



ReisKürbis

Auftauen und Aufbacken.

Kleinere Brotlaibe (bis 500g) können im Ganzen ohne vorheriges Auftauen direkt in den Backofen gegeben werden.

Größere Brote sollten vorher mindestens drei bis vier Stunden bei Raumtemperatur aufgetaut werden. Danach können Sie das Brot fünf bis zehn Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220°C aufbacken.

Brötchen werden 30 Minuten bei Zimmertemperatur aufgetaut. Damit die Kruste schön knusprig wird, sollten Sie sie dann ein bis drei Minuten bei ca. 200°C auf mittlerer Schiene aufbacken. Danach sollten sie aber auch gleich verzehrt werden, da sie sehr schnell alt werden.

Tiefgefrorenes Brot kann auch in der Mikrowelle aufgetaut werden. Bitte befolgen Sie dabei die Anweisungen im Begleitheft des Gerätes.

Weitere Tipps.

Einzelne Brotscheiben können Sie sehr gut im Toaster auftauen und ‚aufbacken‘. Brötchen vor dem Aufbacken kurz in Wasser tauchen oder einsprühen. Das verhindert das Platzen der Kruste.

Niemals den Einfrierprozess bremsen, indem Sie das Brot in den Kühlschrank legen.

Der wichtigste Tipp.

Auch wenn sich Brot und Brötchen gut lagern und einfrieren lassen – am besten schmeckt doch alles frisch von Ihrem Bäcker!

Bäckerei VOLLKERN

Inhaber Volker Apitz
Lindenhof 2
16845 Temnitztal

Bäckerei
Telefon: 033928 - 71133
Fax: 033928 - 90723

Hofladen und Café
Telefon: 033928 - 900 015

E-Mail: info@baeckerei-vollkern.de



Brot richtig lagern

**Damit es Ihnen auch dann noch schmeckt,
wenn Sie uns mal nicht besuchen können,
verraten wir Ihnen unsere besten Tipps und
Tricks.**



Lagern.

Das angegebene MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) bezieht sich auf den Verderb der Ware. Das bedeutet, wenn es noch 5 Tage bis zum MHD sind, sollte das Brot in dieser Zeit nicht verderben (verschimmeln). Dass es in diesen fünf Tagen ‚alt‘ und hart wird, lässt sich generell bei Backwaren nicht vermeiden.

Ob ein Brot verschimmelt, hängt auch von der Umgebung und vom Klima ab. Der Schimmel, der sich auf den Backwaren bildet, ist immer von außen darauf gekommen; als das Brot den Ofen verließ, war es noch ‚steril‘. Daher minimieren Sie den Einfluss von schädlichen Mikroorganismen, indem Sie

- Brot und Brötchen in einem sauberen Tongefäß aufbewahren. Dieses sollten Sie regelmäßig (ca. einmal pro Woche) gegen Schimmelpilze reinigen, z.B. im Geschirrspüler bei min. 60°C oder mit Essigsäure auswischen.
- Backwaren im Kühlschrank aufbewahren. Bitte beachten Sie dabei, dass Kühlschranktemperaturen sehr förderlich für das Altbackenwerden sind. Also besser gut in Plastikdosen oder –beutel verschließen.
- Brot und Brötchen in einem sauberen Stoffbeutel aufbewahren. Dabei ist allerdings mit schnellerem Austrocknen zu rechnen.
- generell die Umgebung für das Lagern von Backwaren sauber und kühl (ca. 18-19°C) halten.



Einfrieren.

Brot und Brötchen lassen sich gut einfrieren und bevorraten. Im Tiefgefrierfach des Kühlschranks oder in der Tiefkühltruhe können Backwaren sechs bis 10 Monate lang bei -18°C gelagert werden. Allerdings müssen Sie bei so langen Lagerzeiten mit Geschmacksbeeinträchtigungen rechnen.

Besser ist es, Brötchen maximal nur ca. drei Wochen und Brot maximal drei Monate einzufrieren. Damit es auch dann noch schmeckt, hier unsere Tipps:

Am besten ist es natürlich, wenn die Backwaren so schnell wie möglich eingefroren werden. Dazu legen Sie Brötchen einzeln oder zu mehreren in Beutel. Brot – besonders unser glutenfreies – schneiden Sie bitte vorher in Scheiben und portionieren diese dann auch in Beutel. Wichtig ist, dass diese Beutel absolut dicht schließen, da sonst der sogenannte Gefrierbrand schnell für ein Altbackenwerden sorgt. Die besten Verpackungen zum Einfrieren sind Tiefkühlfolien und –beutel. Richtig gut ist es, die Packungen mit einem Folienschweißgerät luftdicht zu verschließen und die Luft vorher abzusaugen.