

Ordner 9: Der Backvorgang in aller Kürze



Der Teigling muß noch etwas in seinem „Geh-Körpchen“ gehen - was soll er sonst darin auch tun



Der Ofen hat die richtige Temperatur - obwohl das Thermometer in der Mitte der Gewölbedicke (10 cm oberhalb der Gewölbe-Innenfläche) nur ca. 130°C anzeigt. Nun die Scheite ca. ½-Stunde zu Ende brennen lassen, die Asche vorsichtig beiseite schieben, dann bleibt der Ofen noch eine halbe Stunde bei geschlossener Tür „stehen“ - In der Fachsprache : Der Ofen „steht ab“. Während dieser Zeit verteilt sich die Wärme von der heißen Oberfläche nach innen, das Thermometer steigt weiter auf bis 150°C an.

Daran schließt sich das Putzen der Backfläche mittels eines sehr wenig feuchten Lappens an. Bewährt hat sich ein alter Waschlappen, der über einen verlängerten Handbesen gestülpt wird.

Ordner 9: Der Backvorgang in aller Kürze



Die Bäckerin, man kann nicht alles selber machen, nimmt den fertigen Teigling auf den Einschießer und plaziert ihn fachgerecht.



Da liegen sie, zwei fertige Brote, leicht gerissen, wie es sich gehört, nach einer knappen Stunde Backzeit

Ordner 9: Der Backvorgang in aller Kürze



Ist das ein Foto!? Das erste Brot nach 2 Jahren Bauzeit? Ein Pracht-Exemplar von einem Brot.



Mit ganz hervorragender Krusten-Qualität oben wie unten.

'n Gueten!

Ordner 9: Der Backvorgang in aller Kürze

[Zurück zur Startseite](#)