

BROTBACKEN

die Information für Kunden und Partner

live

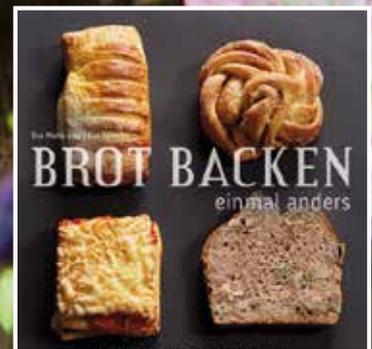
**Frühlings-
REZEPTE**
Tipps und Anleitungen!



REZEPTE:
Tsoureki – Osterbrauch
in Griechenland
Seite 5



WISSENSWERTES:
Urgetreide – Ernährung
und Nachhaltigkeit
Seite 7



AKTION:
Gratis zu jedem Backofen –
ein Buch von Eva Maria Lipp
Seite 8

VORWORT

LIEBE LESERINNEN
UND LESER,

Rekorde, Rekorde, Rekorde ...

Jahrhundertsommer, Jahrhundertwinter, Schneemengen, wie wir sie seit Jahrzehnten nicht mehr hatten. Und auch IME verkaufte im letzten Jahr mehr Öfen als je zuvor. Vielen Dank dafür an unsere Kunden. Dies ist für uns ein Beweis, dass unser ständiges Bemühen auch Anerkennung findet.

Und wie sieht es bei Ihnen aus? Haben Sie letztes Jahr so viel Brot gebacken wie noch nie - oder schmeckte es besser als je zuvor..... ? Was ja eigentlich noch viel wichtiger wäre.

Denn Qualität vor Quantität sollte die Devise sein. Und Spaß machen soll es ja auch – das Brotbacken. Dazu können wir übrigens auch was beitragen. Denn Brot backen macht erst richtig Spaß mit dem richtigen Zubehör. Darum finden Sie auch auf den folgenden Seiten Zubehör in Aktion.

Leisten Sie sich doch einfach mal das eine oder andere zusätzliche Simperl – Sie werden sehen – die Arbeit macht dann noch mehr Freude.

Übrigens, wenn Sie dazu noch irgendeine Idee oder Anregung haben – zögern Sie nicht und schreiben uns. Sie wissen ja, wir freuen uns auf jede Reaktion.

*Ihr Brotbacken live
Redaktionsteam*



GUTES AUFS BROT

PROBIEREN SIE DOCH MAL DIESEN
AUFSTRICH: TOPFENKÄSE MIT BÄRLAUCH



Hausgemachtes Brot schmeckt einfach. Auch ohne jeden Belag oder einfach mit Butter ist es unvergleichlich. Wenn aber mal unverhofft Besuch vor der Türe steht oder man eine leckere Vorspeise servieren möchte, hier einige Anregungen für leckere Aufstriche:

ZUTATEN:

- ✓ 200 g Topfen
- ✓ 1 TL Senf
- ✓ 1 Stück Karotte
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 200 g Bärlauch
- ✓ 1 Prise Pfeffer
- ✓ 3 EL Sauerrahm



ZUBEREITUNG:

Für den Topfenkäse mit Bärlauch zuerst den Bärlauch waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Karotte schälen und fein reiben.

Anschließend den Bärlauch in einer Schüssel mit dem Topfen, Sauerrahm, Karotte, Senf, Salz und Pfeffer vermengen.

ÜBER DAS NAAN BROT

Naan ist eine Brotsorte, die in Südasien (Indien, Pakistan, Bangladesch), Zentralasien (Afghanistan, Usbekistan, Tadschikistan) sowie im vorderen Orient (Iran, Türkei) meist als Beilage zu heißen Speisen gegessen wird. Naan hat eine flache, fladenartige Form, die man vor dem Backen etwas in die Länge zieht. Es ähnelt geschmacklich auch dem Stockbrot.

NAAN BROT

EIN REZEPT

- ✓ 1 TL Trockenhefe
- ✓ 100 ml Milch lauwarm
- ✓ 100 g Naturjoghurt
- ✓ 1/2 TL Backpulver
- ✓ Butter zum Servieren
- ✓ 1 TL Zucker
- ✓ 250 g Mehl
- ✓ 1/2 TL Salz
- ✓ 1 EL Pflanzenöl

Hefe und Zucker in die lauwarme Milch rühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde formen und die Hefemilch hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand vermischen und an einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen. Joghurt, Salz, Öl und Backpulver mit in die Schüssel geben und dann gut 5 Minuten mit dem Knethaken kneten. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig ca. 1h an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in ca. 6 gleich große Stücke teilen und Kugeln formen. Jede Kugel entweder mit den Händen (ähnlich wie eine Pizza) zu einem kleinen Fladen ziehen, der am Rand etwas dicker ist oder klassisch auf etwas Mehl auswellen.

