

Tipps & Anregungen

Mit den folgenden Ratschlägen komme ich zum Ende des allgemeinen Teils. Sollten beim Backen meiner Rezepte weitere Fragen auftauchen, zögern Sie nicht, mich zu kontaktieren!

E-Mail: office@derbackprofi.at

Einfrieren von Kleingebäck

Geben Sie das Kleingebäck nach dem Auskühlen in einen Gefrierbeutel. Diesen gut verschließen! Anschließend im Tiefkühlfach oder in der Gefriertruhe lagern. Länger als maximal 2–3 Monate sollten Sie Gebäck auf keinen Fall tiefkühlen, da es im Tiefkühler nach längerer Zeit austrocknet.

Auftauen von Kleingebäck

Geben Sie tiefgefrorenes Kleingebäck am besten am Vorabend aus dem Tiefkühler und legen es in eine Brotdose, die mit einer Küchenrolle ausgelegt ist. Während Sie schlafen, kann das Kleingebäck in aller Ruhe auftauen. Wenn es knackig sein soll, können Sie das Gebäck nochmals 2–4 Minuten bei 200 °C in den Backofen schieben. Ein rascher Verzehr ist aber anschließend empfehlenswert, da aufgetautes Kleingebäck rasch trocken wird.

Einfrieren von Teig

Es ist nicht unbedingt ratsam, Teige, die Triebmittel enthalten, einzufrieren. Die Hefe baut im Tiefkühler ab. Daher ist es möglich, dass der Teig anschließend nicht mehr gut aufgehen kann, da die Hefe beim Einfrieren an Wirkung verloren hat.

Arbeiten mit Lauge

Wenn Sie Laugenbrezeln oder Laugstangerln herstellen möchten, müssen Sie mit einer Lauge arbeiten. Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ätzende Lauge handelt und tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille! Beim Backen wird die Lauge dann neutralisiert. Für Kinder unerreichbar aufbewahren!

Ein Teig – viele Variationen

Die Grundrezepte vom Weißbrotteig (Kapitel 1) bzw. vom süßen Germteig (Kapitel 2) eignen sich wunderbar für viele verschiedene Gebäckkreationen. Dies hat auch den großen Vorteil, dass man aus einem Teig mehrere verschiedene Kleingebäcksorten backen kann. Vor allem für den Frühstückstisch kann man so eine variantenreiche Vielzahl von Gebäckstücken selbst herstellen.



»Zu viel Gebäck kann man gar nie machen, denn man kann es perfekt einfrieren und wieder auftauen – oder ganz einfach an Freunde und Nachbarn als kleine Aufmerksamkeit verschenken.«

