

Brot Brot

Gewinnspiel



5 Haushaltsmühlen
zu gewinnen

IM HEFT
mehr als
30 Rezepte
zum
Selbermachen

AROMA-HILFE
Malz selbst herstellen

EINSTEIGER-KURS
Topf-Brot ohne Kneten

BINDEMITTEL
Glutenfreies Backen

DAS RÄTSEL
DER BREZEL

Geschichte und Rezepte

Selber mahlen?

- Alle Vor- und Nachteile
- Im Test: 8 Mühlen unter 400 Euro

5,90 EUR
A: 6,50 Euro, OH: 11,60 sFR,
BeNeLux: 6,90 Euro



Der Römertopf gilt seit 50 Jahren als natürlicher und vielseitiger Geschmacksgarant. Auch zum Brotbacken werden die Töpfe gern genommen, wobei ein großes Manko ist, dass sie große Temperatur-Schwankungen nicht vertragen. Mit der neuen BBQ-Serie ist das anders. Alle Produkte der Serie sind aus feuerfester Keramik gefertigt. Temperaturschocks von bis zu 900°C können ihnen nichts anhaben. Die Produkte von Römertopf sind durch ihre natürliche Beschaffenheit lebensmittelecht. Die neue Keramik verteilt die Hitze sehr gleichmäßig auf der gesamten Fläche. Zudem wird die Wärme erheblich länger als bei anderen Materialien gespeichert. Zum Sortiment der neuen Serie gehören unter anderem ein kleiner und ein großer Schmortopf mit Deckel, die sich zum Brotbacken eignen. Sie sind schneid- und kratzfest und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei extremen Verschmutzungen, wie eingebranntem Fett, können die Formen aufgrund ihrer superharten Glasur sogar mit Edelstahlschwämmen gereinigt werden. Mehr Information: www.roemertopf.de



Auf feine japanische Reismehle ist Komeko spezialisiert. In einer Präfektur im Süden des Landes werden in einem Familienbetrieb die Körner gemischt und nach altem Brauch zu qualitativ hochwertigen Mehlen vermahlen. Die Güte der Verarbeitung zeigt sich auch in dem geringen Schalenanteil und dem hohen Ausmahlungsgrad. Ergebnis sind unter anderem hochwertige glutenfreie Backmischungen für Kuchen und Brote. Dabei sind die Teige gut knet- und formbar, liefern lockere und saftige Backwaren, die auch nach zwei Tagen noch nicht ausgetrocknet sind. Die besonderen Eigenschaften der Komeko-Mehle vereinfachen das glutenfreie Backen, die Zugabe von weiteren Bindemitteln entfällt. Erhältlich sind 500-Gramm-Packungen zum Preis von 4,99 Euro in Drogerien, Online-Shops und Cafés. Mehr Information: www.komeko.de



Zum aufwändigsten Teil des Brötchenbackens gehört das Abstechen und Abwiegen gleichmäßig schwerer Teiglinge. Abhilfe schaffen Teigteiler, die Häussler in rund und rechteckig anbietet. Beide sind aus Edelstahl gefertigt. Der rechteckige Teiler (89 Euro) macht aus einem Kilogramm Teig bis zu 16 Teiglinge à 60 Gramm. Für 179 Euro gibt es den runden Teiler für bis zu 20 Brötchen à 100 Gramm. Mehr Information: www.backdorf.de

