

## Wie lagert man Brot eigentlich richtig?

Brot wird vom Konsumenten nach Geschmack, Knusprigkeit und Feuchtigkeit des Brotinnern (Krumen) beurteilt. Mit einer optimalen Lagerung lässt sich die Frische von Brot zwar positiv beeinflussen, was aber nicht darüber hinwegtäuschen kann, dass das Brot nach dem Backen einem natürlichen Alterungsprozess (Verdunsten des Wassers) unterworfen ist, der in Abhängigkeit zu Verpackung, Ausmahlungsgrad des Mehls, Teigführung (weiche oder feste Teige) und Raumklima mehr oder weniger schnell erfolgen kann.

Auf den Punkt gebracht: Brot ist nach dem Backen und mit zunehmender Lagerdauer, d.h. auch in der Originalverpackung (Papiersack, Papiersack mit perforierter Folie oder dem bewährten Seidenpapier usw.) immer einem Alterungsprozess mit einer sensorischen Qualitätseinbusse unterworfen.

## Empfehlungen zur Brotlagerung

- Kühler und trockener Raum, Einflüsse durch Fremdgerüche verhindern (Beispiel: Zwiebeln, Gewürze, muffige Küche usw.).
- Frischhaltefolie auf das Brotbrett legen und das Brot mit der Schnittfläche auf das Brotbrett oder direkt auf eine Stein- oder Marmorplatte stellen (Variante Stein ist für das Brotmesser weniger ideal).
- Das Brot immer mit Papiersack, Seidenpapier oder einem Baumwolltuch abdecken.
- Ganze Brote oder Brötli im Seidenpapier, Papiersack oder Brotsack aus Baumwolle im Brotkorb aufbewahren.
- Bei Brotkästen (Brotschubladen) ist darauf zu achten, dass genügend Luft zirkulieren kann. Brotbehälter aus Holz sind jenen aus Kunststoff vorzuziehen.

## Brotlagerung im Tiefkühler

Brot sollte nur in Ausnahmefällen und immer nur kurzfristig tiefgekühlt werden. Am besten eignen sich dunkle Brotsorten oder Brotsorten mit Butteranteilen (Zopf, Toastbrote, Weggli). Bei der Tiefkühlung ist darauf zu achten, dass nicht zu grosse Brotlaibe eingefroren werden (grosse Brote in Tranchen schneiden und als Portion tiefkühlen).

Brot möglichst frisch und gut verschlossen in einem Plastikbeutel einfrieren. Altes Brot wird durch das Tiefkühlen nicht besser. Weggli, Gipfeli und Kleinbrote nicht länger als eine Woche, Brote nicht länger als 14 Tage tiefkühlen. Tiefgekühltes Brot im Raum antauen lassen und immer im Backofen bei 200°C kurz aufbacken oder im Toaster erwärmen. Wird dies sorgfältig gemacht, schmeckt das Brot beinahe wie frisch, neigt danach aber schnell zum Austrocknen!

**Völlig ungeeignet zur Brotlagerung sind feuchte Räume, Plastiksäcke, verschlossene Plastikgefässe und auch der Kühlschrank!**

Unter solchen Voraussetzungen verliert das Brot schnell seine Frische und Knusprigkeit, die Brotrinde wird gummig, das Brot verliert seinen feinen Charakter. Bei ungünstigem Klima neigt das Brot zudem innert kurzer Zeit zu Schimmelbefall und Brotkrankheit (Fadenziehen) – das Brot wird ungeniessbar!