

IME[®]

Brothbacken

live

Die exklusive Information für
Kunden und Partner
rund um das Thema Brot.

JOHANN PINTER
BACK*STAGE
BACKEN & BÜHNE

HELGA GRÄF
BROTBACKKURSE
AM ATTERSEE

AKTION
FRÜHJAHR'S
ANGEBOTE

Vorwort

Liebe Brotbäckerinnen,
liebe Brotbäcker,

werden wir Menschen bald alle überflüssig sein, wenn Roboter unsere Arbeit machen und künstliche Intelligenz unsere Zukunft plant?

Oder kommt doch alles ganz anders? Vielleicht bereichert es auch ganz einfach nur unser tägliches Leben.

Einen kleinen Vorgeschmack erhalten Sie auf den folgenden Seiten, genauso wie neue Rezepte, Brotgeschichten und Ideen wie Sie Ihre Direktvermarkter Umsätze aufpushen können

Unser Tipp:
Machen Sie sich selbst Gedanken über neue Möglichkeiten und setzen Sie eigene Ideen um. Denn eines ist sicher - Eigeninitiative und aktive unternehmerisch denkende Bürger braucht unser Land mehr denn je.



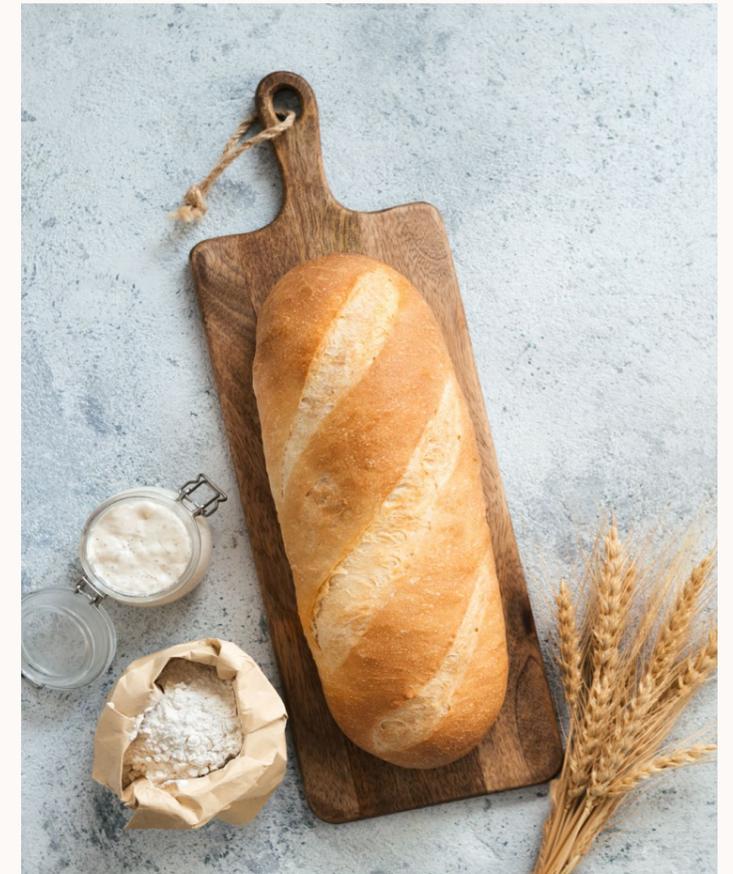
Ihr
Manfred Mazsits
Im Namen des gesamten
IME® Brotback Teams

P.S.: informieren Sie sich auch über unsere aktuellen Aktionen und Wettbewerbe auf der „Ab Hof“ Messe in Wieselburg (8. bis 11. März



WUSSTEN SIE?

