

# Brotbackautomat: Eure Empfehlungen

Beitrag von „Trontir“ vom 13. November 2019, 19:08

Aktuell nutzen wir einen Brotbackautomaten von Panasonic. So ähnlich wie dieser hier: <https://www.amazon.de/Panasonic-Brotbackautomat-Brotbäcker-Brotbackmaschine-Backprogramme/dp/B00W703FQW/>

Allerdings war unserer mit ca. 120 EUR noch preiswerter. Davor hatten wir zwei, die nicht lange gehalten haben, der Letzte von Unold. Kann natürlich Zufall gewesen sein.

Mit dem Panasonic sind wir sehr zufrieden und backen fast wöchentlich, manchmal auch mehrmals in der Woche Brot. 550 Watt Leistungsaufnahme machen ihn auch fast solartauglich. Ich tüftel noch daran ... ☐☐

Mit ihm funktionieren nicht nur Fertigmischungen, sondern auch Roggenmehle, die mit dem Sauerteig eine Weile gehen sollen. Dauert dann auch schon mal 4 Stunden. Außerdem sollen (Pizza)Teig und das Einkochen von Marmelade möglich sein. Das haben wir aber noch nicht ausprobiert.

Das Brot ist klasse. Gerade aus Vollkorndinkel- oder Roggenmehlen schmeckt es uns meist besser als vom Bäcker. Abwechslung bringen allerlei Zutaten wie z. B. Pinienkerne, Sesam, Kürbiskerne etc. Brotgewürz sollte man auch zu Hause haben - verbessert den Geschmack.