In einer Pfanne in den Ofen schieben oder direkt auf die Schamotte. Vorsicht - die Brote werden schnell zu dunkel! Zum Servieren etwas flüssige Butter darüberggeben.

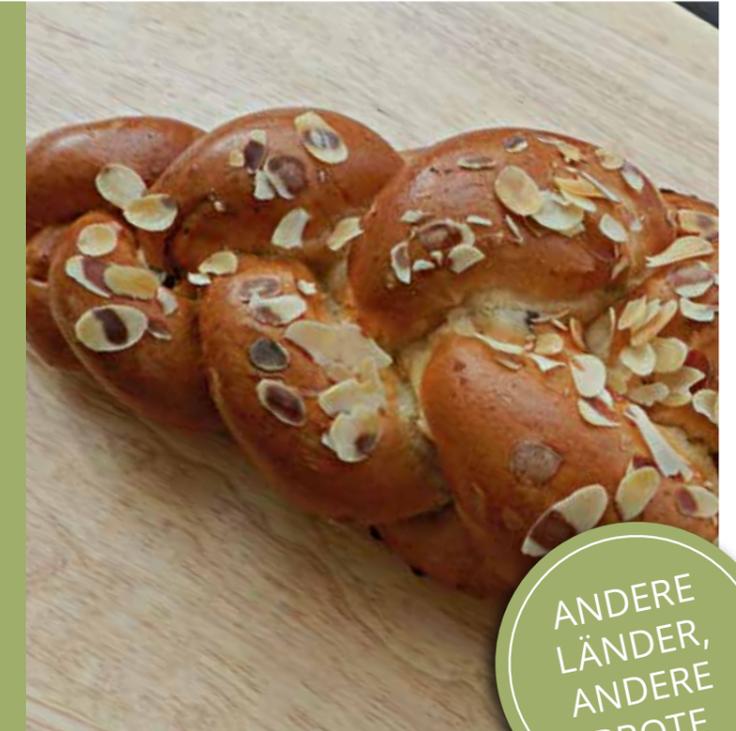


TSOUREKI

OSTERBRAUCH IN GRIECHENLAND

Das orthodoxe Osterfest fällt nicht immer auf dasselbe Datum wie das christliche Osterfest. Das liegt an den verschiedenen Kalendern, die die verschiedenen Kirchen benutzen. Für die Orthodoxe Kirche ist das Osterfest das wichtigste Fest des Jahres, sogar wichtiger als Weihnachten. Am Karfreitag geht es zur Prozession (feierlicher Umzug) und Samstag Nacht zur Auferstehungsfeier. Am Ostersonntag ist dann auch in Griechenland feiern angesagt: ganze Lämmer werden gegrillt oder im Holzofen gebraten, zudem werden Tsoureki gebacken.

Das sind Hefezöpfe, die vor allem in Griechenland gerne zur Osterzeit genossen werden. Die Konsistenz dieses Tsoureki entspricht der eines Brotes, geschmacklich ähnelt er jedoch einem Kuchen und kennzeichnet in Griechenland das Ende der Fastenzeit.



ANDERE
LÄNDER,
ANDERE
BROTE

ZUTATEN:

- ✓ 175 ml Milch (lauwarm)
- ✓ 70 g Butter
- ✓ 500g Weizenmehl
- ✓ 40 g Zucker
- ✓ 1 Pck. Orangenabrieb
- ✓ 1 gestr. TL Salz
- ✓ 1/2 TL Zimt
- ✓ 1 Stk. Germ (frisch)
- ✓ 1 Ei
- ✓ 1 Eiweiß

