

Backwaren richtig aufbewahren

Warum trocknen Brot und Brötchen so schnell aus?

Die Ursache liegt beim Weissmehl. Je grösser der Weissmehl-Anteil in einem Teig ist, desto schneller trocknet das Brot oder Brötchen aus. Aber auch im Teig enthaltene Eier haben diese Wirkung, und wenn dann noch zu viel Hefe verwendet wurde, kann man fast schon zusehen, wie das Brot hart wird. Auch ein Backfehler (zu lange bei kleiner Hitze) kann das rasche Austrocknen begünstigen, und auf gar keinen Fall sollten Brot und andere Backwaren (bis auf wenige Patisserie-Ausnahmen) im Kühlschrank aufbewahrt werden. Achten Sie beim Kauf auf die Zusammensetzung. Je höher der Anteil an Ruch- oder noch besser Vollmehl ist, desto länger bleibt das Brot auch bei „normaler“ Lagerung haltbar. Enthält das Brot zudem Dörrfrüchte, Nüsse oder Oliven, bleibt es ebenfalls länger frisch.



Wie werden Brot und Brötchen richtig aufbewahrt?



Vielleicht haben Sie gerade eben Ihr erstes eigenes Brot gebacken und möchten es jetzt aber auch bis zum letzten Krümelchen geniessen können. Also muss es schnellstens aufgegessen werden, damit es nicht austrocknet? Das muss nicht sein!

Wählen Sie für Brot und Brötchen einen möglichst luftigen und eher kühlen Ort wie einen Küchen- oder Vorratsschrank.

Bedecken Sie die Brotwaren immer mit einem sauberen Küchentuch oder stecken Sie sie in einen Brotsack.

Wenn Sie einen Brotkasten möchten, achten Sie darauf, dass genügend Luft darin zirkulieren kann. Sonst wird auch die Brotkruste schnell weich, und das ganze Brot fängt an zu schimmeln.



Beim angeschnittenen Brot bedecken Sie die Schnittfläche einfach mit etwas Klarsichtfolie oder stellen Sie das Brot darauf auf.



Wie werden Cakes, Kuchen und Torten aufbewahrt?

Kuchen und Cakes ohne Glasuren und Verzierungen können in Alufolie verpackt und ebenfalls an einem luftigen und eher kühlen Ort gelagert werden.

Backwaren mit Glasur oder sonstigen Zucker-Verzierungen sollten in einer Frischhaltebox (erhältlich im Supermarkt oder Fachgeschäft) im Küchenschrank gelagert werden.



Kuchen und Torten mit Schlagrahm oder frischer Fruchtfüllung werden nach Möglichkeit ebenfalls erst in Frischhalteboxen verpackt und dann in den Kühlschrank gestellt.

Wie werden Pasteten, Wähen und Quiches aufbewahrt?

Wähen und Quiches ohne Glasuren und Verzierungen und Pasteten können in Alufolie verpackt und an einem dunklen und kühlen Ort gelagert werden.
ACHTUNG: Diese Erzeugnisse sind so nur kurz lagerfähig!

Einzelne Stücke können auf Teller oder Platten gelegt, mit Klarsichtfolie bedeckt und in den Kühlschrank gestellt werden.

Diese Backwaren sollten am besten rasch konsumiert werden. Ausgekühlte Fleischerzeugnisse wie beispielsweise auch Schinkengipfeli sollten – vor allem in der heißen Jahreszeit – sofort in den Kühlschrank!

Wie werden Guetzli aufbewahrt?

Sämtliche Guetzli bleiben länger frisch, wenn sie in dafür vorgesehene Frischhalte- oder Blechdosen eingeschichtet und an einem etwas kühleren Ort gelagert werden.



Die Guetzli behalten länger ihren eigenen Geschmack, wenn sie nach Sorten getrennt in die Dosen abgefüllt werden.

Zum Verschenken bestimmte Guetzli entweder ebenfalls in eine hübsch verzierte Dose einschichten oder **(wichtig: erst kurz vor Ablieferung)** in Geschenk- oder Zellophan-Beutelchen abfüllen und gut verschliessen.



MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG