

Arten von Dosenbrot

Beitrag von „them0ag“ vom 9. Oktober 2020, 15:15

Hallo zusammen,

ich habe bereits mehrere Dosen Dosenbrot aus Roggenvollkornschrot, Wasser, Salz und Hefe zu Hause im Keller liegen. Das MHD beträgt ca. 2 Jahre, aber es ist ja allseits bekannt, dass solch eine Dose deutlich länger genießbar ist. Jetzt möchte ich aber nicht nur das klassische Vollkornbrot einlagern, sondern auch etwas Abwechslung haben. Ich habe gesehen, dass es vom gleichen Hersteller auch Dosenbrot mit Sonnenblumenkernen (enthält ca. 7% davon) gibt. Das aufgedruckte MHD beträgt nur ca. 1 Jahr.

Liege ich in der Annahme richtig, dass diese Art von Dosenbrot aufgrund der enthaltenen Ölsaaten nicht so lange haltbar ist und auch irgendwann ranzig wird. Folglich für die langfristige Einlagerung eher ungeeignet? Ich freue mich von euren Einschätzungen und Erfahrungen zu hören.

Beste Grüße

them0ag

Beitrag von „Arwed51“ vom 9. Oktober 2020, 15:39

Einige von uns haben das Dosenbrot ganz aus ihrem Sortiment genommen.

Es schmeckt einfach auf die Dauer nicht so gut. Außerdem wird man es bald über und man sehnt sich nach anderem Brot. Selbst wenn es zwei Dosensorten wären, ich möchte davon nicht auf die Dauer mich ernähren.

Deshalb habe ich mir eine kleine ekekrische Mühle zugelegt mit der ich auch bei einem Stromausfall mit meiner Solaranlage Mehl mahlen kann. Und meine bessere Hälfte kann wunderbares Brot backen.

Wir haben auch noch Dosenbrot im Keller stehn . ich muss mal sehen ob da Sonnenblumenbrot mit dabei ist und ob es schon abgelaufen ist. Werde mal den Geschmackstest machen, dann kannst du dich ja immer noch entscheiden.

Beitrag von „Arwed51“ vom 9. Oktober 2020, 15:46

Hab es gleich gefunden.

MHD 6.17

Beim öffnen kein Geruchsunterschied zu frischem gekauften Sonnenblumen Dosenbrot. Geschmacklich das selbe. Ich würde also sagen nach 3 Jahren über MHD keine Änderung zu frisch gekauften. Ich mümmel das jetzt mal weg, aber ein Gaumenschmaus ist das nicht.

Beitrag von „them0ag“ vom 9. Oktober 2020, 16:12

Hallo Arwed51, danke für die Infos. Ich kann mir gut vorstellen, dass das nicht für die langfristige Ernährung so toll ist. Ich werde meine Vorräte auf jeden Fall noch um einige andere Brotarten (vermutlich Knäcke Brot und Zwieback) aufstocken. Die halten zwar nicht ganz so lange, aber somit habe ich auch etwas Abwechslung und in einer gewissen Menge kann ich die auch rotieren, da ich die im Alltag auch esse. Aber ich denke einen Grundstock an lange haltbarem Dosenbrot zu haben kann nicht schaden.

Das mit der Getreidemühle habe ich auch auf meiner Wunschliste stehen, aber bis jetzt noch nicht realisiert. Ich möchte mich aber in Zukunft auf jeden Fall mit dem Thema Brot backen (nicht nur für die Krise, sondern auch mal im normalen Alltag) genauer beschäftigen.

Beitrag von „J.C. Denton“ vom 9. Oktober 2020, 16:35

MHD bis zu 10 Jahre, schau mal hier:

<https://www.dauerbrot.de/dosenbrot/dosenbrot-laibe>

Mit der Lieferfähigkeit hapert es zur Zeit, aber du brauchst es ja nicht morgen,
einfach beobachten...

Grüße,

J.

