

Frage/ Antwortspiel

Beitrag von „fossi74“ vom 20. April 2022 19:37

Ich muss mal beim Thema "Brot" bleiben. Also wir backen auch gern und je nach momentaner Belastung mal viel, mal weniger. Gern auch mit Sauerteig, also schon "richtig". Wir haben auch einen ziemlich bonfortionösen Miele-Herd mit Bedämpfung und sonstigem Schnick. Dementsprechend gelingen uns die Bröter auch durchaus zufriedenstellend - aber ganz ehrlich: Wie vom Bäcker schmecken sie nicht. Und ich bin überzeugt, dass das am Ofen liegt und dass Bäckeröfen halt doch eine "andere" Hitze zustandekommen als ein Haushaltsherd. Dementsprechend kann ich mir nicht so recht vorstellen, dass Du - MarieJ - tatsächlich Baguettes wie in Frankreich hinbekommst. Das soll ausdrücklich keine Kritik an Deinen Backkünsten sein! Solltest Du natürlich einen Trick kennen, wie man einen Haushaltsherd in einen Bäckerofen verwandelt, immer her damit.

Zitat von Laborhund

wenn ich mir dann endlich mal einen Kaffee machen möchte, erstmal entdecke, dass die Maschine aufblinkt und mich darum bittet, den Kaffeesatzbehälter zu lehren

Je nun, einmal Lehrer, immer Lehrer. Was willst Du da machen?