

Brot backen wie die Profis

Brot backen ist einfacher als man denkt. Mit dem richtigen Rezept, guten Zutaten und etwas Geduld gelingt es auch Anfängern ein leckeres Laibchen zu Backen.

Der Duft von frisch gebackenem Brot lässt einem schon das Wasser im Mund zusammenlaufen. Damit Ihr Ergebnis auch so gut schmeckt wie es riecht und das selbst gebackene Brot luftig locker und mit einer knusprigen Kruste auf dem Teller landet, haben wir hier ein paar Tipps und Tricks für Sie zusammengestellt:

1. Sieben Sie das Mehl

Gesiebtes Mehl verbindet sich besser mit der Flüssigkeit und sorgt für einen homogenen und elastischen Teig. So entstehen später keine Löcher im Brot.

2. Kneten

Ob Sie zum Kneten eine Küchenmaschine nutzen oder von Hand kneten ist unwichtig.

Wichtig ist, dass der Teig lange und kräftig geknetet wird. Je länger der Teig geknetet wird, desto luftiger wird der Teig. Das liegt daran, dass der Teig beim Kneten Sauerstoff aufnimmt und so besonders feinporig wird.

3. Geduld

Schönes luftig-lockeres Brot braucht Zeit. Lassen Sie dem Teig an einem warmen Ort genügend Zeit zum Ruhen, bevor er in den Ofen kommt. Ein Tipp: Machen Sie den „Fingertest“. Wenn Sie mit dem Finger leicht in den Teig drücken und sich das Loch schnell wieder schließt, ist der Teig bereit zum Backen.

4. Einschneiden

Schneiden Sie den Brotlaib vorm Backen mit einem scharfen, sauberen Messer ein, damit die Brotkruste während des Backens nicht aufreißt.

5. Kastenform

Wenn Sie das Brot in einer Kastenform backen bleibt es länger saftig und frisch, da beim Backen die Feuchtigkeit nur nach oben entweichen kann. Auch besonders weiche oder klebrige Teigarten können in dieser Form einfacher gebacken werden.

6. Knusprige Kruste

Um eine schön knusprige Kruste zu erhalten stellen Sie beim Backen die ersten 10 Minuten eine kleine hitzebeständige Schüssel mit Wasser mit in den Ofen.

Durch den entstehenden Wasserdampf entsteht eine besonders krosse Rinde.