

Brotbackautomat: Eure Empfehlungen

Beitrag von „Henning“ vom 1. August 2020, 14:16

[Zitat von Arwed51](#)

Zudem werden wir noch dieses Jahr einen kleinen Lehmbackofen anfangen. Wir hoffen das dann die Brote noch besser schmecken.

Ehe Du Dir das antust, probieren erst einmal einen dicken Schamotte-Stein o.ä. im normalen Backrohr oder im Topf (Dutch-Ofen o.ä., für die Kruste dann nach 20-30 Minuten Deckel ab).

Wenn Du jede Woche 1-3 Brote backst, lohnt sich der Aufwand kaum. Und es kommt ja auch bald der Winter.

Oder Du tust Dich mit den Nachbarn zusammen und machst den Ofen etwas größer. Der Mehrverbrauch an Holz ist minimal.

Man kann auch noch mal Nachheizen.