Zum Bestreichen

- ✓ 1 Eidotter
- ✓ 1 TL Honig (lauwarm)
- ✓ 1 EL Milch
- ✓ Mandeln und Sesam zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Salz, Mehl, Orangenabrieb und Zimt in eine große Backschüssel sieben. Den Germ mit der Milch glattrühren und Butter mit Zucker in einer Backschüssel cremig rühren. Die Eier dazugeben und weiter rühren. Die Masse gemeinsam mit der Germmischung zum Mehl geben und das Ganze zu einem Teig verkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Den Teig bedecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach den Teig herausnehmen, 2 bis 3 Minuten durchkneten und nochmals an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und dritteln. Jedes Drittel zu einer 40 bis 50 cm langen Rolle formen und von der Mitte beginnend zu den Enden hin zum Zopf flechten. Den Zopf auf das vorbereitete eingefettete Blech legen. Abgedeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 190 °C vorheizen. Für die Glasur den Eidotter, den Honig (lauwarm) und die Milch durchrühren und den Zopf damit bestreichen. Mit Mandelkernen und eventuell Blattgold überstreuen. Den Tsoureki in 40 bis 45 Minuten goldbraun backen.

REZEPT

„HEIDI ROULADE“

BISKUITROULADE MIT ERDBEERSCHLAG

DIESES REZEPT HAT UNS FRAU HEIDELINDE K. (73) AUS EUGENDORF ZUR VERFÜGUNG GESTELLT.



“ Diese Roulade habe ich früher bei jeder Gelegenheit gebacken. Vor allem meine beiden Buben haben dieses Rezept geliebt. Erst vor kurzem wurde ich wieder gefragt, ob ich wieder einmal eine „Heidi Roulade“ machen kann. Daher habe ich es wieder probiert und es ist auf Anhieb gelungen. Nun möchte ich es auch Ihren Lesern zur Verfügung stellen. ”

FÜR DEN TEIG*

- ✓ 4 Eier – getrennt
- ✓ 4 EL warmes Wasser
- ✓ 160 g Zucker
- ✓ 120 g Weizenmehl
- ✓ 40 g Stärkemehl
- ✓ 1 TL Backpulver
- ✓ Abrieb ¼ der Schale einer unbehandelten Zitrone

In einer Schüssel das Eigelb mit dem Wasser, dem Zucker und der Zitronenschale so lange schlagen, bis eine schaumige, dicke Masse entstanden ist. Mehl, Stärkemehl und Backpulver miteinander vermischen, dann auf die Masse in der Schüssel sieben und mit einer Holzspachtel sorgfältig darunterziehen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Haushalts-ofen auf 190° C vorheizen. Den Vario auf 180° C oben und unten einstellen und zum Backen die Umluft einschalten.

Nun das Eiweiß sehr steif schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Mit einem Teigschaber die Masse auf das Blech, bzw. das Backpapier streichen. Auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten goldgelb backen. Im Vario dauert der Backvorgang ca. 10 Minuten – also besser dabei bleiben. Nach dem Backen den Biskuit sofort auf ein feuchtes, gut ausgewrongenes Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen und den Kuchen mit dem Handtuch einrollen.

FÜR DIE FÜLLUNG

- ✓ 500 g Erdbeeren
- ✓ 100 g Zucker
- ✓ 325 g Schlagsahne

Erdbeeren waschen, entstielen und auf einem Küchenpapier gut abtrocknen lassen. Große Früchte halbieren oder vierteln und in einer Schüssel mit 50 g Zucker vermischen. Für die Dekoration einige besonders schöne Erdbeeren aufheben.

Den Schlag steif schlagen und mit dem restlichen Zucker mischen. Ein Drittel vom Schlag zur Seite stellen; den restlichen Schlag mit den vorbereiteten Erdbeeren in Zucker vermischen. Nun wird die ausgekühlte Roulade wieder auf dem Tuch ausgerollt, mit der Schlag-Erdbeermischung bestrichen und wieder zusammengerollt. Den Kuchen von außen dünn mit Schlag bestreichen und nach Belieben mit den aufgehobenen Erdbeeren verzieren. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

* Rezept berechnet für ein Blech aus dem Haushalts-ofen.

URGETREIDE

ERNÄHRUNG & NACHHALTIGKEIT

Nachdem dieses Wort nicht nur in Koch- und Backbüchern immer öfter auftaucht, sondern auch wenn es um gesunde Ernährung & Nachhaltigkeit geht, wollte es auch die IME Redaktion genauer wissen.

Im Grunde ist das Urgetreide der Vorgänger unserer heutigen Hybridsorten und wurde schon vor 10.000 Jahren angebaut. Einkorn, der Vorfahre aller Weizensorten, war neben der Kirchererbse, Leinsaat und Bergplatterbse eine der ersten Kulturpflanzen des Menschen. Angefangen hat alles zwischen Euphrat und Tigris; von dort breiteten sich die alten Sorten in viele Teile Europas aus.

Folgende Getreidesorten zählen zum Urgetreide: Einkorn, Emmer, Urroggen, Khorasan (besser bekannt als Kamut), Urgerste und Ur-dinkel. Es gibt noch einige weitere Vertreter wie z.B. Amaranth und Quinoa, die aus Süd- und Lateinamerika kommen, oder Buchweizen, der aber eigentlich ein Knöterichgewächs ist.

Heute kann man viele dieser Urgetreidemehle auch wieder in Bioläden oder Supermärkten kaufen. Auf Grund ihres geringen Ertrages sind sie teurer als unsere üblichen Mehlsorten, aber sie enthalten mehr Proteine und Mineralstoffe als diese. Und der intensivere Geschmack macht es sicher auch interessant, diese Mehle für Brot zu verwenden.

EIN PAAR INTERESSANTE FAKTEN ZUM EINKORN:

Dieses Urkorn heißt so, weil sich auf jedem Absatz der Ährenspindel nur je ein Korn befindet. Das Mehl ist durch den hohen Carotingehalt leicht gelblich und auch das Gebäck bekommt eine leicht gelbliche Färbung. Der Geschmack ist leicht nussig. Es zählt zu den eisenhaltigen Lebensmitteln und fördert durch seine Aminosäuren Tyrosin und Phenylalanin die Konzentration und Wachheit.

Einkorn ist ein Spelzgetreide, d.h., die Körner sind von einer festen Hülle umschlossen. So ist das Korn gut geschützt, aber die Verarbeitung ist aufwändiger, da jedes Korn in der Rollmühle vom Spelz getrennt werden muss.

Die Backeigenschaften sind nicht so gut wie bei modernem Weizen, weil dieses Mehl schwache Klebereigenschaften hat. Die ausschließliche Verwendung kann daher zu Schwierigkeiten bei der Verarbeitung und zu unbefriedigenden Backergebnissen führen. Auch sollten beim Backen Backformen verwendet werden, da Einkornmehl eine extrem schlechte Teigstabilität hat.

Übrigens: im Magen der Gletschermumie „Ötzi“ wurde auch Einkorn gefunden.

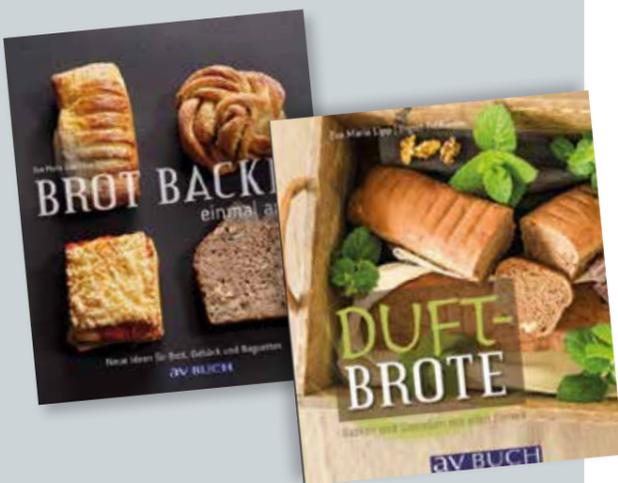
In der nächsten Ausgabe von „brotbacken live“ berichten wir mehr über die anderen Arten des Urgetreides.

AKTION

JETZT GRATIS

zu jedem bis Ende April d. J. gekauften IME Brotbackofen oder IME Knetmaschine gibt es eines der folgenden Bücher von Erfolgsautorin EVA MARIA LIPP gratis dazu.

Natürlich können Sie diese Bücher auch bei uns bestellen, wenn Sie gerade kein Gerät von uns kaufen. Wir können Ihnen, sollten Sie jetzt ein Buch und später einen Ofen kaufen, den Kaufpreis im Aktionszeitraum rückvergüten.



Brot Backen einmal anders – neue Ideen für Brot, Gebäck und Baguettes von Eva Maria Lipp und Eva Schiefer.

EUR 19,90 *

... und für besondere Anlässe „Duftbrote“: Erleben mit allen Sinnen von Eva Maria Lipp und Ingrid Fröhwein.

EUR 24,95 *

**JETZT
GRATIS**

* inkl. MwSt. keine Versandkosten!

INO ODER VARIO?

DAS IST HIER DIE FRAGE!

✓ INO

Der INO ist der seit Jahrzehnten bekannte Brotbackofen mit vollschamottiertem Innenraum und dreifacher Türverglasung. Bestens geeignet nicht nur zum Brotbacken mit Speicherwärme, sondern auch optimal für gute Braten (egal ob eine gute Festtagsgans oder ein schmackhafter Schweinebraten) oder köstliche Kuchen und Torten. Dies alles schiebt man in einer passenden Bratpfanne oder einem Blech einfach auf den Schamotteboden in den Ofen ein.

Die Schamotte sorgt für gleichbleibende Hitze im Innenraum und verhindert ein ständiges Auf und Ab der Temperatur, wie es bei freiliegenden Heizelementen der Fall ist. So ist für vitaminschonendes Garen und Bräunen bei geringstem Energieverbrauch gesorgt.

Und genau die gleiche Ausgangslage hat man im VARIO, nur noch komfortabler und mit zusätzlichen Möglichkeiten.

✓ VARIO

Der VARIO ist also 100-prozentig gleich ausgeführt wie der INO, aber zusätzlich noch mit praktischen Blechführungen, in denen man bis zu vier Backbleche gleichzeitig einschieben kann. Um zwischen den Backblechen auch eine optimale Wärmeverteilung zu erreichen, ist das Gerät noch mit einem Ventilator in der Rückwand als Wärmeverteiler ausgestattet. Dadurch hat man auch die Möglichkeit, zum Beispiel mit vier Lochblechen gleichzeitig Obst zu dörren und damit Feuchtigkeit schnellstmöglich abzuführen.

Oder aber mit zwei Blechen gleichzeitig Kekse oder Brötchen zu backen, was bedeutet, dass man damit die doppelte Backfläche des INO hat.

Und für Speisen, die man mit Heißluft besser zubereiten kann als mit statischer Hitze, kann man jederzeit die Heißluft einfach dazu- oder wegschalten.

Probieren Sie das doch einfach einmal aus, zum Beispiel bei den berühmten "Salzburger Nockerln".

IMMER WIEDER WERDEN WIR GEFRAGT, WELCHE DER BEIDEN AUSFÜHRUNGEN NUN BESSER SEI: INO ODER VARIO? DER UNTERSCHIED IST LEICHT ERKLÄRT:

FAZIT:

Wenn man also nur Brot backen möchte, ist man mit dem INO für die nächsten 40 bis 50 Jahre sicherlich bestens bedient. Wer weiß aber heute schon, was in zehn oder zwanzig Jahren ist und welche Anforderungen dann vielleicht schon die nächste Generation hat?

Vielleicht sollte man da doch schon jetzt einen Schritt weitergehen und gleich die sichere Variante mit dem VARIO wählen? Noch dazu wo der Preisunterschied ja relativ gering ist.

Diese Entscheidung müssen Sie alleine treffen. Wir können Ihnen nur versichern: Auch wenn der VARIO heute wesentlich mehr verkauft wird als der INO - es werden sicherlich auch in den nächsten Jahren beide Modelle unverändert produziert werden. Und die kostenlose Garantie von 10 Jahren auf die Heiztechnik gilt natürlich für beide Ausführungen.



SIE FRAGEN

WIR BEANTWORTEN

Wenn Sie ein Problem beim Backen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns. Wir sind sicher, dass wir Ihnen weiterhelfen können. Oft sind es einfach nur kleine Tipps.

In diesem Fall schrieb uns Fr. Astrid W. und Konditormeisterin Ines Meloun antwortet:

A.W.:

Liebes IME Team*, ich habe mir kürzlich einen VARIO 4 gekauft und das Brot wird wunderbar. Jetzt möchte ich noch gerne Biskuitroulade probieren. Kann man die mit dem VARIO machen?

Ines Meloun:

Ja selbstverständlich! Die Biskuitroulade ist optimal für den Vario :) Sie muss kurz und heiß gebacken werden. Das heisst mittlere Schiene 180° oben und unten + Ventilator einschalten. Dauert ca. 10 Minuten, also dabei bleiben. Als Regel kann man beim VARIO immer annehmen: 20° weniger als im Haushaltsofen, dann passt es. Ich hoffe, wir konnten helfen und wünschen gutes Gelingen.

