

Rund ums Gärkörbchen

Frage nach Bedienungsanleitung Gärkörbchen:

Antwort Lutz Geißler:

Du bemehlst deine Gärkörbe und legst dort den geformten Teig hinein. Vor dem Backen kippst du den Teigling aus dem Korb auf dein Blech oder auf den Backstein. Danach fege/bürste ich den Korb meist aus, damit keine Mehltreue drin bleiben. Bei weicheen Teigen verwende ich meist Reismehl oder Kartoffelmehl gemischt mit normalem Mehl, dann klebt es nicht so. Es kommt auch aufs Korbmaterial an. Körbe aus Holzschliff kleben nicht so schnell mit Teig zusammen wie Peddigrohrkörbe, außerdem sind erstere ökologischer und preiswerter (z.B. www.brotbackzubehoer.de).

Ob Gärkorb oder Kastenform hängt eigentlich nur von der gewünschten Brotform und den Krusteneigenschaften ab. Freigeschobene Brote (also im Korb gegangen) sind individueller und haben mehr und bessere Kruste als Kastenbrote.