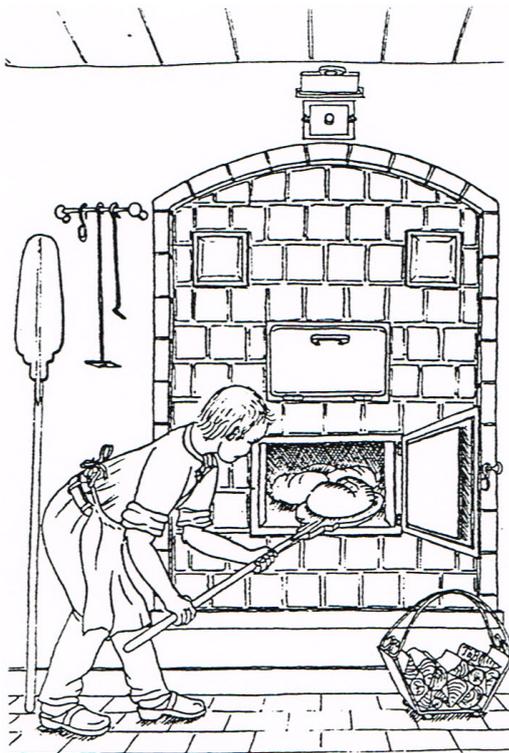


7. Das Backen

In der Zwischenzeit hatte der Vater den **Backofen** tüchtig **aufgeheizt**. Nun musste das Feuerloch von Asche gereinigt werden. Als Besen benützte er **Weisstannen-Reisig**, das er vorher in Wasser getaucht hatte, damit es nicht zu brennen begann.

Er ergriff den **Backschüssel**; ein Brett mit einem langen Stiel. Er bestäubte das Brett mit Mehl, legte einen Teigklumpen darauf, öffnete schnell die Ofentüre und schob den Teigklumpen in den Ofen. Den Backschüssel zog er ruckartig wieder zurück und der nächste Klumpen war an der Reihe.

So wurden etwa 10 Brote gebacken. Diese Brotmenge musste für die nächsten **zwei bis drei Wochen** reichen. Vom neuen Brot durfte man aber erst am folgenden Tag essen. Frisches Sauerteigbrot war für den Magen nicht besonders bekömmlich. Nur die Eltern durften vom Brot abschneiden, denn Brot war eine lebenswichtige Speise.



Aufträge

- Womit reinigte der Vater den Ofen? _____
- Womit hat der Vater das Brot in den Ofen geschoben? _____
- Du kannst selber auch Brot backen. Wähle eines der Rezepte aus.

Brot Grundrezept

500 g Mehl (300 g Naturmischung und 200 g Halbweissmehl)

12 g Salz, 3 dl Wasser, 20 g Hefe

- Löse die Hefe mit etwas lauwarmem Wasser auf!
- Mische Mehl und Salz in einer Schüssel!
- Mach eine Mulde in der Mitte und giesse das Wasser und die Hefelösung hinein!
- Rühre um und beginne mit dem Kneten!
- Knete den Teig auf dem bemehlten Tisch 10 – 15 Minuten weiter, bis er geschmeidig wird!
- Leg den Teig in die ausgemehlte Schüssel, bedecke ihn mit einem feuchten Tuch und lass ihn an einem warmen Ort 1 Stunde gehen!
- Forme einen runden Laib oder halbiere den Teig, mach zwei Brotlaibe daraus und lass sie nochmals gehen, bis sich die Laibe um das Doppelte vergrössert haben.
- Heize den Backofen auf 220 °C vor. Schiebe das Brot auf die Mittelschiene des vorgeheizten Ofens.
- Nach 15 Minuten schaltest Du auf 180 °C zurück und lässt das Brot ungefähr 40 Minuten weiterbacken.

Tipp: Tönt das Brot beim Klopfen auf den Boden hohl, dann ist es durchgebacken.

Party-Brot

Teigzubereitung: Siehe Grundrezept!

- Formen: Den Boden der Form (Herz- oder Springform) mit Blechreinpapier auslegen.
- Aus dem Teig Kugeln von ca. 50 g formen. Entstandene Zwischenräume schliessen sich beim Aufgehen.
- Den Teig bei Zimmertemperatur nochmals 30-60 Minuten aufgehen lassen.
- Vor dem Backen die Oberfläche mit Wasser bestreichen und nach Belieben mit Mohn, Sesam- und Leinsamen oder Kümmel bestreuen.
- Backen: Siehe Grundrezept!

Tipp: Du kannst dem Grundrezept je nach Lust und Laune verschiedene Zutaten begeben: ausgelassene Speckwürfel, gedämpfte Zwiebeln, grob gehackte Kräuter

Guten Appetit