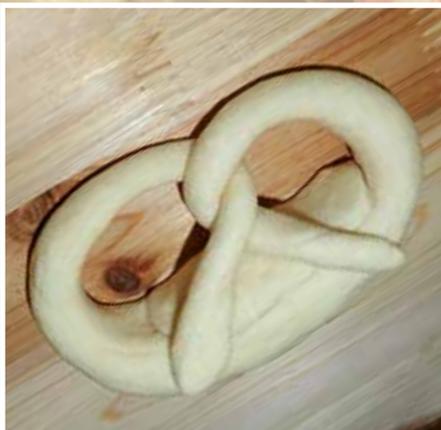


BROTBACKEN

die Information für Kunden und Partner

live

**Frühlings-
REZEPTE**
Tipps und Anleitungen!



REZEPTE:
Fastenbrotzettel – Damit Sie leichter durch die Fastenzeit kommen.
Seiten 4-5



AKTIONEN:
VARIO - Der meistverkaufte Ofen. Lesen Sie alles darüber. Jetzt mit gratis Zubehör!
Seite 10



KUNDEN ERZÄHLEN:
Die 7-jährige Anna liebt selbstgemachte Kipferl. Finden Sie hier das Rezept!
Seite 11

VORWORT

LIEBE BROTBÄCKERINNEN UND BROTBÄCKER, LIEBE FREUNDE HAUSGEMACH- TEN BROTES!

Wir sind mittendrin in der Fastenzeit. 40 Tage, die nicht nur der Reinigung des Körpers dienen sollen, sondern auch Anlass ein bisschen zu reflektieren. Nachzudenken, was wirklich wichtig ist im Leben. Zum Beispiel der Grundsatz „Qualität vor Quantität“. Dies trifft natürlich vor allem auf unsere Nahrung zu.

Die folgenden Seiten bringen Ihnen vielleicht einiges Neues oder zumindest manches schon Gehörte wieder in Erinnerung. Hintergründe zur Fastenzeit oder neue Rezepte.

Vielleicht probieren Sie auch einmal Fastenbretzeln aus. Damit Sie leichter durch diese 40 Tage kommen. Und dann kommt ja schon Ostern. Auch dazu einige köstliche Rezepte zum Ausprobieren und Genießen.

Viel Spaß dabei und gutes Gelingen beim Ausprobieren unserer Ideen,

*Ihr Brotbacken live
Redaktionsteam*

P.S.

Immer wieder werden wir gefragt, wann es den nächsten Brotwitz gibt. Liebe Leser, so einfach ist das nicht. Wir brauchen Ihre Mithilfe. Wenn Sie einen guten Brotwitz wissen, ein altes oder neues Rezept haben oder sonst eine interessante Geschichte. Bitte schicken Sie uns das und am liebsten auch mit Fotos. Wir und viele Leser wären Ihnen dankbar.

Und vielleicht wird eine gute Einsendung auch mit einer kleinen Überraschung belohnt :)

*Ihre Meinung oder Beiträge bitte an:
redaktion@ime.at*



FRÜHLINGSZEIT IST JAUSENZEIT!

PROBIEREN SIE DOCH MAL DIE FOLGENDEN FRÜHLINGSAUFSTRICHE



- ✓ 1/2 Becher Kresse
- ✓ 1 Prise Salz / Pfeffer
- ✓ 1/2 Bund Schnittlauch
- ✓ 2 EL Milch
- ✓ 100 g Topfen
- ✓ 1 Stk Paprika rot

Paprika halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Den fein geschnittenen Schnittlauch mit der Kresse und den Paprikastücken vermengen.

Topfen mit Milch verrühren und begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- ✓ 100 g Topfen
- ✓ 1 Prise Salz / Pfeffer
- ✓ 1/2 Bund Schnittlauch
- ✓ 2 Stk Frühlingszwiebel
- ✓ 2 EL Milch
- ✓ 2 EL Zitronensaft
- ✓ 1 EL Olivenöl
- ✓ 1 Karotte

Topfen mit Milch und Öl zu einer Creme anrühren.

Frühlingszwiebeln und Schnittlauch klein hacken.