Gesund versus ungesund



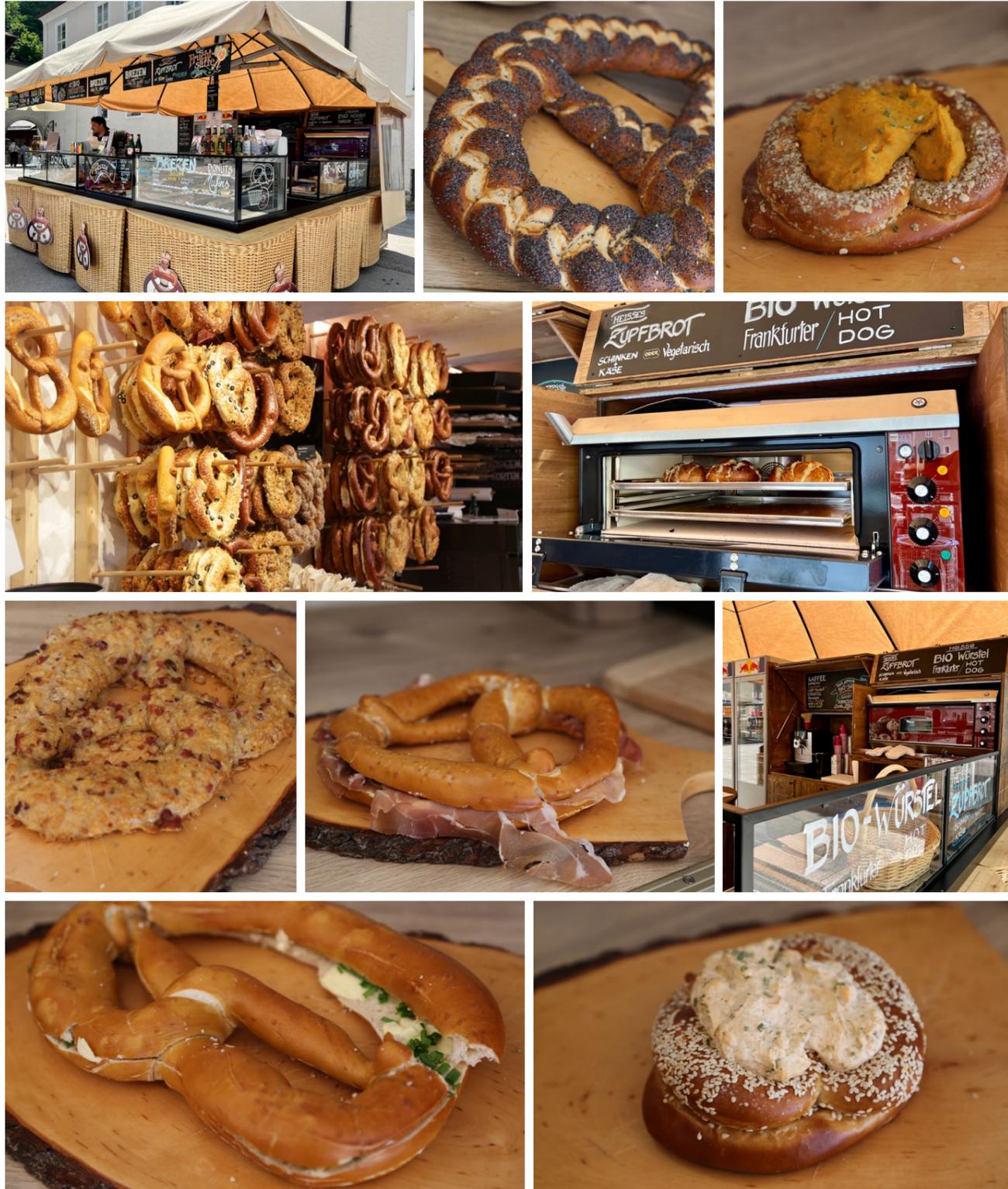
Warum schmeckt Weißbrot, wenn man es länger kaut, immer süßer?

Weil man bei weißem Mehl lediglich die Kohlenhydrate isst und diese im Körper unmittelbar in Zucker umgewandelt werden. Dies sättigt nur kurzfristig und hat negative Auswirkungen auf die Gesundheit.

Produkte aus Vollkorn hingegen, werden langsam verdaut und sättigen länger. Dadurch werden auch wertvolle ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und Vitamine des vollen Getreidekorns vom Körper aufgenommen.

Tradition Brezel

Am Brezenstand von Familie Haider findet jeder etwas für seinen Geschmack. Hier gibt es Brezen in diversen Varianten gefüllt mit Köstlichkeiten und verlockenden Aufstrichen.



Reportage Brezel im VARIO

Was immer wieder von uns bestätigt wurde, beweist sich auch hier. Der VARIO Brotbackofen mit Vollscharmottierung und Einschüben ist universell einsetzbar und für viele Einsatzbereiche bestens geeignet.

Immerhin sind Brezen auch in Salzburg, wie im ganzen Alpenraum, ein Traditionsprodukt.

Hier ein gutes Beispiel: Die Familie Haider betreibt am Salzburger Christkindlmarkt sehr erfolgreich einen Brezenstand und das ganze Jahr am Kapitelplatz in Salzburg zwei große gastronomische Stände. Im Brezenstand am Christkindlmarkt werden ausschließlich Brezen angeboten und diese im VARIO Brotbackofen gebacken.

Zusätzlich zu den Brezen in verschiedensten Varianten, gibt es am Kapitel Platz ein Zupfbrot, welches mit Topfen, Joghurt oder Käse gefüllt wird. Auch diese begeistern Einheimische wie Touristen aus aller Welt, wenn sie frisch duftend aus den IME Schamotteöfen kommen.

Auf die Frage, wie er ausgerechnet auf die Brezel in Salzburg kommt, antwortete Wolfgang Haider: Immerhin sind Brezen auch in Salzburg, wie im ganzen Alpenraum, ein Traditionsprodukt. Und schließlich wäre es undenkbar, direkt neben dem Salzburger Dom und auf einem der schönsten Christkindlmärkte der Welt Pizza oder Kebab zu verkaufen.



Back*stage Backen & Bühne

... oder wie man Musik und Brotbacken unter ein Dach bringen kann.

„Backen & Bühne“

Diese tolle Verbindung schafft Jonny Pinter in seinem Konzept in Schattendorf im schönen Burgenland. Mit "BACK*STAGE" schafft er einen Ort der Kommunikation, des Gedankenaustausches und einen Ort der Wissensvermittlung. Im Zentrum stehen Themen wie Ernährung, Lebensmittel, Ökologie, Ökonomie, Klima, Natur, Kunst, Kultur und Tradition. Diese werden immer in ein musikalisch-kulinarisches Gesamtkonzept eingepackt, um die Hemmschwelle einer Teilnahme möglichst niedrig und den Anreiz möglichst hochzuhalten.

Der Name BACK*STAGE beinhaltet bereits die thematische Verknüpfung im Rahmen der geplanten Workshops & Projekte: Kulinarik und Musik, Brotbacken und Musizieren.

Im neu errichteten Gebäudekomplex befinden sich neben einer Backstube auch mehrere Vortragsräume und Bühnen. Im halboffenen „Stage“ Bereich von BACK*STAGE finden neben Workshops auch kleinere Konzerte, Vorträge, Lesungen... statt. (Bestuhlung für max. 100 Personen möglich).

Kooperationen & Netzwerke

Durch seine mehr als 30jährige aktive berufliche Tätigkeit als Komponist, Arrangeur, Dirigent, Pädagoge und Workshopveranstalter, wie auch durch die langjährige Funktion als Vizepräsident der Europäischen Gesangspädagogen, als Mitglied des Kulturbeirates in Burgenland u.ä., kann Jonny Pinter auf ein breites und weitgestreutes künstlerisches Netzwerk zurückgreifen. Die BACK*STAGE Bühne ist vor allem offen für junge Künstlerinnen und Künstler aus den unterschiedlichsten Genres. Aber auch für neue innovative, experimentelle Konzepte und Programme bereits etablierter MusikerInnen, Bands & Ensembles – eine Art Probebühne mit Publikum.

Geplante offizielle Eröffnung der BACK*STAGE: Mai 2024

Weitere Informationen erhalten Sie gerne direkt bei:

Mag. Johann Pinter

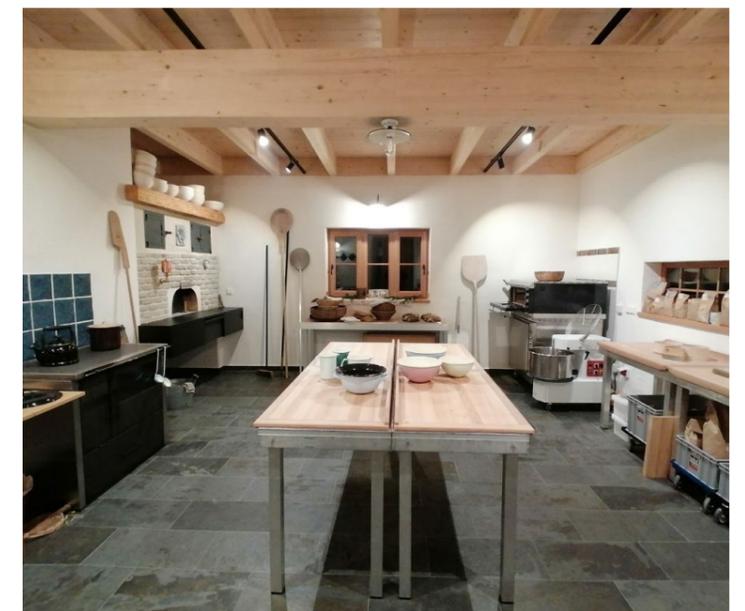
7022 Schattendorf, Waldstraße 20

0664 281 84 83 / office@jonny-pinter.at

www.jonny-pinter.at



Foto ©Wolfgang Riepl



BROTBACKKURSE AM ATTERSEE



Seit vielen Jahren bäckt Helga Gräf nicht nur fantastisches Brot mit einem IME Ofen und mit einem selbstgemauerten Holzofen selbst, sondern sie bietet auch Backkurse mit herrlichem Blick auf den Attersee an. Und das Beste. IME Kunden bekommen für die nächsten Kurse einen Rabatt von 10 Euro auf den Kursbeitrag (nähere Infos direkt bei IME).

Helga Graef (BROT UND LEBEN) bietet verschiedene Brotbackkurse mit Roggensauerteig, Weizensauerteig, 3 Intensivkurse und Glutenfreie Brote an. Ein paar Tage Urlaub am See lassen sich da auch gut verbinden. Bei Helga's Kursen geht es darum, selbst zu TUN und ein Teiggefühl zu entwickeln! Jede/r macht seinen Teig selbst, alles zum Sauerteig wird erklärt und natürlich mit Sauerteig gebacken. Beim **Tageskurs** produzieren wir 7 verschiedene Rezepte, vom Brot über Gebäck und Süßes. Es wird im Elektro- und Holzbackofen gebacken. Ein erlebnisreicher Tag ist es auf alle Fälle!

Viele Teilnehmer sagen: "Ich habe seit dem Kurs kein Brot mehr gekauft und es macht riesig Spaß, das eigene Brot zu backen und zu wissen was drinnen ist!"

Brotbackkurs Roggensauerteig (9-16 Uhr)

Alles zum Sauerteig, Herstellung, Pflege, Verarbeitung. Teig kneten und formen, Brot, Gebäck, Süßes. Mehlsorten und Unterschiede in der Verarbeitung bei Roggen- und Weizen und Spezialkurse zu Dinkelteigen und Vollkornteigen.

Fr 12.04. / Fr 10.05. / Sa 11.05. / Mi 22.05. / Do 23.05. Dinkel / Fr 7.6. / Sa 8.6. / Fr 21.6. / Sa 22.6....

3 Tages Intensivkurs

Du steigst ein in die Welt der Sauerteige und Vorteige, lernst wie man ein Kochstück herstellt und wo man es verwendet. Wie geht Weizensauerteig und kann man auch Süßes mit Sauerteig backen? Wie funktioniert Übernachtgare und wie berechne ich ein Rezept. 22 Sorten Brot und Gebäck produzieren wir gemeinsam!

Mo 27.- Mi 29.05. / Mi 26.- Fr 28.06. / Mi 21.-Fr 23. Aug. / Mi 16.-Fr 18. Okt.

Glutenfreie Brote backen (9-16 Uhr)

Do 28.03. / Mi 5.6. / Fr 8.11. / Sa 9.11.

Mehr Infos und Termine auf www.brot-und-leben.at | 0650 3054144

Schöne Grüße aus Unterach am Attersee

Helga



Ein Rezept und ein guter Tipp.



In der letzten Ausgabe von „brotbacken live“ haben wir „Apfelchips“ vorgestellt. Dieses mal als gesunden Snack für zwischendurch „**Brotchips**“.

Schließlich wollen wir ja Gutes für uns tun und dabei die Umwelt schützen. Was gibt es da Besseres als altes Brot vor dem Wegwerfen retten und die Restwärme des Ofens nutzen. Und dazu noch die Plastikverpackung für gekauftes Junk Food sparen.

Brotchips ein Tipp von Elisabeth Romeder

Zubereitung:

Übriggebliebenes Brot/Gebäck in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Öl bepinseln und mit Salz/Zwiebel/Knoblauch etc. einreiben und bei 150 Grad backen, bis knusprige Brotchips entstanden sind.

Der gute Tipp: Messer anfeuchten für eine schöne Kruste.

Profis wissen es. Wenn man den Brotteigling vor dem Backen ca. einen halben Zentimeter tief einschneidet, gibt man dem Teig Platz um sich während des Backvorgangs ausdehnen zu können. Damit verhindert man ein unkontrolliertes Aufreißen der Kruste. Umso schärfer das Messer umso besser.

Noch leichter geht es, wenn man das Messer zuvor unter den Wasserhahn hält oder es leicht einölt.

Von: Reinhold Fraidl

Gesendet: Mittwoch, 25. Oktober 2023 15:39

An: Karin Haslauer <Karin.Haslauer@ime.at>

Betreff: Backstube

Aus einem Öltankraum eine kleine Backstube gemacht. Fertig eingerichtet. Meine Bäckermeisterin freut sich schon auf das erste Brot und Gebäck aus dem Steinbackofen.

*mit freundlichen Grüßen
Reinhold Fraidl*

Sg. Fr. Haslauer

Hab den Ofen bereits 2 x in Betrieb gehabt. Sauerteigbrot ist perfekt gelungen., hab dann noch Semmeln nachgeschoben, da hat die Hitze allerdings bei Weitem nicht gereicht. Kann mir daher nicht vorstellen, dass ich noch eine 2te Partie Brot, das ja 1 Stunde im Ofen bleibt Nachbacken kann ohne dass ich nochmals die Temperatur einschalte.

Weiters habe ich Kipferl gebacken, Temperaturangabe hab ich aus einer IME Zeitschrift entnommen, und zwar wurde für Kleingebäck wie Semmel, Salzstangen mvm eine Angabe von 240° Oberhitze und 240° Unterhitze angegeben, bei einer Backzeit von ca 16 Minuten. Das Gebäck auf der oberen Schiene war bereits nach 8 Minuten ziemlich dunkel, sozusagen fertig gebacken, das untere hatte aber nur wenig Farbe angenommen.

