

Trend: Brot selber backen

27. April 2020

TÜV SÜD: Tipps zum Küchenhelfer Brotbackautomat

München. Deutschland ist das Land der Brotvielfalt: Weißbrot, Dinkel-, Roggen- oder Weizenbrot, Vollkornbrot oder Toastbrot – alles ist erhältlich. Pro Haushalt kauften die Deutschen 2019 durchschnittlich knapp 40 Kilogramm Brot (Quelle: Gesellschaft für Konsumforschung GfK). Durch die Ausgangsbeschränkungen der Corona Krise verbringen mehr Menschen Zeit zu Hause und entdecken das Brotbacken für sich. Nicht nur Allergiker wissen um die Vorteile: So kann jeder die Inhaltsstoffe selbst bestimmen. Eine gute Hilfe dabei ist ein Brotbackautomat. Worauf beim Kauf zu achten ist, weiß TÜV SÜD-Produktexpertin Andrea Mertl.

Viele schwören auf Brotbackautomaten, denn das Gerät übernimmt das Kneten des Teigs und das Backen des Brots in einem. Die Backzeit liegt zwischen zwei und fünf Stunden und hängt von der Brotsorte und Teigmenge ab. Brotbackmaschinen besitzen eine runde oder eckige beschichtete Backform und ein bis zwei Knethaken. Ein Heizkörper im Innern sorgt dafür, dass der Teig bei geringer Temperatur geht und anschließend bei großer Hitze gebacken wird. Auch Hefeteige lassen sich im Brotbackautomaten herstellen, ein Plus dabei ist die einstellbare Temperatur zum Gehen des Teigs.

Vor dem Kauf zu beachten

Wer den nötigen Platz in der Küche hat, gerne bäckt und regelmäßig viel Brot isst, für den ist die Anschaffung eines Brotbackautomaten durchaus sinnvoll. „Für die Küchenhygiene ist wichtig, dass alle beweglichen Teile leicht herausnehmbar und spülmaschinentauglich sind“, erklärt Andrea Mertl. Wer frisches, knuspriges Brot bevorzugt, der sollte auf eine Zeitautomatik achten. Mit dieser bäckt der Automat über Nacht und das Brot ist zum Frühstück fertig. Manche Geräte verfügen auch über eine Smart-Funktion und sind mit dem Handy vernetzbar. So können Nutzer das Brotbacken von unterwegs programmieren. Ideal ist, wenn die Auswahl zwischen verschiedenen Brot-Gewichtsklassen möglich ist – so kann je nach aktuellem Bedarf ein größeres oder kleineres Brot hergestellt werden. Wie jedes elektrische Gerät sollte der Brotbackautomat immer fest und kippsicher auf der Arbeitsfläche stehen.

Wichtige Zusatzfunktionen

Brotbackautomaten unterscheiden sich im Knetwerk. „Bei vielen Modellen bleiben die Knethaken beim Backen im Brot und verursachen so unschöne Löcher. Die Knethaken müssen nach dem Backen per Hand entfernt werden“, so die TÜV SÜD-Produktexpertin. „Bei versenk- oder umklappbaren Elementen passiert dies nicht. Das Ergebnis ist ein unversehrtes Brot.“ Idealerweise besitzt das Gerät zwei Rührhaken, die sowohl rechts- als auch linksherum drehen. So werden auch schwere Teige für feste Brote gut durchgeknetet. Dabei ist darauf zu achten, dass sich die Haken leicht einsetzen, wechseln und entnehmen lassen. Ein Blick in das Innere lohnt sich vor dem Kauf: Damit sich der Teig gut vermischt, sollte der Abstand zwischen Backform und Knethaken nicht zu groß sein. Praktisch sind Extrafächer für Nüsse und Körner, um diese automatisch zuzugeben. Verschiedene Heizstufen ermöglichen einen individuellen Bräunungsgrad. Ein komfortables Zusatzfeature sind voreingestellte Sonderbackfunktionen. So ist auch zu Hause für Brotvielfalt gesorgt.

Energieverbrauch und Effizienz

Käufer sollten den auf der Packung angegebenen Energieverbrauch und die Effizienzklasse beachten, um den Stromverbrauch im Rahmen zu halten. Das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit und das blaue TÜV SÜD Oktagon weisen aus, dass das Gerät auf Gebrauchstauglichkeit und Sicherheit überprüft wurde. Die Labore von TÜV SÜD prüfen beispielsweise die Nutzung im Dauergebrauch, die Erhitzung der Oberflächen und, ob spannungsführende Teile ausreichend gesichert sind.

Weitere Informationen unter <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuev-sued.de Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 24.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de