Karotte schälen und grob reiben.

Alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



- ✓ 100 g Sauerrahm (alternative Topfen)
- ✓ Bärlauch
- ✓ 1 Prise Salz / Pfeffer

Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit dem gehackten Bärlauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Charakteristisch für die Fastenzeit ist es, dass kein Halleluja und das Gloria nur an Hochfesten gesungen werden. Ferner bleiben auch die Kirchenglocken leise, und zwar in der Zeit zwischen dem Gloria des letzten Abendmahls an Gründonnerstag bis zum Gloria in der Osternacht. In diesem Zeitraum werden ersatzweise Ratschen verwendet. Außerdem ist in den Kirchen außer am Lätare, dem vierten Fastensonntag, kein Blumenschmuck vorhanden. Die sogenannten Altarretabeln, also die Tafeln, die sich hinter den Altären befinden, sind in der Fastenzeit häufig zugeklappt, sodass nur die einfache Rückseite zu sehen ist. Ab dem fünften Fastensonntag werden auch die Kreuze und Standbilder durch ein violettes Tuch verhüllt.

DIE FASTENZEIT

EINIGE HINTERGRÜNDE ZUR FASTENZEIT

Von Mittwoch bis Samstag

Im christlichen Glauben findet vom 14. Februar bis 31. März 2018 die 40-tägige Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Karsamstag statt. Dabei werden die Sonntage als sogenannte Feiertage der Auferstehung nicht mitgerechnet. Dieser Brauch lässt sich in der Geschichte des Christentums bis in das 4. Jahrhundert zurückverfolgen und wird auch heute noch von gläubigen Christen praktiziert. Die Fastenzeit geht dem Osterfest voraus und erinnert an die 40 Tage, die Jesus in der Wüste verbrachte. Die Fastenzeit beginnt direkt nach Fastnacht, also im Anschluss an die fünfte Jahreszeit.

Verzichten und besinnen

Während der Fastenzeit sollen Gläubige vor allem beten, fasten und geben. Somit setzen sie sich auch gegen Not und Ungerechtigkeit in der Welt ein. Während das Beten und das Fasten oftmals persönliche Aspekte der Fastenzeit darstellen, wird das Geben oftmals durch die Unterstützung von Hilfsorganisationen oder Hilfswerken der Kirche ausgelebt. Beim Fasten geht es jedoch nicht ausschließlich um den Verzicht auf Nahrungsmittel. Vielmehr ist es eine Zeit der Besinnung, die gläubige Christen nutzen, um sich ihrem Leben bewusst zu werden und sich auf die bevorstehende Feier des Todes und der Auferstehung Jesu Christi vorzubereiten.

Warum 40 Tage?

Der biblische Hintergrund der Fastenzeit sind die 40 Tage und 40 Nächte, die Jesus in der Wüste verbrachte, in die er vom Heiligen Geist geführt wurde. Hier musste Jesus seinen Glauben unter Beweis stellen, indem er den Versuchungen des Teufels widerstand. Die Zahl 40 hat in der Bibel einen symbolischen Charakter und steht für eine Zeit des Wandels, beziehungsweise des Übergangs und der Vorbereitung. So dauerte zum Beispiel auch die Sintflut 40 Tage und 40 Nächte, nach der Taufe zog sich Jesus für 40 Tage zurück und ganze 40 Jahre lang zog das Volk Israels durch die Wüste. Der Text "Fastenzeit" wurde von www.kleiner-kalender.de entnommen.

FASTENBREZEL

Fastenbrezel werden hergestellt aus einem leicht gesüßten aromatisierten Hefeteig und halfen früher den Mönchen, die Fastenzeit bis Ostern leichter zu überstehen. Das Besondere an ihnen ist das Ausbacken auf Stroh, welches je nach Bäcker auch für den Verkauf nicht entfernt wird.

Früher war die Fastenbrezel auch überregional bekannt, wurde von Mitte Januar bis Gründonnerstag angeboten und galt als Gebäck für die Vorfasten- und Fastenzeit. Ihr Ursprung sollte die christliche Darstellung eines Kreuzes mit umgebendem Ring gewesen sein, wobei der Ring für den Heiligenschein steht.



ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN:

- ✓ 1 kg Weizenmehl
- ✓ 1 Pkg. Germ
- ✓ 1 TL Zucker
- ✓ lauwarmes Wasser
- ✓ 2 TL Salz
- ✓ 70 ml ÖL
- ✓ 250 ml Milch
- ✓ 250 ml Wasser



Mehl in eine Schüssel geben, Germ und Zucker mit etwas lauwarmen Wasser verrühren und zum Mehl geben. Salz darüber streuen und mit Öl und Milch-Wasser-Gemisch verrühren. Der Teig soll geschmeidig sein und nicht kleben.



Anschließend den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Brezen in ca. 80g Teiglinge portionieren und nochmals gehen lassen. Den Ofen auf ca. 220°C vorheizen. (Im VA-RIO oder INO Oberhitze 240°C Unterhitze 220°C)



Danach die Teiglinge zu Strängen formen, wobei der Mittelteil etwas dicker belassen wird. Dann die Brezen formen, mit Wasser besprühen und in den aufgeheizten Ofen geben. Ca. 20 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

OSTERWASSER

TRADITION & BRAUCH

Ein Brauch, den man heutzutage nur noch in wenigen Regionen kennt und lebt, ist der des Osterwasser-Holens.

Die Germanen haben Wasser, das Ursymbol des Lebens und der Fruchtbarkeit, im Gedenken an die Frühlings- und Fruchtbarkeitsgöttin Ostera verehrt. In der Nacht von Samstag auf Ostersonntag wurde das Wasser von Mädchen aus einer Quelle, die von Osten aus der Erde kommt, gegen den Strom geschöpft. Es musste schweigend in einem Tonkrug bis Sonnenaufgang nach Hause getragen werden und dabei durfte kein Tropfen verloren gehen. Nur so, glaubte man, behält das Wasser seine Segens- und Heilkraft. Es verspricht ewige Schönheit und Jugend, sorgt für Fruchtbarkeit sowie für Intelligenz, hilft bei Augenleiden und beschützt ein Jahr lang vor Krankheiten und Unglück. Dies galt nicht nur für Menschen, sondern auch für Tiere, die mit diesem Wasser besprengt wurden.



DER WAHRE BROTWITZ



real oder digital?

Als kürzlich ein Kunde bei unserer Wiener Niederlassung anrief und nach Unterlagen für seinen Brotbackofen fragte bekam er vom IME Mitarbeiter zu hören: "Ich schicke Ihnen sofort ein mail" darauf der Kunde "Mehl brauch ich keines, davon habe ich eine ganze Palette. Ich brauche die Unterlagen"

Anmerkung der Redaktion: Das ist wirklich passiert, nämlich Herrn Robert Schweitzer unserem Mitarbeiter der Wiener Niederlassung. Und bestätigt uns auch in unserer Ansicht. Eine digitale Post ist manchmal schon praktisch und vor allem schnell. Aber reale Werte sind halt doch was Greifbares und manchmal kann man damit auch Brotbacken ...

EI, EI, EI, ...

WAS WÄRE OSTERN OHNE?

Und hier ein paar Tipps aus Omas Erfahrungsschatz dazu:

- Frische Eier erkennt man daran, dass sie in einem Wasserglas waagrecht auf dem Boden liegen bleiben. Je älter das Ei ist, desto höher steigt es senkrecht auf.
- Beim Eierkochen kann man das Aufplatzen nicht nur damit verhindern, dass man das Ei ansticht, sondern auch durch ein paar Spritzer Essig im Wasser oder das Mitkochen von gebrauchten Streichhölzern.
- Manchmal kleben Eier an der Verpackung fest. Es löst sich leicht, wenn man die Kartonschachtel mit Wasser anfeuchtet.
- Beim Backen benötigt man oft nur den Dotter oder das Eiklar. Den Rest muss man nicht entsorgen: Der Dotter bleibt einige Tage im Kühlschrank frisch, wenn man ihn in eine Tasse gibt und mit kaltem Wasser bedeckt. Eiklar kann man in einem sauberen Schraubverschluss-Glas bis zu zwei Wochen aufbewahren.
- Eiweiß lässt sich in Eiswürfelformen gefüllt gut einfrieren und portionsweise entnehmen.
- Eischnee lässt sich besser schlagen, wenn eine Prise Salz, ein Tropfen Essig oder etwas Zitronensaft zugegeben wird.
- Zermahlene Eierschalen eignen sich gut als Bio-Dünger für Blumen und Pflanzen im Haus.
- Hartgekochte Eier, die nicht abgeschreckt wurden, bleiben vier Wochen haltbar.