Beitrag von „sd0815“ vom 9. Oktober 2020, 16:42

Ich habe versuchsweise mal Brot eingekocht, also altmodisch richtig 'einwecken' ins Glas. Der erste Versuch hat ca. 3 Jahre im Glas verbracht und ich habs überlebt. War eine normale fertige Backmischung (Vollkorn), im Brotbackautomat im Teig-Programm verarbeiten lassen, dann im Backofen im Glas (ohne Deckel) abgebacken und dann noch kurze Zeit eingekocht.

Geschmack okay, vll. etwas trockener als frisch aufgebacken, aber für 'ist schon fertig ohne auftauen' passts.

Zweiter Versuch war dann Rosinenstuten, der hat aber nicht lange gehalten. War fertig, lecker und schnell verbraucht :). Also keine Langzeiterfahrung.

Dosenbrot ist immer etwas im Lager und wird dann auf diesen Wochenendtouren rotiert.

Beitrag von „AndreasH“ vom 9. Oktober 2020, 17:34

Rein aus Neugier mal....

Weiß Jemand wie die Herstellung von so einem Dosenbrot abläuft ?

Werden die Brote in Rundform gebacken und hinteher in die Dose gepumpt oder werden die in der Dose gebacken ?

Zum Thema : Ich hatte letzte Woche "Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen" von Aldi Nord mit dem MHD 10/2018 probiert,es schmeckte genau so wie "neu" - also keinerlei Beeinträchtigung,

Beitrag von „them0ag“ vom 9. Oktober 2020, 18:17

Ich habe auf YouTube mal einen Bericht zur Herstellung von Dosenbrot gesehen:

<https://www.youtube.com/watch?v=7qU-DddJzwQ>

Einfach mal reinschauen, finde es echt faszinierend wie das industriell hergestellt wird.

Beitrag von „Michamehl“ vom 9. Oktober 2020, 18:44

Ich habe Dosenbrot eingelagert. Überwiegend backen wir allerdings unser Brot selbst.

Es gibt zahlreiche Alternativen zum „EPA-Roggenschrotbrot“, die teils wirklich lecker sind.

Also auch Weiß-, Misch-, Roggen-, Schiffs-, Dinkelbrot etc.etc.

Aldi Nord hat eigentlich regelmäßig drei Sorten, meistens im Mai.

Hier mal ein paar Bezugsquellen (Ama***, eb** lasse ich mal aus...kennt ja jeder), bei denen

ich bereits bestellt habe und damit zufrieden bin.

<https://www.meingesundesbrot.de/...-inka-power-brot-dose?c=9>

https://shop.conserva.de/de/88...1AgAQBEAAYBCAAEgKh6PD_BwE

https://www.paul-schrader.de/l...08EAzmEAAYASAAEgK6UvD_BwE

<https://www.rolle-muehle.de/mu...bio-inka-dosenbrot-400-g/>

<https://www.tollkoetter.de/shop/produkt-kategorie/dosenbrot/>

und für die Österreicher:

<https://www.bäckerei-deiser.at/dosenbrot.php>

Beitrag von „Kcco120“ vom 10. Oktober 2020, 20:02

[Zitat von Arwed51](#)

Deshalb habe ich mir eine kleine elektrische Mühle zugelegt mit der ich auch bei einem Stromausfall mit meiner Solaranlage Mehl mahlen kann. Und meine bessere Hälfte kann wunderbares Brot backen.

Guten Abend,

Hast Du zum backen ein Holzofen oder von der PV Anlage auch bei schlechtem Wetter genügen Strom zum backen?

Gruß

Kcco

Beitrag von „Arwed51“ vom 10. Oktober 2020, 20:46

Der Backofen ist noch in der Planung, Material liegt aber schon bereit, und soll im Frühling fertig sein. Sollte aber morgen ein Bläcke stattfinden kann ich auch im Dutchofen backen. Oder ich nehme ein altes Fass, grabe es ein und habe so schnell einen Backofen.

Mit dem selbsterzeugten Strom würde ich nie einen Backofen betreiben, dazu ist mir der Strom zu wichtig wie für Wasser, Abwasser und Heizung.