

Brotbackautomat: Eure Empfehlungen

Beitrag von „Arwed51“ vom 2. August 2020, 00:16

[Zitat von Henning](#)

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.

Alles anzeigen

Ja, ich werde mir das antun. Aber aus einem anderen Grund. Da wir für nächstes Jahr zwei oder drei Mittelalterlager ausrichten werden, soll auch ein Lehmbackofen gebaut werden. Deshalb nur aus Lehm. Für einen aus Ziegel hab ich zwar schon das Material zusammen, aber das dauert noch, da ich mich noch immer mit einem Rückenleiden herumplage. ohne Operation wird das nichts. Leider muss ich noch warten wegen Corona, da der Arzt zur Zeit nicht operiert. Das Risiko ist ihm zu groß.

Sollte der große Ziegelofen einmal stehen werden auch zwei Nachbarn ihr Brot bei mir backen, das ist schon geregelt.