

Brotbacken im Amönauer Backhaus

1. Der Sauerteig wird vorbereitet

Tag 1: Heute wird der Sauerteig vermehrt.



Tag 2: Die Bakterien haben den Sauerteig schon sehr gut wachsen lassen.



Tag 3: Heute war der Bäcker wieder gefragt. Der Teig ist umgezogen, in eine große Waschschüssel. Alles andere ist zu klein. Zu den bisherigen 800g sind 3kg hinzugekommen.



Tag 4: Der Sauerteig ist wunderbar aufgegangen. Über Nacht ist er ca. auf das 3 - fache gewachsen. Heute wurde er nochmals um 4,8kg vermehrt und wiegt nun fast 9kg. Jetzt muss der Teig bis morgen weiter gehen. Ich hoffe die Wanne ist groß genug. 😊



2. Das große Backen

Tag 5: Heute ist es soweit – endlich können wir Brötchen und Brote backen!



Zuerst wird der Teig geknetet und die Brötchen geformt.



Der Ofen wurde schon morgens um 7 Uhr angeheizt. Er wird richtig heiß. Das Brot wird dann bei ungefähr 280 ° gebacken.



Wenn der Ofen richtig heiß ist und die Glut entfernt wurde, können die Brote eingeschossen werden.



Und jetzt muss
gewartet werden
....

... endlich ist es soweit!

Zuerst sind die Roggenbrötchen und dann die Brote fertig! Wir haben die Brötchen gleich probiert – *köstlich!*



Vielen Dank an alle Helfer,
die uns diesen Backtag ermöglicht haben!

