

Brotbackautomat: Eure Empfehlungen

Beitrag von „Trontir“ vom 1. August 2020, 23:42

Hier die versprochenen Fotos von der Backschüssel und zwei Knethaken. Der obere ist vom Panasonic-Gerät; der untere vom Unold, wenn ich mich richtig erinnere.

[019D50A8-C483-441D-93E5-CD9E41163ABD.jpeg](#)

Den Backautomaten von Panasonic haben wir seit ca. 4 Jahren regelmäßig in Gebrauch. Abnutzungserscheinungen sind in der Beschichtung keine zu sehen. Allerdings gehen wir da auch nicht mit Messern o.ä. dran. Das Brot fällt nach dem Backen einfach aus der Form.

[520BE75E-738F-4DAF-BB19-FF4A295894AA.jpeg](#)
[DBB3EC78D52D.jpeg](#)

[8251EF99-AA70-444D-BC4D-](#)

Wegen der Kruste: mit etwas Backmalz (ca. 10g auf 500 g Mehl) wird das Brot auch im Automaten schön rösch. Klar, im Backofen oder Steinbackhaus schmeckt es noch mal besser.