

Tipps zum Backen und Dörren

Backhaus Oberdorf

Backen

Vorbereitung und Anfeuern

Der Ofen benötigt ca. 25 Hölzer.

- **Erste Lage**

In der ersten Lage werden hinten 6 Hölzer längs eingelegt, darauf achten, dass die Mitte offen bleibt. (guter Zug)

Danach vorne nochmals 6 Hölzer längs einlegen.

- **Zweite Lage**

Hölzer quer einlegen.

- **Dritte Lage**

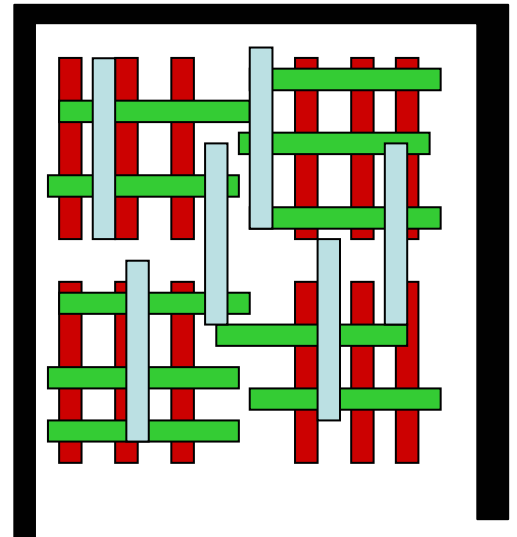
Hölzer längs einlegen.

Züge oben öffnen und offen lassen.

Nun vorne in der Mitte Zeitungen und Anfeuerholz zwischen die Hölzer schieben und anzünden.

Fenster aushängen, damit ein genügend grosser Ofenzug entsteht.

Ofentüre offen lassen bis es richtig brennt, nachher zuziehen, bis noch ein Spalt von ca. 10cm offen bleibt.



Heizdauer und Ofen reinigen

1 ½ Stunden brennen lassen, (dann nochmals 8 – 10 feine Scheiter nachlegen)

Das Feuer ständig stören, die brennenden Hölzer mit dem Eisenkratzer zerkleinern, damit ein regelmässiger Glutteppich entsteht. Bitte gehen Sie mit dem Eisenkratzer beim Zerkleinern vorsichtig um, so schonen Sie den Backofenboden.

1 Stunde später mit nassem Holzschaber die Glut entfernen. (5 Minuten bevor die Glut entfernt wird, Ofentüre und Züge schliessen, damit das Feuer erstickt.)

Zuerst die ganze Glut nach vorne ziehen und dann entfernen.

Einmal den Ofen nass reinigen.

Thermometer für 10 Minuten in den Ofen schieben. Wenn der Ofen wärmer als 260 °C ist, Ofen nochmals nass reinigen.

Einschiebetemperatur bestimmen

Zeitungstest:

Wenn das Thermometer ca. 250 °C anzeigt kann mit dem Schieben des Backgutes begonnen werden. (Schiebetemperatur 240°C.)

Backgut einschieben, Ofentüre und Züge schliessen. Frühestens nach 20 Minuten reinschauen.

Achtung Ofentüren werden heiss -> Topflappen benutzen

Tipps zum Backen und Dörren

Backhaus Oberdorf

Backzeit 50 – 60 Minuten bei ca. 240°C

- Brote (600gr bis 1 kg)
- Zöpfe (bis 1 kg)

Backzeit 20 – 30 Minuten bei ca. 240°C

- Brötli (ca. 20 Minuten Backzeit)
- Kleingebäck

Nach 20 Minuten nachschieben / Backzeit etwa 40 – 50 Minuten

- Pita Brote (Osterbrot)
- Wähen
- Hefekuchen
- Birabrot
- und alle grösseren Stücksachen

Nach 60 Minuten beträgt die Ofentemperatur ca. 140 – 150 °C

Mit der Restwärme kann noch Guetzli gebacken werden.

Dörren

Für das Dörren stehen noch keine Angaben zur Verfügung.