TIPP:

Wenn Sie Ihr selbstgebackenes Brot noch saftiger haben wollen, so reiben Sie doch einfach mal einen Apfel in den Teig hinein. Das schmeckt wunderbar!

Dem schließt sich auch die IME Redaktion an und wünscht viel Spaß beim Backen und gutes Gelingen. Sollte es noch Fragen geben, zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren.

P.S: probieren Sie doch gleich die „Heidi Roulade“ Rezept auf Seite 6 aus. Schmeckt sicher wunderbar.

BROTDUFT IM BIRKENWALD

BACKHAUS BOFA

Ende 2016 war es soweit: Sabine Wittwer eröffnete ihr Backhaus in Partenen im Montafon (Bezirk Bludenz). Damit hat sie sich an einem idyllischen Ort, eingebettet in eine Naturkulisse aus Birken- und Fichtenwald und auf 1150 m Höhe, einen Traum erfüllt: Brot backen und diese Leidenschaft in heimeliger Atmosphäre mit anderen teilen.



Eigentlich arbeitet Frau Wittwer beim Roten Kreuz in Feldkirch, doch im Nebenerwerb hat sie sich dem Brotbacken verschrieben. So wurde im Elternhaus ihres Mannes ein Backhaus eingerichtet, ausgestattet mit neuen IME Brotbacköfen, einer Knetmaschine, einem großen Bäckertisch und allerhand Zubehör: eben allem, was man für erfolgreiches Brot backen braucht. Daran anschließend eine gemütliche Stube mit Eichentisch und Holzbank, wo man nach getaner Arbeit in Ruhe sein Werk genießen kann.

Hier hält Frau Wittwer ihre gut besuchten Brotbackkurse ab. Denn Brot backen ist wieder sehr im Trend. Zurück zum Ursprünglichen, zur Natur, zum Selbstgemachten – das findet man hier in stilvoller Umgebung. Der Hof verfügt auch über einige Zimmer, damit auch Interessenten, die von weiter weg kommen, ohne Probleme an den Zweitageskursen teilnehmen können. Bei Frau Wittwer erlernt man nicht nur die Basiskenntnisse vom Backen, sondern kann auch neue Rezepte probieren und vor allem viele Ideen mitnehmen. So wird auch Pizza gebacken, Kleingebäck geformt oder ein Zopf geflochten.

Informationen und Bilder finden Sie auch auf www.backhaus-bofa.com



AKTIONEN

JETZT MACHT BROTBACKEN NOCH MEHR SPASS! PRAKTISCHE UTENSILIEN UND ZUBEHÖR ZUM SONDERPREIS.

BACKFORMEN - SIMPERL

Leisten Sie sich doch noch ein paar Simperl extra und probieren Sie Formen und Größen, die Sie bisher nicht hatten. Denn in der Abwechslung liegt die Würze.

GEWICHT BROT	MASSE in cm	ARTIKEL NUMMER	PREIS exkl. MwSt.	AKTION inkl. MwSt.
SIMPERL OVAL – LANG				
500 – 750 g	27 x 13 / h 6,5	02840.95.01	21,00	12,50
750 – 1000 g	36 x 13 / h 6,5	02840.95.02	22,44	13,50
1000 – 1500 g	40 x 13,5 / h 6,5	02840.95.03	25,80	15,50
1500 – 2000 g	46 x 14,5 / h 6,5	02840.95.04	28,80	17,50
2500 – 3000 g	55,5 x 16 / h 6,5	02840.95.05	38,40	23,00
SIMPERL OVAL – BREIT				
250 – 500 g	25 x 11 / h 6,5	02840.95.06	19,20	11,50
500 – 750 g	30 x 12 / h 6,5	02840.95.07	22,56	13,50
1000 – 1500 g	35 x 14 / h 6,5	02840.95.08	24,00	14,50
1500 – 2000 g	38,5 x 16 / h 6,5	02840.95.99	25,80	15,50
3000 – 4000 g	50 x 19 / h 9,5	02840.95.10	38,40	23,00
SIMPERL RUND				
250 – 500 g	18 / h 6,5	02840.95.11	18,96	11,50
500 – 1000 g	21,5 / h 6,5	02840.95.12	20,64	12,50
1000 – 1500 g	24,5 / h 6,5	02840.95.13	21,48	13,00
1500 – 2000 g	26 / h 6,5	02840.95.14	24,00	14,50
2000 – 2500 g	28 / h 9	02840.95.15	25,80	15,50
3000 – 4000 g	34 / h 10	02840.95.16	38,40	23,00
SIMPERL SONDERFORMEN				
Baguetteform				
250 – 500 g	44 / h 6,5	02840.95.17	33,60	20,00
500 – 750 g	56 / h 6,5	02840.95.18	38,40	23,00
Dreiecksform				
500 – 750 g	h 7,5 Seitenlänge 22	02840.95.19	28,80	17,50
Quadratisch				
1000 – 1500 g	h 7,5 Seitenlänge 22	02840.95.20	28,80	17,50
* NEU! MEHLSIEB				
Rundsieb	18 / h 6,5	02840.95.24	29,90	19,90

NEU!

