

## Wie lange hält sich Brot frisch?

Nicht jedes Brot oder Brötchen lässt sich gleich gut aufbewahren. Dabei kommt es auf den Teig an. Ein Brot aus Sauerteig bzw. mit viel Roggen, Vollkorn oder Schrot bleibt länger frisch als ein Weißbrot mit Weizenmehl.



### **Wie hält sich Brot lange frisch?**

Die Schwierigkeit bei der Aufbewahrung besteht darin, dass Brot um so mehr zur Schimmelbildung neigt, je mehr man es vor dem Austrocknen schützt.

Wir haben wir für Sie einige Tipps zusammengestellt, die wir Ihnen empfehlen, damit Ihr Brot möglichst lange frisch bleibt:

- Die optimale Lagertemperatur für Brot liegt bei 18 – 20 °C. Vermeiden sie direkte Sonneneinstrahlung, auch wenn das Brot gerade auf dem Frühstückstisch liegt.
- Verwenden Sie zum Anschneiden immer ein sauberes Messer und Schnittbrett.
- Stellen Sie Ihr angeschnittenes Brot mit der Schnittflächen nach unten, dann trocknet es nicht so schnell aus.
- Bewahren Sie Ihr Brot in luftdurchlässigen Behältern oder Brotkästen auf.
- Geeignet sind auch luftdurchlässige Brotsäcke oder Beutel.
- Waschen Sie Ihren Brotbehälter einmal wöchentlich mit Essigwasser aus. Brotsäcke oder –beutel können regelmäßig in der Waschmaschine mit einem milden Waschmittel gewaschen werden.
- Lagern Sie Brot und Brötchen nicht im Kühlschrank, denn bei < 7 °C geht Feuchtigkeit verloren und das Brot wird altbacken.
- Sie können frisches Brot und frische Brötchen bei – 18 °C einfrieren. Verwenden Sie dazu hochwertige Gefrierbeutel.
- Soll es schnell gehen, schneiden Sie das Brot in Scheiben, dann können Sie später einzelne Brotscheiben aus dem Froster entnehmen und zum Auftauen tosten.
- Ganze Brote tauen im Backofen bei 180 °C , vorgeheizt, ohne Umluft, ca. 15 – 25 Minuten auf. Danach sollte das Brot für ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, so kann der noch gefrorene Kern die Feuchtigkeit an die Krume abgeben.
- Backen Sie gefrorene Brötchen leicht feucht bei 170 °C ca. 3 – 5 Minuten auf.



## Was tun bei Schimmelbefall?

Brot wird schnell schimmelig, wenn es in dichten und fest verschlossenen Behältern oder Beuteln luftdicht gelagert wird.

Besonders Schnittbrot bietet dem Verderb größere Angriffsflächen. Die Entwicklung der Schimmelpilze wird durch Wärme und hohe Luftfeuchtigkeit begünstigt. Diese günstigen Bedingungen liegen bei verpacktem Brot immer vor, deshalb werden unsere verpackten Brote durch Sterilisation mit Heißluft haltbar gemacht.

Bei Schimmelbefall werfen Sie das ganze Brot eingepackt weg, denn Schimmel ist gesundheitsgefährdend und verbreitet sich über Sporen in der Luft.

Um ein Verschimmeln oder Nachteile durch falsche Lagerung zu vermeiden, kaufen Sie Ihr Brot lieber häufiger und in kleinen Mengen. Hierfür bieten wir Ihnen eine große Vielfalt an 500g-Broten sowie die Möglichkeit halbe Brote zu kaufen.

Haben Sie Fragen?

Unsere Diplom-Oecotrophologinnen,

Claudia Hempen und Sabine Malik, helfen Ihnen gern. (04963 913821)

Neben vielen aromatischen Brotsorten bieten wir Ihnen auch unterschiedliche Brötchensorten und Kleingebäcke an, die auch in den Filialen laufend frisch für Sie gebacken werden.

Dies sind unsere Spezialitäten, die es **im Original** nur bei Ihrem Bäcker Ganseforth gibt:



Kornstücke



Urstücke



Genuss-Stücke