

## Einfache Tipps zum Ermitteln der Backtemperatur für Brot

### Der „Mehltest“:

Die Backofentemperatur vor dem Einschleusen des Brotes kann mittels der Mehlprobe geprüft werden. Dazu wird eine Hand voll Mehl in den Backraum geworfen werden. Anhand des Bräunungsgrades dieses Mehls sieht man dann, ob die Temperatur evtl. noch zu hoch ist:

Das Mehl sollte sich im Idealfall goldig färben aber auf keinen Fall dunkelbraun werden bzw. sogar verbrennen (dann ist der Ofen noch zu heiss).

### Der „Papiertest“:

Nach dem Herauskratzen der Glut, Zeitungspapier zusammenknüllen und in den Ofen werfen. 20 Sekunden warten und schauen, was passiert. Beginnt das Papier zu brennen, ist der Ofen noch zu heiss, wenn es sich braun färbt, wird das Brot gut.