE DEN "FEHLER".

UND JETZT VIEL SPASS BEIM ZUBEREITEN UND VOR ALLEM: BEIM GENIESSEN!

Andrea



DE-ÖKO-007
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

