

## GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere



Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Das Schwarze Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



# **ANNE-KATRIN WEBER**

*Der Trend, Brot selbst zu backen,*

*ist für die Hamburgerin Anne-Katrin Weber nichts Neues. Sie genießt schon seit Jahren regelmäßig ihr eigenes Brot. Zum Wochenendfrühstück gibt es frische Brötchen – die backt dann allerdings ihr Mann, sehr zur Freude der ganzen Familie!*

**Worin besteht für Sie der Zauber des Brotbackens?**

Gutes Brot macht glücklich! Nicht nur mich, es gibt immer mehr Fans! Während früher Brotbacken meist Sache der Großmütter war, treibt es heutzutage Menschen ganz unterschiedlichen Alters an den

Ofen. Die Beweggründe sind verschieden: Für die einen ist Brotbacken Entspannung vom Job, andere tun es, weil ihnen Brot, Brötchen & Co. vom Bäcker nicht mehr so recht schmecken. Manche backen selbst, weil sie dann kontrollieren können, welche Zutaten im Brot stecken.

## **Gutes Brot braucht Zeit, oder?**

Ja, unbedingt! Je länger wir einem Brotteig Zeit zum Gehen geben, desto besser ist sein Aroma. Denn so benötigt er weniger Hefe und kann während der längeren Gehzeit mehr Aromen entwickeln. Zudem erhöht sich dadurch die Haltbarkeit.