

Brot backen mit dem Holzofen

1. Vorbereitung

- Stelle sicher, dass der Holzofen und das Ofenrohr von groben Rückständen gereinigt sind. Entferne gegebenenfalls groben Schmutz.
- Stelle sicher, dass die Drosselklappe am Ofen offen ist. (Der Hebel ist versteckt hinter dem Balken am Ofenrohr. Senkrecht = offen, waagrecht = geschlossen)
- Beschaffe ausreichend **trockenes** Brennholz. Dünn/fein gespaltenes Holz ist am besten geeignet (max. bis 10cm stark).

2. Anzünden / Feuer aufrecht erhalten

- Schichte im vorderen Bereich etwas Holz auf und bringe es an mehreren Stellen zum Brennen.
- Halte das Feuer aufrecht. Nach etwa 30 Minuten kannst du das Feuer etwas nach hinten schieben und die Holzmenge erhöhen und vorne wie hinten brennen lassen.
- Achte darauf, dass das Feuer nicht zu stark wird, - dann leidet der Ofen - oder zu schwach ist - das ist ineffizient.
- Halte das Feuer so für 2 - 3 Stunden in Gange.
- Nun kein Holz mehr nachlegen und etwa ½ - 1 Std. runter brennen lassen. (Wenn man das Holz ordentlich runter brennen lässt, hat man nicht so viel Asche/Glut, die man aus dem Ofenraum entfernen muss und hat die ganze Energie des Holzes genutzt.)

3. Ofen reinigen / Vorbereiten zum Backen

- Drosselklappe schließen
- Entferne die groben Aschereste mit dem Schürhaken, z.B. in einen Metalleimer mit Deckel.
- Reinige die Backfläche mit einem Hudedel (Lappen an einem Holzstiel in Wasser getaucht).
- Den Ofen für 30 Minuten ruhen lassen, damit sich die Hitze setzen und gleichmäßig verteilen kann.
- Teste die Temperatur des Ofens, z.B. mit einem kleinen Stück Papier. Lege es dazu in den Ofenraum. Anhand daran, wie schnell es verbrennt, erhält man einen Eindruck, wie heiß der Ofen ist. Wenn der Zettel sofort schwarz wird, ist der Ofen zu heiß. Wird er in 5 - 10 Sekunden erst braun und dann schwarz, ist die Temperatur gut. Braucht er viel länger, ist der Ofen zu kalt.
- Wenn ein Infrarot-Messgerät vorhanden ist, sollte der Backofen (für Roggenbrot) 250°C - 270°C heiß sein.

Bitte wenden

4. Backen

- Platziere dein Brot auf dem Backschiesser und packe es in den Ofen.
- Der Ofenraum sollte gut ausgenutzt sein, um ein optimales, effektives Backergebnis zu bekommen.
- Ist der Ofen z.B. nur zur Hälfte gefüllt, muss die Temperatur angepasst (kühler) werden.
- Besprühe die Teiglinge im Ofen und den Ofenraum mit Wasser, damit Schwaden entsteht. Hierzu ist ein Wassersprüher aus dem Gartenbereich gut geeignet.
- Schließe die Tür. Nicht öffnen in den ersten 10 Minuten.
- Überwache den Backvorgang regelmäßig, da die Backzeit aufgrund verschiedener Einflüsse stark variieren kann.
- Drehe das Brot gegebenenfalls oder decke es ab.
- Nimm das Brot aus dem Ofen, wenn es eine goldbraune Kruste entwickelt hat und klopfe auf die Unterseite. Wenn es hohl klingt, ist es durchgebacken.
- Oder messe die Kerntemperatur mit einem Thermometer (96 - 98°C)

5. Abkühlen lassen und genießen

- Lasse das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden vollständig abkühlen.
- Genieße das duftende Brot!

Abschließende Bemerkung

Dies ist eine grobe Anleitung und ist keine Gewähr für ein sicheres Gelingen.

Brot backen im Allgemeinen und mit dem Holzofen im Speziellen ist eine Kunst. Es gibt tausend kleine Stellschrauben und Parameter, die eine größere Auswirkung haben, als man vermuten mag. Außentemperatur, Brotgewicht, Brotlockerung, Brotform, Ruhezeit des Teiges, Hefe- oder Sauerteigmenge und -qualität, um nur ein paar Sachen zu nennen.

Nur nicht den Mut verlieren und rein in das Abenteuer Holzofen!

Es lohnt sich.

Au. Backe.