

Backautomaten

Beitrag von „allegra“ vom 10. Juni 2007 20:43

Eine Frage an alle Heimbäcker im Forum:

Gibt es einen Brotbackautomaten, der akzeptable Ergebnisse - also formschöne Brote -bringt? Ich hatte vor einiger Zeit ein Gerät von Le Caf, das anfänglich gute Dienste leistete. Nach etlichen Anwendungen muss aber wohl die Beschichtung des Knethakens abgenutzt gewesen sein. Wenn man ihn dann nach dem Backen entfernte, verunstaltete man den ganzen Brotlaib. Gibt es mittlerweile bessere Geräte, u. U. solche, bei denen der Knethaken bereits vor dem Backvorgang entfernt wird?

Danke für eure Tipps!

Beitrag von „MYlonith“ vom 10. Juni 2007 21:04

Das beste Gerät ist die Hand!

Kleiner Nachteil ist nur, man muss sich um das Brot kümmern. Bei den Automaten hatte ich nun zwei verschiedene (20€, 50€, meine Eltern haben ein Markenteil für 90€) und alle hatten mit der Zeit das gleiche Problem: Die Beschichtung im Drehhakenbereich....

Beitrag von „Shopgirl“ vom 11. Juni 2007 13:45

Ich knete den Brotteig mit einer Maschine (ipoh) und gib den Teig dann in eine Kastenform das Brot lässt sich gut schneiden und am Morgen bekommen alle gleich große Stücke 😁

gruß shopi

Beitrag von „elefantenflip“ vom 11. Juni 2007 20:53

Habe das gleiche Problem, wie du beschrieben hast.
flip

Beitrag von „Orang-Utan-Klaus“ vom 12. Juni 2007 15:15

Hi! ich habe den Unold 8695.

Abnutzungserscheinungen des Knethakens konnte ich nicht erkennen.

Er wird nicht vor dem Backen entfernt. Knet- und Backprogramm laufen direkt hintereinander ab.

Er wird nach dem Backen mit einem Haken entfernt, den zieht man von unten raus. Verunstaltet wurde die Brotform dadurch kaum.

Er hat zahlreiche Programme (u.a. auch Konfitüre!!!) und mit den Ergebnissen bin ich immer zufrieden gewesen.

Beitrag von „allegra“ vom 13. Juni 2007 17:34

Danke für die Tipps. Ich werde mir das genannte Gerät mal genauer ansehen und die Finanzen checken. 😊