



Backanleitung für Schwarzwälder Holzofen

Wie bereite ich den Ofen vor?

Im Schwarzwälder Holzofen wird direkt im Feuerraum gebacken.

Hierzu wird der Ofen kräftig geheizt.

Nachdem der Brennstoff niedergebrannt ist, nach ca. 1-2 Stunden, fegen wir die Asche zusammen und lassen den Ofen ca. 10 Minuten ruhen, damit sich die Hitze verteilt.

Dann darf das Backgut in den Ofen. Die im Stein gespeicherte Hitze gart jetzt den Teig.

Der Holzofen ist sowohl für Pizza als auch für Brot gut geeignet und verleiht den Backwaren ein besonderes Aroma.

Wie backe ich?

Die Pizza am besten auf einem Blech (passende Bleche bekommen Sie auf Wunsch von uns).

Vollkornbrot backen Sie am besten in einer Form, normales Brot kann auch direkt auf den Bodenplatten gebacken werden.

Die Backzeit ist abhängig von der Dicke der Backwaren, Pizza braucht ca. 15-20 Minuten, für ein Laib Brot rechnet man ca. 1 ½ Stunden.

Hier noch ein paar Tipps

Damit das Brot gut durch ist, müssen Sie ausreichend vorheizen – der Innenraum des Ofens soll hell sein, nicht schwarz. Das Backgut nicht zu nahe an das Fenster oder die Türe legen.

Um zu vermeiden dass der Boden anbrennt, sollten Sie nach dem Zusammenfegen der Asche, den Ofen länger abstehen lassen. Das Backgut nicht auf die Stellen legen wo starke Glut war.



Und damit's gleich los gehen kann, hier noch ein paar Rezepte...

Pikantes Bauernbrot



Die Zutaten:

- 1 kg Roggenmehl
- 100 g Sauerteig
- ca. 1 l Wasser
- 20 g Hefe

- 200 g durchwachsener Speck
- 1 Eßlöffel Salz
- 200 g geriebener Emmentaler Käse
- 100 g geschälte, gehackte Mandeln
- 2 Eßlöffel gehackte Petersilie

Die Zubereitung:

Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit dem Wasser und der zerbröckelten Hefe verrühren und mit dem Mehl mischen. Das Mehl leicht verkneten und zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Ofen vorheizen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit dem Salz, dem Käse, den Mandeln, der Petersilie und dem restlichen gesiebten Mehl mit dem gesäuerten Teig verkneten und zwei runde Laibe daraus formen. Die Laibe auf das Backblech legen, mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben und rautenförmig einschneiden.

Das Brot ca. 70 Minuten backen.