

Damit Sie möglichst lange genießen können - die richtige Lagerung unserer Backwaren

Nach dem Backen gleichen sich der Wassergehalt von Krume und Kruste des Brotes langsam an. Die Kruste nimmt Wasser aus der Krume auf. Sie wird weicher und verliert ihre Rösche. Bei längerer Aufbewahrung trocknet die Kruste aus und wird fest. Auch die Krume verliert Wasser, die Stärkekörner geben dieses ab, so dass es verdunsten kann. Die Krume wird trockener, bröseln und vermitteln einen schlechteren Kauedruck. Diesen Vorgang nennt der Fachmann „altbacken“.

Diesen Prozess können Sie hinauszögern. Jedoch wird geschätzt in jedem fünften Haushalt Brot falsch gelagert. Durch eine richtige Aufbewahrung können Qualität und Geschmack über Tage bewahrt werden. Damit können Sie gleichzeitig einen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen leisten.

Besonders wohl fühlt sich Ihr Brot bei Raumtemperatur. Im Kühlschrank verliert es schnell an Feuchtigkeit und wird altbacken.

Bewahren Sie Ihr Brot am besten in speziellen Holz-, Keramik- und Steingutbehältern auf, die eine Feuchtigkeitsregulation zulassen.

Alternativ dazu bewahren Sie angeschnittenes Brot in den ersten Tagen am besten mit der Schnittfläche nach unten auf einem Holzbrett auf. So wird ein schnelles Austrocknen direkt an der Schnittfläche verhindert.

Behälter und Schneidebretter lassen sich hervorragend mit Essigwasser reinigen, um einer Schimmelbildung entgegenzuwirken.

Backwaren einfrieren kann gelingen - wir geben dazu Empfehlungen

Selbstverständlich schmecken Backwaren frisch einfach am besten. Dennoch, wenn es sein soll oder muss sind Backwaren auch einfrierbar. Verwenden Sie zum Einfrieren am besten immer nur hochwertige Gefrierbeutel und erzeugen Sie so gut es geht ein Vakuum, indem Sie die meiste Luft aus dem Beutel auspressen. Gefrierbrand entsteht, wenn im Kühlfach zu viel Feuchtigkeit herrscht und diese kristallisiert, weil sie nicht entweichen kann. Frieren Sie deshalb nur völlig erkaltetes Brot ein. Bei backfrischem, noch warmem Brot kann die enthaltene Feuchtigkeit im Brot Gefrierbrand fördern, da diese im Gefrierbeutel nicht entweichen kann und die Feuchtigkeit Eiskristalle bildet. Eine weißliche Oberfläche nach dem Auftauen von Backwaren muss nicht zwingend Schimmel sein, sondern ist mit hoher Wahrscheinlichkeit Gefrierbrand.

Regelmäßiges Abtauen und die Reinigung mit Bio-Alkoholen des Gefrierfaches kann helfen, neue Feuchtigkeit vorzubeugen. Allerdings gibt es auch hierbei keine Garantie, dass es nicht doch wieder zu Gefrierbrand kommen kann. Geschnittenes Brot ist leider generell anfälliger für Umwelteinflüsse, wie z.B. Luftfeuchtigkeit und Hitze. Frieren Sie das Brot immer frisch ein, wir empfehlen, das Brot maximal zwei Wochen gefroren zu lagern und dann aufzutauen, um Gefrierbrand zu vermeiden. Wir geben gerne einen Tipp weiter, der vor allem bei geschnittenem Brot gegen Gefrierbrand helfen kann: Legen Sie zwischen die einzelnen Scheiben Butterbrot- bzw. Pergamentpapier. Dies kann helfen, entstehenden Gefrierbrand einzudämmen und sich nicht auf alle Scheiben ausbreiten zu lassen. Richtiges Einfrieren kann eine kleine Wissenschaft für sich sein und auch vor genannte Tipps bieten „keine 100% Gelinggarantie“.