

Brotbackautomat

Beitrag von „elefantenflip“ vom 23. Februar 2007 09:46

Wir haben einen Aldi Brotbackautomaten. Ich glaube, er backt größeres Brot, auf jeden Fall hat er zwei Haken. Nachteilig sind bei jedem Brotbackautomat die Haken, weil man dann Löcher im Brot hat. Auch finde ich, dass die Kruste nicht so schön wird, wie beim Backen im Ofen - aber auch bei gekauftem Brot gibt es mittlerweile nicht mehr so leckere Krusten wie früher - liegt wahrscheinlich auch an der Art, die Brote im Laden zu backen.

Wir nahmen Brotbackmischungen, häufig, weil es schneller geht, Tüte rein und gut ist. "Nahmen" deshalb, weil unsere Euphorie sehr abgenommen hat.

Wichtig ist, dass du das Gerät so stehen hast, dass du es nicht aus dem Schrank wurschteln musst, das zeigt zumindest unsere Erfahrung.

Bei jedem Brotbackautomaten gibt es Rezepte dazu, da musst du dir keine Gedanken machen. Man kann dann mehrere Tüten gleichzeitig abfüllen und hat dann auch die eigene Mischung, bei der man nur "Tüte auf und rein" zum Erfolg führt. Aufwändiger wird es, wenn du anstatt Hefe Sauerteigbrot machen möchtest.

Echt nett ist, wenn du die Zeitschaltuhr einstellst und morgens wach wirst und dir der frische Brotgeruch in die Nase steigt.

flip