

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „griven“ vom 2. Mai 2022, 23:36

Entscheidend ist die erste viertel Stunde hier sollte reichlich Dampf vorhanden sein anschließend kann/sollte der Dampf abgelassen werden (bei meinem Ofen nicht nötig der verliert den von ganz allein). Je nachdem wie dicht der Ofen ist und wie man den Dampf hinzugibt (bei Öfen mit Dampffunktion kann man in den ersten 15 Minuten 3-4 mal Schwaden geben, bei Öfen ohne kommen idealerweise ca. 20-50 ml Wasser auf eine mit Lavasteinen gefüllte Schüssel) kann/muss man ggf. nach den ersten 15 Minuten nochmal etwas Wasser dazugeben hier entscheidet das Gefühl. Einfach nach den 15 Minuten man fühlen wie sich die Brötchen anfühlen wenn sie noch sehr weich sind (kaum Kruste vorhanden) reicht es mit dem Dampf, wenn die sich schon hart anfühlen nochmal Dampf nachgeben damit die Kruste nicht noch dicker wird.