

Brotbackautomat: Eure Empfehlungen

Beitrag von „Arwed51“ vom 6. November 2019, 19:30

Na klar wenn man es bequem haben will sollte man zum Backautomaten greifen.

Unser steht seit sechs Jahren im Keller und staubt langsam ein. Stattdessen haben wir uns eine Küchenmaschine von Bosch zugelegt. Sicher nicht die beste, aber es reicht für unsere Zwecke, und schon morgen fällt sie sicher nicht auseinander.

Wir probieren sehr viel aus und nehmen auch selbstgemahlenes Mehl, was anders gehandhabt wird. denn lange kann man es nicht lagern. Dazu verschiedene Sorten von Weizen, Dinkel und Roggen. Aber da bin ich auch noch am experimentieren.

Habe dieses Jahr eine sehr seltene Sorte Weizen bekommen, leider nur soviel um mir Saat heranzuziehen. Aber bis das erste Brot damit gebacken werden kann, vergehen noch zwei Jahre.