

# Brotbackautomat: Eure Empfehlungen

Beitrag von „derSchü“ vom 6. November 2019, 08:35

Hi Ben,

so ähnlich ging es mir/uns auch... backen unser Brot 1,5kg eigentlich auch selbst auf die "alte" Art mit Teig lange "gehen&kneten"

dann im Backofen und das schmeckt auch echt am Besten! Aber auch ich wollte noch zusätzlich nen Vollautomat


aus reiner Bequemlichkeit mal einfach Abends angeworfen bzw. Zeitschaltuhr und fürn Morgen dann frisches Brot/Toast zum Frühstück!

Der Markt ist da sehr, sehr umfangreich und ich hab mich dann fürn den [HIER](#) Unold Backmeister entschieden, die Seite hat auch einige Andere im Test und ist auch generell eine meiner favorisierten Testberichtinfopage...

[BBA.jpg](#)

...und da ganz bewusst für den Kleinsten, weil ein 500g Brot direkt komplett bei uns aufgegessen wird, daher immer Frisch und der Automat in unserer sowieso überfüllten Küche noch dazu genau in ne Schublade passte. Die für 750g-1,5kg sind da echte SUV's dagegen...

Ansonsten bin ich mit dem Backergebnis, auch bei Selbstmischungen (natürlich geht das auch) einfach Hefe, Mehl, Wasser, Salz usw. soweit zufrieden und Zwiebel/Speck/Körner/Mohn usw. geht auch Alles. Wichtig ist nur, die Mengenangaben echt penibel einzuhalten sonst gibts nen Überlaufmalheur mit viel kratzen oder sogar nen kaputten Automaten wenn die Heizstäbe zubacken! Den Knethaken sowie die Backform immer mit etwas/minimal Fett vorm backen behandeln, damit nachher das Brot gut rausflutscht und das Knethakenlochstück futtert immer mein Kleener...

Also wie gesagt, als "Zusätzlich" gerade für ein Brot Übernacht bei uns ne gute Wahl gewesen  


PS: Angeblich kann man damit sogar nen Hackbraten [machen](#) lassen 