



DIY-Trend: Bio-Brot selbst backen bei Waschbär, weil ...

aus Mehl, Wasser, Salz und einem Triebmittel mit nur wenigen Zutaten auch zu Hause ganz leicht ein gutes Bio-Brot gelingt. Das duftet einfach unwiderstehlich! Nicht erst seit der Corona-Krise haben viele Menschen das Backen wieder neu für sich entdeckt. Wer bei dem Grundnahrungsmittel auf künstliche Zusatzstoffe und industrielle Discounter-Ware verzichten möchte und stattdessen lieber selbst Brot backen will, braucht dafür nur ein paar Grundzutaten. Damit ein Laib so gut wie aus der Bio-Bäckerei schmeckt, verrät Waschbär einige einfache Tipps und bietet in seinem Sortiment unter [waschbaer.ch](https://www.waschbaer.ch) praktische Helfer zum Brotbacken an.



Bread&Cake Backplatten



Gärkörbchen

Mit diesem Mehl gelingt ein Bio-Brot besonders gut



Weizen, Dinkel und Roggen eignen sich besonders gut zum Brotbacken. Sie werden als Brotgetreide klassifiziert und Mehltypen zugeordnet. Je höher die Typenzahl, desto mehr Bestandteile des ganzen Getreidekorns und damit auch Nährstoffe sind im Mehl enthalten. Aus Reis, Lupinen, Buchweizen oder Amaranth lässt sich außerdem eine glutenfreie Alternative zu herkömmlichem Brot backen. Frisch gemahlene Mehl hat nicht nur mehr Vitalstoffe, es verbindet sich auch leichter mit Flüssigkeit zu einem homogenen Teig. Die [Getreidemühle mit Steinmahlwerk](#) von Waschbär mahlt im Handumdrehen alle trockenen Getreidesorten stufenlos einstellbar zu grobem Schrot oder feinem Mehl. Einfach an der Tischkante befestigen und ganz ohne Strom loskurbeln.

Die richtige Triebkraft für den Teig

Für den typischen, kräftigen Brotgeschmack, einen aufgehenden, lockeren Teig und eine schöne Porung sorgen Triebmittel: Hefe, Sauerteig oder auch Backpulver, das am besten in feinen, hellen Mehlen seine Arbeit verrichtet. Hefe sorgt im Teig für den klassischen Geschmack und kann als frische Hefe oder Trockenhefe verarbeitet werden. Vollkornteige und Teige mit hohem Roggenanteil hingegen kommen nicht ohne Sauerteig aus, der seine



Triebkraft in diesen Teigen besonders gut entfalten kann und das Brot zudem länger haltbar macht. Teige mit Backpulver dürfen sofort gebacken werden. Für alle anderen gilt: nach dem Kneten abgedeckt ausreichend Zeit zum Gehen lassen. Nur so können die Triebmittel arbeiten und sich die Geschmacksstoffe des Mehls richtig entfalten. Das [Gärkörbchen](#) aus Peddigrohr von Waschbär ist der ideale Platz für die Teigruhe und gibt dem Brot zudem eine schöne Form. Es lässt sich auch dekorativ als Brotkörbchen beim Servieren einsetzen.

Schieb, schieb in Ofen rein



Um außen knusprig und innen locker aus dem Ofen zu kommen, benötigt Brot im Idealfall viel Anfangshitze, eine starke Unterhitze und Dampf zu Beginn des Backprozesses. Den Ofen bei Ober/- Unterhitze vorheizen und den Laib auf das schon heiße Backblech oder den aufgeheizten Backstein legen. Die ersten zehn Minuten das Brot bei circa 250 Grad richtig heiß anbacken, die restliche Zeit bei niedrigerer Temperatur fertigbacken. Dampf lässt sich erzeugen, indem man direkt nach Einschieben des Brots etwas Wasser auf den Backofenboden gießt, oder die [Bread&Cake Backplatte](#) mit der patentierten Wasserrinne nutzt, die für eine gleichmäßige Verdunstung sorgt. Fertig ist das Brot, wenn es beim Klopfen auf die Brotunterseite hohl klingt.



Bio-Brot für alle Fälle

Wem das alles zu kompliziert ist, der kann auch einfach auf eine [Bio-Backmischung für Dinkelbrot](#) von Waschbär zurückgreifen, in der schon alle Zutaten enthalten sind und die sich gut einige Zeit zu Hause lagern lässt. Falls am Wochenende mal das Brot ausgeht, oder sich spontan Besuch anmeldet, lässt sich damit schnell ein frisches, saftiges Bio-Brot mit leckerer Kruste zaubern und genießen. Und selbst Brötchen stehen Sonntags immer frisch auf dem Frühstückstisch mit der [Bio-Backmischung für kernige Müslibrötchen](#).



Getreidemühle mit Steinmahlwerk



Bread&Cake Backplatten



Bio-Backmischung für Dinkelbrot



Pressekontakt für weitere Informationen und Bildmaterial:

Sylvia Raabe
raabengrün - nachhaltig kommunizieren
Presse-Service Triaz Group
Böttberg 6
83627 Wangen
Tel: +49 (0) 89 - 99 01 607 11
Fax: +49 (0) 89 - 99 01 607 13
Email: s.raabe@raabengruen.de

Über die Marke Waschbär – „Schützt, was Ihr liebt!“

Waschbär gehört mit einem rund 10.000 Artikel umfassenden Sortiment zu den größten Versandern für umweltgerechte und sozialverträgliche Produkte im deutschsprachigen Raum. Seit 1987 ist es die Mission von Waschbär, Wissen und Produkte zur Verfügung zu stellen, mit deren Hilfe sich Alltagshandlungen ganz einfach nachhaltiger gestalten lassen. Waschbär möchte Menschen dafür begeistern, mit ihrem Handeln unsere Welt in all ihrer Vielfalt zu schützen. Das Sortiment umfasst Produkte für die ganze Familie und für viele Lebensbereiche – von Kleidung und Schuhen über Kosmetik, Wasch- sowie Putzmittel und Kinderartikel bis hin zu Haushaltswaren, Heimtextilien und Möbeln.

Waschbär hat für alle Sortimentsbereiche strenge Materialanforderungen definiert. Anhand hauseigener Artikelpässe prüft Waschbär jedes Produkt hinsichtlich seiner sozialen und ökologischen Produktionsbedingungen. Gütesiegel wie der Global Organic Textile Standard (GOTS) oder das BDIH-Label für kontrollierte Naturkosmetik und Kooperationen mit unabhängigen Organisationen wie der Fair Wear Foundation untermauern diese Standards. Ganz im Sinne seiner ökologischen Verantwortung setzt Waschbär bei allen Baumwolltextilien auf Baumwolle aus kontrolliert biologischem Anbau.

Die Marke Waschbär gehört zur Freiburger Triaz Group. Diese ist ein Purpose Unternehmen und als solches unabhängig von reiner Profitmaximierung im Interesse von Investoren und Eigentümern. Waschbär kann sich daher darauf konzentrieren, sein Angebot immer weiterzuentwickeln, neue Standards zu setzen und die Gewinne in soziale und ökologische Initiativen sowie in das Unternehmen selbst zu reinvestieren.

waschbaer.ch