Das praktische Mehlsieb jetzt zum Einführungspreis Bäckerei Rundsieb für Mehl und Gries. Gefertigt aus poliertem Aluminium.

INFO SIEHE UNTEN ...*



24-STUNDEN TOPFBROT

Hier finden Sie noch ein Rezept von Helga Graef, der Seminarbäckerin vom Attersee – vorgestellt im letzten Brotbacken live (www.brot-und-leben.at).

Ein geniales, aromatisches Brot für den Alltag, das fast keine Arbeit macht, mit 24 Stunden Gare und NUR 0,5 g Hefe!



"EIN GENIALES, AROMATISCHES BROT FÜR DEN ALLTAG"

ZUBEREITUNG:

Den Teig per Hand gut vermengen und abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Nach 2 Stunden dehnen und falten. Nach ca. 24 Stunden einen Laib formen und in einen Garkorb setzten. 45+60 Minuten Gare.

Den Ofen mit einem Gusseisentopf ca. 30 Min. auf 250 Grad gut vorheizen (der Topf muss heiss sein). Wenn man ohne Topf bäckt, dann ein Blech mit vorheizen (15 Min.)

Das Brot in den Topf kippen (ohne Mehl, Achtung Deckel heiß!). Auf 200 Grad herunter schalten. Den Deckel nach 30 Min. abnehmen und noch 15-20 Minuten fertig backen.

(Rezept von Lutz Geißler, aus "Brotbacken in Perfektion mit Hefe")
Foto von Helga Graef

ZUTATEN:

- ✓ 600g Weizenmehl 700
- ✓ 390 g Wasser
- ✓ 12 g Salz
- ✓ 0,5 g Hefe



WUSSTEN SIE...

dass Vollkornbrot nicht gleich Vollkornbrot ist? Und damit meinen wir nicht, dass es verschiedene Vollkornmehle gibt, sondern das Brot aus den diversen Lebensmittelläden.

Hier heißt oft schon „Vollkornbrot“ was braun aussieht. „Weizen Vollkorn“ Brot beinhaltet oft auch Fruktose Sirup. Dies liegt daran, dass das Brot ohne Zucker zu trocken wäre.

Tatsache ist: wirklich gutes Vollkornbrot ist schwer zu finden. Nur wer selbst bäckt weiß, welche Zutaten in seinem Brot sind.

WIE REINIGE ICH MEINEN IME-OFEN?

Ihr Ofen ist ein Gebrauchsobjekt und darf schon ein paar Gebrauchsspuren aufweisen.

Außen ist er robust ausgeführt und kann in kaltem Zustand mit normalem Glas- oder sonstigem Reinigungsmittel gereinigt werden. Auf Wunsch hat IME auch einen speziellen Edelstahlreiniger für Sie im Angebot.

Der Innenraum darf auf keinen Fall mit Wasser gesäubert werden, da die Schamotteplatten porös sind und Wasser speichern. Am besten, den Ofen von Zeit zu Zeit ausbrennen.

Dazu bei maximaler Temperatur zwei bis drei Stunden aufheizen. Dabei verbrennen alle Rückstände und Bakterien. Danach auskühlen lassen und umkehren, eventuell kleine Verkrustungen vorsichtig mit dem Schaber lösen. Das Ausbrennen ist auch wichtig, um Feuchtigkeit aus dem Ofen zu bringen. Zu viel Wasser im Innenraum kann sich auch auf die elektrischen Verbindungen legen und zu Korrosion führen. Daher auch mal die Türe öffnen, damit der Innenraum austrocknen kann.

WERTVOLLES BROT

UNSER TÄGLICHES BROT
AUS DEM WERTVOLLEN KORN,
IST FÜR VIELE IN NOT
EIN ÜBERLEBENSBOHN

MANCHER IN UNSERM LAND
IST SATT UND WOHLGENÄHRT.
HAT BROTES WERT VERKANNT
UND OHNE DANK VERZEHRT.

