

Brotbackautomat

Beitrag von „Conny“ vom 22. Februar 2007 13:29

Hallo,

welche Erfahrungen habt ihr mit Brotbackautomaten? Ich möchte gerne einen kaufen, bin aber mir den vielen Angeboten überfordert 

Ich hätte gerne ein kleines, "dezentes" Gerät, das auch kleine Brotmengen backt (500g) und am besten ganz leise ist  Außerdem sollte es einen Timer haben, d.h. ich kann abends das Zeug reinmachen und morgens fängt der Automat von alleine an zu backen.

Benutzt ihr eigentlich die Fertigbackmischungen? Mein Hintergedanke ist nämlich, dass ich gerne wüsste, was in meinem Brot drin ist. Das bedeutet aber auch, dass ich meine eigene Brotmischung "erfinden" müsste. Ich kenn mich da echt gar nicht aus und freue mich über Erfahrungsberichte.

Lieben Gruß

Conny

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

Beitrag von „Orang-Utan-Klaus“ vom 23. Februar 2007 15:43

Ich habe den Unold 8695. Der ist/war mal Testsieger und kostet bei Amazon etwa 55 Euro. Schau mal dort rein, die Rezensionen sind auch durchweg positiv.

Ich selber mache super Erfahrungen. Über die Timerfunktion habe ich morgens frisches Brot je nach gusto.

Ich benutze immer Brotbackmischungen, mit dabei ist aber auch ein recht umfangreiches rezeptbuch. Die gibt es aber auch zu Hauf im Internet.

Die Anzahl der Programme ist auch nicht ohne. Man kann sogar Konfitüre mit dem Ding herstellen.

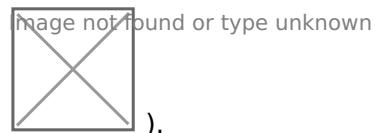
Das Ding ist allerdings etwas klobig.

Ich habe vor der Anschaffung in vielen Foren mal nachgehorcht. Bei zahlreichen anderen Modellen hat die Brotbackleistung arg nachgelassen.

War das Brot anfangs noch lecker, hat er je nach Anzahl der Anwendungen ganz andere Ergebnisse Monate später geliefert .

Diese Erfahrungen habe ich nach zahlreichen Broten (seit 4-5 Monaten , alle 2-3 tage) noch nicht gehabt.

Beitrag von „silja“ vom 23. Februar 2007 17:16



Wir hatten vor Jahren mal einen von le caf (oder so ähnlich).

Es war aber auch so, wie elefantenflip schon schrieb: die Kruste war nicht so schön und das Loch im Boden störte auch.

War ein kurzes Vergnügen.

silja

Beitrag von „Aktenklammer“ vom 23. Februar 2007 17:31

Ein paar Häuser weiter haben die Leute eine ganz besondere Erfahrung mit Brotbackautomaten gemacht 😊 - sie haben ihn allein gelassen und dann ist das Haus abgebrannt!

Beitrag von „Shopgirl“ vom 23. Februar 2007 18:02

Zitat

Benutzt ihr eigentlich die Fertigbackmischungen

Nicht mehr - seit mir kleine Tierchen entgegen gekrochen sind...in mein Brot kommt nur mehr selbstgemahlenes Mehl, Germ und Wasser (manchmal auch Buttermilch) 😊

gruß shopgirl

Beitrag von „Conny“ vom 23. Februar 2007 18:04

Danke für die Empfehlungen und Schauergeschichten 😂 (Ich bin doch sowieso jemand, die fünfmal nachschaut, ob das Ladegerät vom Handy auch ausgesteckt ist, wenn ich das Haus verlasse 😰)

Ich habe mich für den Unold entschieden, nachdem der eigentlich durchweg gute Noten bekommen hat. Schon bestellt und hoffentlich ganz bald im Einsatz.

Grüße

Conny