NEU IM TEAM STETS FÜR SIE BEMÜHT UND IMMER BEREIT



Herr Nino Okic

(rechts im Bild)

In Ausbildung zum Bürokaufmann spezialisiert sich vor allem auf die Kundenberatung am Telefon sowie den Ersatzteilversand. Künftig möchte er sich auch auf das Thema Qualitätssicherung spezialisieren und sammelt alle Informationen die für dieses Thema relevant sein könnten.

Norbert Stumvoll

(links im Bild)

Als gelernter Koch setzt er sich vor allem mit der Anwendung der Produkte auseinander und sammelt gerade Rezepte, welche besonders im VARIO hervorragend gelingen. Darüber hinaus steht er den Kunden am Telefon für Produktberatung jederzeit gerne zur Verfügung.

WARENKUNDE

DAS „MHD“ IST KEIN VERFALLSDATUM

Erschreckend, aber laut Statistik landen in Österreich jährlich 206.000 Tonnen Lebensmittel im Müll. Vieles davon ist wahrscheinlich noch genießbar, weil: das Mindesthaltbarkeitsdatum sagt nur aus, bis wann das Lebensmittel mindestens haltbar ist. Greenpeace hat z.B. seit Januar 2017 acht Lebensmittel mit überschrittenem MHD regelmäßig prüfen lassen. Das Ergebnis: ein getestetes Joghurt war noch nach 26 Wochen unbedenklich verzehrbar.

Ein abgelaufenes MHD führt auch nicht automatisch dazu, dass ein Anbieter (Lebensmittelmarkt) das Produkt aus dem Verkauf nehmen muss. Er muss sich nur davon überzeugen, dass das betreffende Lebensmittel einwandfrei ist. Auch der Preis muss nicht reduziert werden, was jedoch häufig der Fall ist, damit schneller abverkauft wird.

Bevor Sie also etwas wegwerfen, weil das MHD erreicht wurde: prüfen Sie mit Augen, Nase und Zunge. Bei untypischem Aussehen, Geruch, Geschmack oder Konsistenz können Sie das Produkt noch immer entsorgen. So tragen Sie dazu bei, dass Rohstoffe nicht unnötig verschwendet werden.



MATERIALKUNDE

BLECHE MIT LÖCHER ODER OHNE?



Immer wieder werden wir gefragt, welche Bleche die besseren sind. Die gelochten Edelstahl- oder Alubleche oder ungelochte Bleche? Dazu unsere Antwort:

Es gibt kein besseres Backblech als ein emailliertes. Durch mehrfaches Glühen des Grundbleches minimiert sich das Verzugverhalten und die nachfolgende schwarze Granitemaillierung bringt eine Wärmeverteilung, die ein anderes Material niemals bieten kann. Ebenso ist die Reinigung eines emaillierten Bleches wesentlich einfacher als eines unbehandelten Bleches.

Dieses ist also für alle Einsatzbereiche, wo man mit nur einem Blech gleichzeitig im Ofen arbeitet, ideal. Wenn man nun aber, wie es in der Baureihe „VARIO“ möglich ist, mehrere Bleche gleichzeitig in den Ofen schiebt, ist es sinnvoll, gelochte Bleche zu nehmen. Durch die Löcher funktioniert die Wärmeübertragung vom oberen Blech auf das untere (und umgekehrt), noch schneller und gleichmäßiger. In Bäckereien wird fast ausschließlich mit gelochten Blechen gearbeitet. Dies erkennt man an den typischen schwarzen Punkten am Boden des Backgutes, die durch die Hitzeübertragung durch die Löcher entstehen.

"SIE FRAGEN
UND WIR
ANTWORTEN"

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. Und wenn wir nicht weiterwissen? - dann fragen wir einfach Fachleute. Wie zum Beispiel Dipl.Päg. Ing. Eva Maria Lipp. Vielfache Buchautorin und Kochschulleiterin. In diesem Fall schrieb uns Frau Waltraud Fischer aus Leibnitz folgende Zeilen:

Liebes IME-Team!

Ich liebe meinen IME-Brotbackofen. Was muss ich beachten, damit die Brotrinde nicht fest, sondern knusprig wird? Super wären auch Brotrezepte! DANKE!!!!

Antwort von Frau Lipp:

Wenn Sie ein roggenbetontes Brot backen, brauchen Sie jedenfalls eine Anfangshitze von 250°C beim Einschließen. Danach wird mit fallender Hitze fertiggebacken, was heißt, dass der Brotbackofen zur Gänze ausgeschaltet wird. Durch die hohe Temperatur schließt sich die Brotrinde nach einem kurzen Nachtrieb sehr rasch. So wird die Rinde (Kruste) resch und knusprig, aber nicht fest. Feste Rinden entstehen durch zu geringe Anfangshitze und zu langes Backen. Für unsere Bauernbrote schalte ich den Backofen folgend ein: Unterhitze 180°C, Oberhitze 230°C. Nach dem Einschließen die Unterhitze ausschalten, die Oberhitze nach 10 Minuten. Gutes Gelingen, viel Freude und einfach ein wenig ausprobieren!

Anm. der Redaktion: Vielen Dank liebe Eva. Man sieht du bist eine echte Expertin.

Und an Frau Fischer: „Rezepte schicken wir Ihnen gerne einige und wenn Sie erlauben, erhalten Sie künftig regelmäßig auch „Brotbacken-live“ mit weiteren Rezepten.

DER IME VARIO

IMMER WIEDER FRAGEN UNS KUNDEN: „WAS IST EIGENTLICH DER VARIO?“

„Ganz einfach“, antworten wir dann: „der VARIO ist ein vollwertigen Brotbackofen, aber nicht nur das, er kann noch viel mehr“.

Also erstens: er ist ein vollschamottierter Brotbackofen (also ident mit der Serie INO) und zweitens: hat er noch einige Zusatzfunktionen. Der perfekte Back- und Bratofen, gleichmäßige Hitze und Speicherwärme mit langwelliger Infrarot Heizung. Der beste Schweinsbraten das beste Gansl, wie zu Uromas Zeiten.

- ✓ Er ist ... „Das Multitalent“
- ✓ Er ist ... 100% Brotbäcker mit Vollschattierung und Speicher Hitze
- ✓ Er ist ... Ein Keksbäcker und kann mehrere Bleche gleichzeitig backen
- ✓ Er ist ... ein Bratofen
- ✓ Er ist ... ein Obstdörren einfach und preiswert Obst dörren auf 5 Ebenen mit Speicherwärme



AKTION
gratis
zu jedem
VARIO

**3 GELOCHTE EDELSTAHLBLECHE
UND 1 SIMPERL GRATIS DAZU.**

Jetzt gibt es Zubehör als Draufgabe: Zu jedem VARIO der im März oder April ausgeliefert wird gibt es zu jedem Backblech oder sonstigem Zubehör weiteres Zubehör im gleichen Wert gratis dazu. Das heißt, wenn Sie z.B. ein emailliertes Backblech im Wert von € 150 kaufen erhalten Sie noch diese Produkte gratis dazu!

EIN REZEPT MIT VARIO KUNDEN ERZÄHLEN

Schön, wenn Kunden Freude am Backen haben. Und umso schöner, wenn der neue IME Ofen der Anstoß dazu ist. Hier eine Geschichte, die uns die kleine Anna schickte, die Ihrer Mama leidenschaftlich beim Backen hilft.

Anm. der Redaktion: 'Vielen Dank nochmals der Familie Holzgethan und der kleinen Anna aus Ternitz für diese netten Zeilen, Fotos und das wunderbare Rezept. Wenn Sie auch so etwas für uns haben oder sonst irgendeine nette Geschichte rund ums Brot würden wir uns über eine Zuschrift besonders freuen. Vielen Dank.'



"HIER VERRATE ICH EUCH NOCH MEIN ABSOLUTES LIEBLINGSREZEPT"

**Kipferl
Striezl**

Aus Leidenschaft backen wir jeden Samstag Vormittag. Und das sehr abwechslungsreich: Oma und Opa mögen gerne das Bauernbrot, mein Papa liebt die Salzstangerl, meine Mama macht sich immer Vollkornbrot und ich habe am Liebsten die Kipferln.

Da ist der IME Vario genau das Richtige, der kann alles. Zuerst kommt das Bauernbrot in den Ofen. Bei 210° Oberhitze und 170° Unterhitze. Dann geht es weiter mit dem Kleingebäck. Am Besten gelingt unser Gebäck auf den emaillierten Backblechen. Wir nützen die Speicherwärme optimal: Es wird zum Schluss nochmal eine Partie Bauernbrot eingeschossen, oder ich backe mit meiner Mama Kekse. Alles bei ausgeschaltetem Ofen. Sogar Apfelchips hatten wir vorige Woche. Da haben wir das Gebläse dazugeschaltet. Alles funktioniert prima mit der gespeicherten Wärme.

ZUTATEN:

- ✓ 10 g Salz
- ✓ 100 g Zucker
- ✓ 10 g Vanillezucker
- ✓ 2 ganze Eier
- ✓ 80 g Butter
- ✓ 300 ml Milch
- ✓ 100 ml kaltes Wasser
- ✓ 40 g Hefe

ZUBEREITUNG:

In dieser Reihenfolge zusammenmischen. Knetzeit ca. 6 Min. Den Teig ca. 10 – 15 Min. rasten lassen und dann aufteilen, formen und auf das Blech setzen. Mit Ei bestreichen. Ca. 12 Min im IME Vario bei 210° Oberhitze und 170° Unterhitze backen.

RARITÄTENKISTE

DER 6 JAHRZEHNTE ALTE IME KLEINOFEN FÜR BROT UND LEBERKÄSE IST EIN ECHTES UNIKAT



Ein echtes Unikat wurde kürzlich in der Glanzer Mühle in Spittal an der Drau entdeckt. Als die Redaktion die Fotos dieses Ofens bekam, musste sie sich erst einmal bei den ältesten IME Mitarbeitern durchfragen, bis sich jemand erinnern konnte. „Ja, den hat es einmal gegeben“. „Ein Hit damals, für nur einen großen Laib Brot oder zwei bis drei Leberkäsformen“, wurde uns gesagt.

Seit mehr als einem halben Jahrhundert steht nun dieser besondere Backofen in der Glanzermühle in Spittal an der Drau in Kärnten.

Im Versuchslabor erfüllt er seit Jahrzehnten seine Dienste. Obwohl regelmäßig darin Brot gebacken wird, hatte er noch nie einen Defekt, erzählte uns Andrea Glanzer.

Die Glanzer Mühle, deren Chronik bis in das Jahr 1905 zurückreicht, ist weit über die Kärntner Grenzen bekannt für ihre gute Qualität und verkauft Körner und Mahlprodukte im eigenen Kornladen. Infos: www.glanzermehl.at

Aber wenn man sich schon die Mühe macht, Brotteig vorzubereiten, dann doch eher gleich für eine größere Menge. Darum sind auch die heute noch zu hunderten im Einsatz stehenden alten Öfen fast immer 4er und 6er, für die von IME fast täglich noch Heizelemente oder Thermostate als Ersatzteil verschickt werden.



