



Brot richtig aufbewahren - Wichtiges zur Lagerung Deines Brotes

Eine frische Scheibe Brot ist etwas ganz bekömmliches! Leider kommt es aufgrund von Fehlern bei der Lagerung sehr schnell zum Verlust der Frische. Wir wollen einige Tipps geben, damit Brot länger frisch bleibt.

Brot frisch halten

- Am besten lagert man Brot in Ton- oder Steingutbehältern. Die offenen Poren nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf, und geben sie bei Bedarf wieder an das Brot zurück. Der Schimmel hat so schlechte Karten. Brotkästen, die nicht luftdicht abschließen und die Luft zirkulieren lassen, haben einen ähnlichen Effekt.
- Den Brotbehälter regelmäßig mit Essig reinigen um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Brot und Brötchen bei Raumtemperatur lagern!
Bei Kühlschranktemperaturen von 0°C bis +7°C verliert das Gebäck an Feuchtigkeit sowie Geschmack und wird besonders schnell altbacken.
- Angeschnittenes Brot mit der Schnittfläche nach unten auf ein Holzbrett stellen. So trocknet es langsamer aus.
- Praktisch für alle Single-Haushalte: Die Hälfte des Brotes in Scheiben schneiden und einfrieren. Das geschnittene Brot kann man je nach Bedarf scheibenweise auftauen oder im Toaster rösten.
- Brote mit einem hohen Roggenanteil, einem hohen Gehalt an Vollkorn oder Schrot und Brote mit hausgemachtem Sauerteig, bleiben am längsten frisch.

Wie lange hält welches Brot?

Optimale Lagerung vorausgesetzt, bleiben Brote mit Sauerteig mehrere Tage frisch:

- Weizenbrote 1 bis 2 Tage
- Weizenmischbrote 2 bis 3 Tage
- Roggenmischbrote 3 bis 5 Tage
- Roggenbrote 6 bis 7 Tage
- Vollkornbrote 6 bis 7 Tage

Die angegebenen Daten beziehen sich auf das Herstellungsdatum.

Brot lagern - Was passiert bei der Brotalterung?

Brotalterung entsteht durch die sogenannte Retrogradation. Dabei gibt die Stärke das beim Backprozess gebundene Wasser wieder ab. Das Wasser dringt an die Oberfläche (Kruste) und verdunstet. Diesen Prozess kann man nur durch Einfrieren verhindern. Kälte oberhalb des Gefrierpunkts und Luftbewegung fördern die Retrogradation. Im Kühlschrank ist das Brot deshalb zwar vor Schimmel geschützt, altert jedoch wesentlich schneller. Bei den dort herrschenden Temperaturen verliert das Brot am schnellsten das beim Backprozess gebundene Wasser.

Die beste Art, Brot aufzubewahren

Die beste Art, Brot aufzubewahren, ist nachweislich bei Raumtemperatur in einem unglasierten Steinguttopf (Brottopf). Sehr gute Alternativen, in denen das Brot länger frisch bleibt, sind Brotkästen und mit Wachs beschichtete Brotbeutel.

Brot einfrieren?

Unsere Kornweckerl und Brote können vollkommen problemlos eingefroren werden. Wichtig ist, dass das Brot so schnell wie möglich nach dem Kauf eingefroren wird und die Temperatur ca. -18 Grad beträgt. Durch Gefrier- oder Plastikbeutel kann man das Austrocknen des Brotes minimieren. Ob das Brot geschnitten oder am Stück eingefroren wird, kommt ganz auf den Bedarf an. Geschnitten kann man das Brot besser portionieren und in kleinen Mengen auftauen. Auch bewirken kleinere Verpackungen, dass der Kern des Brotes schneller gefriert. Die Brote können unbedenklich eine längere Zeit tiefgekühlt gelagert werden. Sie trocknen allerdings auch bei Temperaturen von -18 Grad noch nach. Das heißt, dass die Brote nicht monatelang tiefgefroren gelagert werden sollten. Ein bis 2 Monate sind aber vollkommen unbedenklich. Es kann sein, dass die Brote im Gefrierfach weiße Stellen an der Krume ansetzen. Davon darf man sich aber nicht verunsichern lassen. Es handelt sich dabei keinesfalls um Schimmel, sondern um Kristalle die sich beim Einfrieren gebildet haben. Diese verschwinden nach dem Auftauen. Am besten ist es, dem Brot Zeit zum Auftauen zu geben. Man kann es zum Beispiel am Abend aus dem Gefrierschrank nehmen und bei Raumtemperatur langsam auftauen lassen. Dazu stellt man das Brot, wie bei der Lagerung, einfach auf die Schnittfläche und deckt es mit einem Tuch ab. Das Brot dann einfach nach Anleitung fertig backen und genießen!