Meine Frage und Bitte: gibt es eine Temperaturtabelle nach der ich mich richten kann, mir wäre damit sehr geholfen

*Danke im Voraus und liebe Grüße
Astrid Fraidl*

Antwort IME Backöfen:

Liebe Familie Fraidl,

natürlich haben wir auch eine Temperaturtabelle, die wir Ihnen gerne senden. Aber es zeigt sich hier wieder einmal deutlich, dass Temperaturangaben nur theoretisch und allgemeiner Natur sind. Wir können gerne Richtwerte angeben, aber die richtige Temperatur ist individuell unterschiedlich und hängt von vielen Faktoren ab. Feuchtigkeit, Umgebungstemperatur, Backdauer und Teigrezept. Hier muss jeder die Feinabstimmung selbst herausfinden. Aber keine Sorge. Das geht blitzschnell, und jede leidenschaftliche BrotbäckerIn hat spätestens beim zweiten Versuch ein unvergleichliches Ergebnis.

Und auch vielen Dank für die netten Fotos.

Übrigens. Wie toll müsste es für unsere Umwelt und unsere Gesundheit sein, wenn jeder aus seinem Tankraum eine so tolle Backstube machen würde 😊

IME ist dabei gerne mit Rat und Tat behilflich.



Vom Brotbacken in früherer Zeit.

Um 1910-1925
Bericht einer Bauersfrau
(Autorin unbekannt)



Die Teigbereitung

Das tägliche Brot wurde mit Hefe zubereitet. Das Mehl zum Backen lag fertig im Trog. Nun wurde in der Mitte ein Loch gemacht von ungefähr 20 cm Durchmesser. Hierin kommt nun die angesetzte Hefe mit warmer Milch und soviel Mehl vermischt, dass es ein flüssiger Teig ist. Nun wird alles warm zugedeckt mit warmen Decken, Säcken, alten Federkissen. Man klappt den Trog zu, und alles muss nun 1 bis 1 1/2 Stunden ruhen. Dann wird das Ganze vermengt mit warmer Milch. Jetzt kommt auch das nötige Salz hinzu. Es muss feste mit beiden Fäusten geknetet werden bis der Teig geschmeidig ist. Die Bäuerin macht das ganz alleine. Nun deckt man noch einmal alles warm zu und lässt das Ganze noch fast eine Stunde ruhen zum Aufgehen.

Das Ausformen der Laibe

Zunächst müssen Tür und Fenster gut geschlossen bleiben, dass keine Zugluft hereinkommt. Nun werden die Brote mit einem Messer in der gewünschten Größe abgestochen. Jetzt werden die Brote einzeln auf einem Tisch, der mit Mehl bestreut ist, in ovaler Form ausgerollt. In der Mitte wird mit einem scharfen Messer ein Strich gezogen.

Das Brot im Ofen

Das Brot liegt nun fertig auf dem Tisch zum Einschieben in den Ofen. Es wird warm zugedeckt und schnell zum Ofen gebracht. Es darf keine Kälte darankommen. Nun wird jedes Brot einzeln mit dem Brotschieber, der ebenfalls gut mit Mehl bestreut wird, in den Ofen geschoben. Sie müssen so liegen, dass sie nicht beim Backen aneinander kommen, denn so kann man sie am besten wieder herausziehen. Jetzt wird die Tür vom Backofen zugemacht, und das Brot ist nach 1 1/2 Stunden gar.

Das Herausholen der Brote

Wenn das Brot gar ist, es hat meistens eine schöne braune Farbe, dann wird es wieder mit dem Brotschieber ("Brotschüwer") herausgeholt. Man sagt hierfür "Stuten ut denn Owen trocken", wenn das Brot seine bestimmte Zeit im Ofen gewesen ist und der Ofen richtig geheizt worden ist, dann kann beim Backen nichts schief gehen. Die Brote werden an einem kühlen Ort auf eine Bank gelegt.



Feinbäckerei

An Feinbäckerei im Backofen weiß ich mich nicht zu erinnern. Nur das eine: Beim Stutenbacken wurde immer für jedes Kind ein Apfelstuten mitgebacken, so lange wie Äpfel da waren. Jeder ganze Apfel wurde mit Stutenteig umwickelt und mitgebacken. Für die damalige Zeit ein Leckerbissen.



Andere Verwendung des Backofens

Der Backofen fand auch noch andere Verwendung. Er wurde gerne gebraucht zum Trocknen von Obst, besonders Birnen. Sie wurden in Viertel geschnitten, das Kerngehäuse herausgemacht und kamen auf hölzerne Roste, die man auch selbst anfertigen konnte. Wenn das Brot aus dem Backofen kam, wurde gleich das Obst eingeschoben. Es blieb wohl ein paar Tage darin, denn der Ofen zeigte immer noch Wärme. Auch zum Trocknen von Flachs war der Ofen geeignet. Gleich am nächsten Tag ging es ans Flachsbraken. Der Flachs war nun durch und durch trocken, und das gab eine große Arbeitserleichterung. Sogar bei Hochzeiten wurde der Backofen in Anspruch genommen. Es wurden darin große Platten mit Fleisch gebraten. Nun weiß ich nicht genau, wie stark der Ofen geheizt wurde. Das Fleisch war über Nacht im Ofen, und es war immer schön weich und knusprig.