EIN LECKERES REZEPT KAROTTEN-KÖRNDLBROT



gesund
und
lecker

ZUTATEN:

- ✓ 1 EL Öl
- ✓ 2 Karotten
- ✓ 100 g Haferflocken
- ✓ 600 g Mehl
- ✓ 60 g Kürbiskerne
- ✓ 60 g Sonnenblumenkerne
- ✓ 1 EL Salz
- ✓ 2 TL gemahlener Koriander
- ✓ 2 TL gemahlener Kümmel
- ✓ etwas Anis und Fenchel
- ✓ 2 Pkg. Trockengerst
- ✓ 400 ml lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG:

Karotten reiben und in heißem Öl kurz anrösten. Haferflocken zugeben und alles durchrösten. Auskühlen lassen. Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne fein hacken; Anis und Fenchel fein zerstoßen. Anschließend alle Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Brot formen und in ein bemehltes Brotsimperl legen. Mit einem Geschirrtuch zudecken und bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Ihren IME Brotbackofen auf 240°C Oberhitze, 220°C Unterhitze vorheizen und zur Dampfentwicklung etwas beschwaden. Brot auf den vorgeheizten Schamottstein geben, mit Wasser bestreichen und etwa 10 Minuten backen.

Temperatur auf 200°C reduzieren und etwa 40 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, anschließend aus der Form geben und auskühlen lassen. Das Karotten-Körndlbrot in Scheiben schneiden und mit Butter servieren.

Gutes Gelingen wünscht IME.

Unsere Stimme für IME Autos Bauernbrot durch Infrarot

LANG IST ES HER ...

bereits vor 62 Jahren informierte IME über die neuesten Produkte

Ein Zeitungsausschnitt gefunden im Archiv von "DER FORTSCHRITTLICHE LANDWIRT"

IME - SALZBURG - ITZLINGER HAUPTSTR. 37

OSTERBRATEN



ZUTATEN:

- ✓ 1 Selchroller
(fertig gekocht / ohne Netz)
- ✓ 2 Bund Bärlauch
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz & Pfeffer
- ✓ Muskat

FÜR DEN BROTTTEIG:

- ✓ 600 g Mehl
(500g davon für den Vorteig)
- ✓ 1 Würfel Germ
- ✓ 100 ml Milch
- ✓ 200 ml Wasser
- ✓ 1 EL Salz
- ✓ 50 g Zucker
- ✓ 2 Eigelb

SELCHROLLER IM BÄRLAUCHBROTTEIG

Einen Vorteig aus Wasser, Germ, Mehl und Zucker zubereiten. Germ und Zucker in lauwarmen Wasser auflösen und unter das Mehl mischen. An einem warmen Ort für 2 Stunden gehen lassen.

Nach 2 Stunden die Eier, Milch und das restliche Mehl sowie Salz unterkneten. Weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen und noch einmal durchkneten.

Den Bärlauch in einer heißen Pfanne kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, den Bärlauch ausdrücken, darauf verteilen und den vorgekochten Selchroller darin einrollen. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25 Min. backen.

Den Selchroller im Brotteig kurz rasten lassen und fingerdick aufschneiden.

WOZU DAS SALZ IM BROT?

Erfahrene Bäcker wissen es: Salz im Brot ist unverzichtbar, denn es gibt Geschmack und ist technologisch notwendig.

Gutes Brot gelingt nur mit Salz.

Brotteig ohne Salz klebt beim Aufarbeiten, läuft auseinander und beim Backen bleibt die Kruste heller. Aber auch Brotteig mit zu viel Salz gelingt nicht: Der Teig geht nicht wie gewünscht auf und das Brot bleibt klein und kompakt. Die optimale Salzmenge liegt zwischen 1,5 und 1,8 % der Mehl- bzw. Schrotmenge, was einem Salzgehalt von 1,0 bis 1,2 % im fertigen Brot entspricht.

Brot ohne Salz schmeckt fade. Das bekannte Matze, ein ungesäuertes Fladenbrot (das vor allem von gläubigen Juden während des Pessachfestes gegessen wird), ist ein Beispiel für Brot ohne Salz.

WUSSTEN SIE ... ?

... mit Brot nehmen wir über die Hälfte der empfohlenen Salzmenge (max. 5-6 g) zu uns!

... wenn in einem Lebensmittel oder Fertignahrung der Natriumgehalt angegeben ist, multiplizieren Sie diesen Wert mit 2,5 - dann haben Sie den Kochsalzgehalt.





BROTBACKEN

die Information für Kunden und Partner *live*

... 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 !

Mehr als ein halbes Jahrhundert 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.