Anmerkung der Redaktion: Dieses Gedicht wurde uns vor einiger Zeit zugesandt. Leider ist der Name des Dichters mittlerweile verloren gegangen. Wir haben es trotzdem veröffentlicht.

IST ES NICHT MEHR GANZ FRISCH,
BEHANDELT ER'S WIE MÜLL.
ER FEGT ES EINFACH VOM TISCH,
DAMIT'S DEN EIMER FÜLL.

VERACHT ICH DIE GABE,
VERACHT ICH DEN GEBER,
VON DEM ICH SIE HABE.
DAS BEDENKE JEDER!

"BROTBOCHN"



EIN NETTES SCHREIBEN EINER ZUFRIEDENEN KUNDIN

Sehr geehrtes Ime Team!

Backe seit ca 35 Jahren mit dem IME2000
Vollkornbrot aus eigenem Getreide.

Haben den Ofen gebraucht gekauft und habe die größte Freude damit, wenn ich meine schönen duftenden Laibe aus dem Ofen holen kann! Das ganze Haus duftet nach "Hoamat" und Geborgenheit, für mich ist es das beste "Parfüm" der Welt!

Vor 2 Monaten hatten wir die erste Reparatur - ein Heizstab war kaputt, sonst hat er mich noch nie im Stich gelassen und ich würde mir nur wieder einen "Ime" kaufen, natürlich liebäugle ich mit dem VARIO, der würde mir schon gefallen....

Im Lungau stehen viele Ime-Backöfen.

Herzliche Grüsse aus dem verschneiten Lungau, bin wieder grade beim Backen und geh jetzt kneten ...

Elfriede Kocher

Altbäuerin vom Schoberhof in Lintsching

www.schoberhof.com

ANTWORT VON IME:

Hallo liebe Frau Kocher!

Vielen lieben Dank für die netten Zeilen. Wir haben uns sehr gefreut. Natürlich würden wir, falls es aktuell wird, für den VARIO einen Sonderpreis machen. Jetzt noch eine Bitte. Dürfen wir Ihre Zeilen in unserer nächsten Ausgabe von „Brotbacken Live“ mit dem Foto veröffentlichen? (ich hoffe, Sie bekommen das regelmäßig von uns – das ist unsere kostenlose Broschüre mit Rezepten und Kundenberichten, die 1 bis 2 mal jährlich erscheint).

Freue mich auf Ihre Antwort und wünsche noch viel Spaß beim Brotbacken.

Viele Grüße

Ihr IME Team

ANTWORT ELFRIEDE KOCH

Gerne dürfen Sie meinen Brief mit dem Bild veröffentlichen, es kann einer Familie nichts besseres passieren, wenn eigenes Brot auf den Tisch kommt! Meiner langjährigen Erfahrung nach macht mans immer wieder, wenn man erst mal erfolgreich "infiziert" ist! Es ist so eine beglückende Tätigkeit! Auch die Milchstrizel werden so schön im IME. Ich habe Ihre Broschüre durch Zufall bekommen, weil eben unser Heizstab kaputt war und die Broschüre zu meiner Freude beim neuen Heizstab dabei war. Würde mich sehr freuen, sie regelmässig zu bekommen!

Liebe Grüsse, Elfriede Kocher

P.S. Auf den Vario werde ich wohl noch etwas warten müssen, da mein IME INO 2000 ja noch voll funktionsfähig ist

Redaktion „brotbacken live“: Hier sieht man wieder einmal, dass Brotbacken nicht nur zur Gewinnung von gutem Brot dient, sondern es hier auch um pure Leidenschaft geht. So bleibt auch der Stellenwert unserer Lebensmittel in unserer Überfluggesellschaft hoch. Hoffentlich bleibt uns das noch lange erhalten.

... erscheint zweimal jährlich - gedruckt und auch als Mail-Version. Zusätzlich erhalten Sie mehrmals jährlich Rezepte als Newsletter per Mail.

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 !

Bald 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

Impressum:

für den Inhalt verantwortlich: IME Back- und Kochgeräte GmbH, Samergasse 28b, 5020 Salzburg. Tel: 0662/880070 Fax: 0660/8800708 email: office@ime.at, www.ime.at

Bildquellen: IME, Fotolia, Freepik und weitere;

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