

Gärkörbchen bringen den Brotteig vor dem Backen in Form

29.03.2017, 17:07 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *CAKE MART GmbH*



Köln, 29.03.2017 – Wer mal eben schnell Brot backen möchte, wird bei der Qualität Abstriche machen müssen. Denn ein entscheidender Faktor ist die Gärung, die Zeit benötigt, damit sich der Laib in einem Gärkörbchen gut entwickelt.

Gärung im Gärkörbchen braucht Zeit

Die im Brotteig enthaltene Hefe verrichtet bei der Gärung eine Menge Arbeit. Bei diesem Prozess breiten sich Lockerungsgase aus und vergrößern dabei das Volumen. Doch hier ist Vorsicht geboten: Wer zu früh den Teig in den Ofen schiebt oder die Gärung zu lange fortschreiten lässt, kann nicht mit einem hochwertigen Brot rechnen. Wesentlich ist, den richtigen Zeitpunkt zu bestimmen. Dies hängt in erster Linie von Faktoren wie der Umgebungstemperatur, der Luftfeuchtigkeit oder des Mehlgehalts ab. Bei den meisten Broten ist die optimale Gärung in einem Gärkörbchen nach etwa ein bis zwei Stunden erreicht. Mit einem Fingerdruck-Test kann man prüfen, ob der Teig die ideale Konsistenz aufweist. Bleibt er elastisch und hat sein Volumen um etwa Zweidrittel der Ausgangsgröße erweitert, ist er bereit zum Backen. Bei zu großem Widerstand des Teigs erscheint die Gärung noch nicht vollends ausgereift. Wirkt er hingegen luftig und fällt dabei zu sehr in die Breite, ist er wahrscheinlich übergärt.

Bei Gärkörbchen auf Naturmaterial achten

Der ideale Ort für die Reifung des Brotlaibs vor dem Backen ist ein Gärkörbchen aus Naturmaterial wie Peddigrohr, das aus der Rattanpalme gewonnen wird. Diese Gärkörbchen zeichnen sich durch eine sehr gute Feuchtigkeitsaufnahme des Teiglings und ihre Eigenschaft Wärme zu speichern aus. Gärkörbchen bringen den Laib schon vor dem Backen ein wenig in Form. Gerade dann, wenn man später das Brot ohne starre Form, sondern freigeschoben auf einem Backblech, zubereitet, verläuft sich der Teig nicht zu sehr in die Breite. Zudem prägt sich bei der Teigruhe in einem Gärkörbchen aus Peddigrohr ein schönes Rillen- oder Rohrmuster ein und bildet so einen hübschen optischen Effekt heraus.

Leichte Handhabung und Reinigung

Gärkörbchen gibt es von einigen namhaften Markenherstellern wie Kitchen Craft oder Birkmann und können im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Brotbackform/Gaerkoerbchen/ erworben werden. Da man Gärkörbchen aus Peddigrohr oder anderer Naturmaterialien nicht einfettet, sondern vor dem Einlegen des Brotteigs nur mit viel Mehl bestreut, fällt die Reinigung nach dem Gären auch umso leichter. Denn es bedarf lediglich einer Bürste, mit der das Mehl aus dem Gärkörbchen befördert wird. In regelmäßigen Abständen sollte man jedoch eine Reinigung mit Wasser in Erwägung ziehen. Dann ist aber ein schnelles Trocknen der Gärkörbchen notwendig. Dies kann durchaus bei etwa 50° C im Backofen geschehen. Gärkörbchen können auch anders als für ihren ureigensten Zweck verwendet werden. So lassen sich hierin auch Brot oder Brötchen sehr gut aufbewahren.

Portrait

Über die CAKE MART GmbH

Die CAKE MART GmbH in Köln betreibt den Onlineshop MeinCupcake.de. Seit 2010 ist der Shop die Anlaufstelle für Backprofis und Hobby-Konditoren, die sich dem kreativen Backen oder der Tortendekoration verschrieben haben. Hier gibt es eine große Auswahl an Backzubehör und Backzutaten von namhaften Herstellern wie Wilton, Nordic Ware, Kaiser, Birkmann oder Kitchen Craft zu entdecken. CAKE MART ist nicht nur online aktiv, sondern betreibt auch in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln insgesamt drei Filialen.

News-ID: 945178 • Views: 476 (Stand: 11.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/945178/Gaerkoerbchen-bringen-den-Brotteig-vor-dem-Backen-in-Form.html>