

Der richtige Riecher:

„Die Qualität von Brot erkennt man am Geruch“.

- Gute **Sauerteigbrote** sollten leicht säuerlich, aber nicht zu schwer duften. Andere Brotsorten müssen neutral riechen.
→ **Sonst wurden Backmischungen verwendet.**
- Wenn man wegen der gesunden Ernährung auf **Vollkorn** zurückgreifen will:
Unbedingt beim Bäcker nachfragen ...
→ **denn nicht alles, wo ein paar Körner drinnen sind, ist Vollkorn :-)**
→ → Oft wird Malz beigemischt, damit es dunkler aussieht
→ → Reines Vollkornbrot ist zudem schwerer als Mischungen
- **Supermarktbrot** sollte man möglichst sofort essen, weil der Geschmack schnell verloren geht.
- Außerdem sollte man **Brot nie geschnitten** kaufen – es trocknet sonst zu schnell aus.

Welches Brot passt wozu?

- Zu Käse bietet man am besten **dunkle, saftige Sorten** an.
- **Mischbrote** passen gut zu Marmelade, da sie milder im Geschmack sind.
- **Vollkornbrot oder Vinschgerl** harmonisieren zu Geräuchertem und Deftigem.
- **Fruchtige Sorten** wie etwa das Pane Italiano, ein Baguette mit getrockneten Tomaten und Oliven, sind das perfekte Sommerbrot zum Grillen.

So bleibt Brot frisch:

- Generell gilt: Je dunkler Brot ist, desto länger hält es.
- Am besten im Brotkasten lagern, einen Spalt offen lassen, damit es atmen kann.
- In einem Leinensack oder Tontopf geht auch, oder mit der Schnittkante auf ein Holzbrett stellen und mit einem Leinentuch gut abdecken.
- Wer will, kann frisches Brot einfrieren → Aber wegen der Kruste an der Luft und nicht am Ofen auftauen lassen.
- Wer Baguette erst am nächsten Tag essen will, bewahrt es am besten in einem feuchten Geschirrtuch im Kühlschrank auf und backt es dann kurz auf.
- Toast sollte man einfrieren, nur scheibenweise herausholen und gefroren in den Toaster stecken
→ Dann schimmelt er nicht so schnell.
- Auch altes Brot muss man nicht wegwerfen: Daraus kann man eine g'schmackige Brotsuppe, Semmelbrösel oder Knödelteig herstellen.

Notizen: