

Tipps und Tricks für die Backform

Mein Tipp (1): wenn ihr den Teig in die Backform rein drückt, dann mit den Fingern oder Kochlöffelende noch zusätzlich in alle Ecken reindrücken, sowohl oben als auch unten beim Rohrblech, das genügt. Das Backrohr ist oben und unten offen, damit man nach dem Backen das Brot vorsichtig rausschieben kann (ich verwende zum Rausdrücken immer den Stil von einem dicken Kochlöffel, das klappt wunderbar. Nur vorsichtig: nicht zu viel Druck ausüben, denn es schiebt sich leicht raus, nicht das ihr Euch an den Kanten verletzt.

Mein Tipp (2): das Backrohr auch unbedingt einfetten (damit man das Brot später leicht rausschieben kann). Da das Rohr relativ eng ist, mache ich das auch immer mit einer Gabel und verteile es im Rohr, so kommt man gut an alle Stellen ran, muss auch nicht perfekt sein. Oder man verwendet Butter zum Sprühen (hab ich aber nicht ausprobiert).

Mein Tipp (3): Die Füllmenge ist bei gekauften Backmischungen und selbstgemachtem Brot mit Hefe unterschiedlich. Hier eine kleine Faustregel, damit es bei beiden Varianten klappt, so wie ich es mache:

- bei gekauften Backmischungen: kann man das Rohr zu 2/3 befüllen, da es nicht so sehr beim Backen aufgeht. Im Idealfall sollte oben nichts rausquillen (ansonsten beim nächsten Mal weniger Teig verwenden). Ich habe eine Bauernkruste Backmischung gehabt und zu 2/3 den Teig einfüllen können ohne das es oben rausgequillt ist.
- bei Verwendung von Trockenhefe oder frischer Hefe das Rohr nur zur Hälfte füllen, da das Brot beim Backen noch sehr aufgeht. Hier auch wichtig: der Teig sollte beim Backen nicht überquillen (ansonsten hier auch beim nächsten Mal weniger Teig verwenden).

Die Kappe dient nur dazu, dass man das mit Teig befüllte Rohr in die Kappe hinein stellen kann, damit man diese senkrecht in den Ofen stellen kann (da das Rohr unten auch offen ist).

Wichtig: **das mit Teig befüllte Rohr muss oben offen bleiben, also keine Kappe drauflegen**, damit der Teig beim Backen aufgehen kann.