Die Pumpernickelbäckerei

Früher wurde auf jedem Bauernhof der Pumpernickel selbst gebacken. Wir sagen noch bis auf den heutigen Tag "Brot" dafür, und für das weiße Brat sagt man Stuten. Ich kann mir das Backen von Pumpernickel noch haargenau vorstellen. Er wurde aus ungebeuteltem Roggenschrot gebacken. Den Teig machte man ebenfalls im Trog fertig. Man braucht so viel Mehl, dass man Brot für 14 Tage genug hatte. Es ging so ungefähr um 100 Pfund. Jedes Brot wog nach dem Backen 10-12 Pfund. Das Mehl wurde einen ganzen Tag vorher angesäuert. Das ging folgendermaßen. Das ganze Mehl lag ja im Trog. Hierin wurde ein großes flaches Loch gemacht, so ungefähr 50 cm Durchmesser. Da hinein schüttete man warmes Wasser. Es durfte ruhig so heiß sein, dass man die Hand noch gut hereinhalten konnte. Nun wurde rundherum im Loch das Mehl mit Wasser vermengt, bis es ein dicker Brei war. Nun wurde alles auch warm zugedeckt. Der Trog wurde zugemacht, und alles ruhte bis zum nächsten Tag. Ich möchte noch nebenbei bemerken, dass das Backen von Pumpernickel nur Männersache war, Stutenbacken für die Bäuerin. Am nächsten Tag kurz vor Abend wurde der Brotteig fertiggemacht. Das ganze Mehl wurde nun mit dem Sauerteig durchsetzt. Es geschah mit einem eisernen Bratspaten. Größe des Spatens 20 x 20 cm und viereckig, mit einem eisernen Stiel von 60 cm Länge, daumendick. Oben mit einem Griff zum Durchfassen. Es kam laufend kaltes Wasser hinzu. Wenn nun alles gut durchfeuchtet war, musste lange geknetet werden, und das geschah mit den Füßen. Diese wurden aber zunächst sauber gewaschen. Die Hosen wurden bis zum Knie aufgekrempt, und nun wurde der Teig über eine halbe Stunde getreten, so lange, bis kein Teig mehr an den Füßen kleben blieb. Ab und zu kam auch noch kaltes Wasser hinzu. War nun der Teig soweit fertig, so wurde er viereckig mit dem Spaten aufgehäufelt und fest geschlagen. Der Spaten wurde öfters in kaltes Wasser getaucht. Die oberste Seite wurde ganz glatt gestrichen mit dem Spaten. Nun wurde der Teig mit Strichen eingeteilt der Länge und Breite nach, gerade soviel Brote man haben wollte. Dann wurden die Brote mit dem Spaten ganz akkurat abgestochen und auf den Tisch gelegt, der mit Weizenkleie bestreut war. Jedes Brot wurde auch rundherum mit Kleie bestreut. Nun war alles fertig zum Einsetzen in den Ofen. Der Backofen war auf gleiche Weise geheizt und gereinigt worden wie beim Stutenbacken. Das Brot wurde mit dem Brotschieber eingesetzt, so, dass die Brote beim Backen nicht aneinanderkamen. Jetzt wurde der Backofen zugemacht und die Tür mit Brotteig beklebt. So konnte keine Hitze verlorengehen. Das Brot blieb sitzen bis zum nächsten Morgen. Dann wurde es mit dem Brotschieber aus dem Ofen gezogen. Man nannte es "Brot uttrecken". Die Brote wogen 8-10 Pfund, sie waren 10-12 cm hoch und etwa 50 cm lang. Sie wurden an einem kühlen Ort aufbewahrt. Es war immer am schönsten, wenn der Roggen hierfür gut ausgereift trocken heimgekommen war. Der Name Pumpernickel muss wohl aus der Franzosenzeit herrühren, so wie früher die alten Leute erzählten. Heute wird kein Brot mehr selbst gebacken.

Frühjahrsangebote

IME Kunden kaufen besser

nur für IME Kunden in Ihrer „brotbacken live“ Ausgabe!



-20%
Aktion



Die IME® Knetmaschine

-20 % extra Rabatt auf alle Teigknetmaschinen der Serien IKA Standard und IKA Komfort.

Unser Beitrag zur Inflationsbekämpfung. Im Aktionszeitraum erhalten Sie jede IME Teigknetmaschine um 20 % billiger. Noch nie war es attraktiver gerade jetzt eine Teigknetmaschine zu kaufen. Ausserdem zusätzlich gratis: Der passende Stecker mit Phasenwender. Fragen Sie uns oder Ihren Fachhändler um weitere Details.

Jetzt sparen und ein Leben lang profitieren! Z.B.:

- **Modell IKA 33 komfort**
jetzt 860 EUR sparen
- **Modell IKA 50 komfort**
jetzt 1.050 EUR sparen

Auf jeden Ofen 15 Jahre Garantie.



AUGEN AUF BEIM OFEN KAUF!

IME ist als Marke eine Ikone, unerreichbar und mit langer Tradition. Aber nicht nur das. Vor 74 Jahren wurde der erste IME Brotbackofen auf den Markt gebracht und noch viele, die vor mehr als einem halben Jahrhundert verkauft wurden, sind noch heute im Einsatz.

Die damals entwickelte Technik wurde zwischenzeitlich kräftig weiterentwickelt und ist auch heute noch unschlagbar.

Dies beweist unter anderem auch die einzigartige 15 Jahre Garantie auf alle IME Brotbacköfen.

Auch wenn es heute ähnliche Geräte mit alter Technik gibt, so kann Ihnen doch nur ein IME Original Gerät lebenslange Vorteile bieten - und das ohne WENN und ABER.

- 15 Jahre Werksgarantie
- Nur beste Materialien (zB bestes Edelstahl und Granit Emaillierung)
- Energiesparend durch beste Isolierung und 3-fach Türverglasung
- 40 Jahre Nachkauf Garantie auf Ersatzteile
- Kulanzleistungen über das übliche Maß hinaus
- Beratung und Tipps auch nach dem Kauf
- Das kostenlose Brotback Magazin „brotbacken live“

Erfahrung kann eben doch nicht ersetzt werden.

Rezept Aufstriche und Pestos

Warum nicht auch Aufstriche und Pestos verkaufen? Passt doch hervorragend zum Brot!

Ein gutes hausgemachtes Sauerteigbrot schmeckt auch ohne jede Auflage köstlich. Bestrichen mit Butter und vielleicht noch etwas Schnittlauch ist es noch unvergleichlicher und schon für sich alleine eine vollständige Jause.

Aber Abwechslung muss sein. Und zu einer richtigen Jausenplatte gehören eben auch Aufstriche dazu.

Nachfolgend ein gutes Rezept, wie man Aufstriche selber machen kann. Und wenn es schmeckt, warum dann nicht auch noch die eigenen Rezepte auspacken und mal etwas größere Mengen produzieren und in kleine Gläser einfüllen.

Probieren Sie doch mal, zu Ihrem Bauernbrot diese Aufstriche dazu anzubieten. Das ist mit Sicherheit ein Verkaufsschlager und ein guter Zusatzverdienst nebenbei. Also viel Erfolg und gutes Gelingen!

ZUTATEN

- 500 g mageren Topfen
- 2 EL Sauerrahm
- 4 EL Kürbiskernöl (aus der Steiermark)
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

- Die Kürbiskerne fein hacken. Knoblauch schälen und pressen.
- Pfanne erhitzen und gehackte Kürbiskerne trocken rösten.
- Topfen mit Sauerrahm, Kürbiskernöl und Kürbiskernen vermischen. Vorher noch mit Salz und Knoblauch würzen.



Achtung Künstliche Intelligenz

Künstliche Intelligenz (kurz KI) wird unser Leben verändern. Die Frage ist nur - positiv oder negativ? Wahrscheinlich beides. "Brotbacken live" machte die Probe aufs Exempel und fragte Chat GPT mal ...

MA BB live: Dann frag ich mal, wie wird man in Zukunft Brot backen?

ChatGPT: Die Zukunft des Brotbackens könnte von verschiedenen Trends beeinflusst werden, die bereits in den letzten Jahren zu beobachten waren. Hier sind einige mögliche Entwicklungen:

- 1. Alternative Mehlsorten:** Mit einem wachsenden Interesse an alternativen Ernährungsweisen könnten Mehlsorten wie Mandel-, Kokos- oder Kichererbsenmehl an Beliebtheit gewinnen. Diese Mehlsorten könnten nicht nur neue Geschmacksrichtungen bringen, sondern auch glutenfreie oder proteinreiche Optionen bieten.
- 2. Technologische Innovationen:** Fortschritte in Technologie könnten auch das Brotbacken beeinflussen. Smarte Backöfen, die über Apps gesteuert werden können, könnten an Bedeutung gewinnen. Auch automatisierte Brotbackmaschinen könnten weiterentwickelt werden, um den Prozess für Verbraucher noch einfacher zu gestalten.
- 3. Gesundheitsbewusstsein:** Mit einem steigenden Bewusstsein für gesunde Ernährung könnten Brote mit gesundheitsfördernden Zutaten wie Samen, Nüssen, Vollkornmehl und anderen Superfoods beliebter werden.
- 4. Nachhaltigkeit:** Die Nachhaltigkeitsbewegung könnte auch das Brotbacken beeinflussen. Dies könnte zu einem verstärkten Interesse an lokalen und nachhaltig produzierten Mehlen führen. Ebenso könnten innovative Verpackungslösungen und Methoden zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen eine Rolle spielen.
- 5. Handwerkliche Traditionen:** Inmitten der zunehmenden Industrialisierung könnte es auch eine Gegenbewegung hin zu handwerklich hergestelltem Brot geben. Verbraucher könnten vermehrt Wert auf traditionelle Herstellungsmethoden, lange Teigfermentation und lokale Bäckereien legen.
- 6. Globale Aromen:** Mit der Globalisierung könnten verschiedene Aromen und Rezepte aus der ganzen Welt in die Brotproduktion integriert werden, was zu einer Vielfalt von internationalen Brotvariationen führen könnte.



Hinweis: Diese Zeilen wurden unverändert übernommen, es handelt sich daher um von KI erstellten Texte, die nicht unbedingt die Meinung der Redaktion widerspiegeln.

MA BB live: Ich hätte gerne ein Rezept für ein schmackhaftes Bauernbrot mit Sauerteig

ChatGPT: Selbstgemachtes Bauernbrot mit Sauerteig ist eine köstliche Wahl! Hier ist ein einfaches Rezept für Sie:

ZUTATEN

Für den Hauptteig:

- 350 g Weizenmehl (Type 1050)
- 150 g Roggenmehl (Type 1150)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Salz
- 1 EL Honig oder Malzextrakt (optional, für eine leicht süße Note)
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 20 g frische Hefe (optional, für zusätzliche Lockerheit)

Für den Sauerteig:

- 150 g Roggenmehl (Type 1150)
- 150 ml lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Sauerteig vorbereiten:

Am Vortag: Mischen Sie 150 g Roggenmehl mit 150 ml lauwarmem Wasser in einer Schüssel. Bedecken Sie die Schüssel mit einem Küchentuch und lassen Sie sie über Nacht an einem warmen Ort stehen.

2. Hauptteig herstellen:

Am nächsten Tag: In einer großen Schüssel das Weizenmehl, Roggenmehl, Salz und (optional) Hefe vermengen. Den vorbereiteten Sauerteig hinzufügen und nach und nach das lauwarme Wasser dazugießen. Falls Sie Honig oder Malzextrakt verwenden, fügen Sie ihn ebenfalls hinzu. Alles gut vermengen und zu einem Teig kneten. Der Teig sollte geschmeidig und elastisch sein. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1-2 Stunden ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3. Formen und zweite Ruhephase:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Brotlaib formen. Den Laib auf ein bemehltes Backblech oder in einen bemehlten Gärkorb legen. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen erneut deutlich vergrößert hat.

4. Backen:

Den Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Das Brot nach Belieben einschneiden und in den vorgeheizten Ofen schieben. 10 Minuten bei 220 Grad backen, dann die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere 30-40 Minuten backen, bis das Brot eine goldbraune Kruste hat und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen, bevor Sie es anschneiden. Genießen Sie Ihr selbstgemachtes Bauernbrot mit Sauerteig!

MA BB live: Vielen Dank, wir werden das mal ausprobieren. Haben Sie auch einen Witz über das Brotbacken?

ChatGPT: Warum sind Bäcker so gute Geschichtenerzähler?

Weil sie immer ein knuspriges Ende haben!



Brotbacken

Die Information für Kunden und Partner *live*

Das Magazin erscheint jährlich - gedruckt und auch als Mail-Version. Bestellen Sie für sich oder Bekannte einfach per Mail an info@ime.at oder rufen Sie uns an unter **0662/88 00 70**. Dieser ist kostenlos, kann jederzeit abbestellt werden und es werden keine Daten weitergegeben.



Erlebnisberichte erwünscht !

7 Jahrzehnte gibt es nun schon IME Brotbacköfen. Grund für viele zufriedene Kunden uns ihre Erlebnisse mit diesen Öfen mitzuteilen. Senden auch Sie uns Ihre Erfahrungen oder ein gutes Rezept. Wir freuen uns darauf.

Ihre Nachricht bitte an redaktion@ime.at oder info@ime.at

Danke!

www.ime.at

Ihr Fachhändler

Für den Inhalt verantwortlich:
IME Back- und Kochgeräte GmbH,
Gewerbepark Habach 9a | 5321 Koppl, Salzburg, Austria
T. 0662 880 070, F. 0660 880 070 8 | office@ime.at
www.ime.at



Alle Angaben ohne Gewähr. Die Redaktion haftet nicht für Aussagen die in dieser Broschüre getätigt werden. Trotz sorgfältiger Recherche können nicht alle der Reaktion zugezogenen Informationen 100 %ig überprüft werden.

Grafik: jennifer-janser.com | Fotos: IME, Pexels, Shutterstock, Freepik