Der erste Backtag in unserem Steinbackofen

Wie versprochen, hier nun mein Blogbeitrag über den ersten Backtag in unserem Steinbackofen.
Den Pizzateig habe ich eine Woche lang geführt. Am Tag des Backens konnte ich den Teig sehr gut zu Pizzen formen und ziehen. Einen Tag vor dem Backtag habe ich den Teig für den Rosinenstuten und für das Brot hergestellt.

Es konnte also losgehen.

Der Steinbackofen wurde auf 450 Grad vorgeheizt. Dann war ich wohl ein wenig zu ungeduldig, dazu später mehr ….

Die Pizzen habe ich als erstes in den Ofen geschoben. Kaum hatte ich mich umgedreht um Pizzateig Nachschub zu holen, waren die ersten Pizzen schon fertig. Das ging so schnell, dass ich richtig ins Rotieren kam. Froh alle Pizzen ohne Verbrennung in und aus dem Ofen bekommen zu haben, wurde erst einmal probiert…. Sehr lecker!!!! Da das Backen mit den Pizzen so schnell ging, habe ich es nicht geschafft, ein paar Fotos zu schießen, dies hole ich aber nach… versprochen….

Der Steinbackofen wurde dann mit den Rosinenstuten befüllt.



Nach 30 Minuten waren sie fertig.



Dann habe ich die Brote vorbereitet.





Als der Backofen auf 200 Grad runtergekühlt war, habe ich die Brote in den Ofen geschoben.



Wiederum 30 Minuten später waren die Brote fertig.

Der Duft, der in der Zeit des Backens unsere Nasen verwöhnte war einfach nur himmlisch. Die Backergebnisse lassen aber noch Luft nach oben. ?

Die Backergebnisse in meinem Backofen sind einfach nur noch als wirklich gut und lecker zu beurteilen (Eigenlob muss

auch mal sein…Aber mein Mann ist der selben Meinung). Bis ich soweit bin mit unserem Steinbackofen bedarf es doch wohl einer Menge Übung, wenn das Backen in einem Steinbackofen so gelingen soll wie in meinem Backofen.

Soweit ich das beurteilen kann, haben wir beim Anheizen des Steinbackofens den ersten Fehler gemacht. Nämlich der, dass ich nicht lange genug und mit mehr Ruhe den Ofen auf Temperatur gebracht haben. Ich habe meinen Mann zu früh gebeten, das noch brennende Holz aus dem Ofen zu kehren und das nur, weil ich dachte, die Betriebstemperatur von 450 Grad erreicht zu haben.

Der zweite Fehler war, dass ich die Rosinenstuten bei zu hoher Temperatur in den Ofen geschoben habe, dadurch sind die Rosinen recht dunkel geworden und die Kruste sehr knackig, vom Geschmack her war es ab er super, genauso wie die Pizzen und die Brote, die auch sehr lecker geschmeckt haben. Meine Nachbarn links und rechts von mir, waren so freundlich und haben tapfer probiert. Danke dafür, dass meine Nachbarn zum Probieren immer zur Verfügung stehen. Bisher sind keine Klagen gekommen. ?

Fazit: Das nächste Mal werde ich mit mehr Ruhe und Geduld einen Backtag gestalten. Vom Anheizen bis zur Entnahme des Backgutes… immer mit der Ruhe! Hat den Vorteil, dass dann das Backen auch nicht in Stress ausartet. Meine Selbsterkenntis: Ich bin halt noch am Lernen….. Nobody is perfect ????

Schaut mal auf meiner Homepage unter Interessante-Links nach, dort gibt es weitere tolle Infos! Unter der Rubrik Interessante Links findet Ihr immer wieder neue Link´s.

Diese Rubrik wird immer wieder von mir aktualisiert.

Wollt Ihr mehr wissen? Dann setzt Euch mit mir in Verbindung und wir vereinbaren einen Termin.

Bei der Umsetzung Eurer Ernährungsumstellung unterstütze ich Euch gerne mit Rat und Tat.

Dazu ist es nicht unbedingt notwendig, dass Ihr zu mir in die Praxis nach Bockhorn kommt. Möglich ist eine Unterstützung auch per Mail, am Telefon, am Handy oder über Skype.

Wenn Ihr Fragen habt, dann könnt Ihr Euch gerne mit mir per E-Mail in Verbindung setzen.
KatrinSchoefer@outlook.de oder weitere Informationen über meine Homepage erfahren.

Ein schönes Wochenende und viele liebe Grüße sendet Euch Katrin

Meine Publikationen
28.07.2017
Aus meinem 5. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6684-83743
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

17.07.2017
Mein 5. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6684-83736
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

31.01.2017
Aus meinem 4. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil III – Ein Blog-Tagebuch

20.01.2017
Mein 4. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil III – Ein Blog-Tagebuch

18.08.2016
Aus meinem 3. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6682-63420
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

20.07.2016
Mein 3. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-3668-26341-3
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

18.03.2016
Aus meinem 2. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-16742-1
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil I – Ein Blog-Tagebuch

08.03.2016
Mein 2. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-668-16741-4
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil I – Ein Blog-Tagebuch

04.12.2015
Aus meinem 1. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-08752-1
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

16.11.2015
Meine Abschlussarbeit ist beim GRIN-Verlag veröffentlicht

worden!
ISBN: 978-3-668-08751-4
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

Der Provider dieses Blogs