

## Über mich - wie ich zum Brotbacken kam

- Donnerstag, Juli 09, 2009

<https://ketex.de/blog/backversuche/uber-mich-wie-ich-zum-brotbacken-kam/>

Bei einem Grillabend vor ca. 3 Jahren (ich weiß das nicht mehr so genau), kam das Gespräch auf französische Baguette und dass es in unserer Gegend kein vernünftiges Baguette zu kaufen gab. Es waren alles nur irgendwie Weißbrote.

Mein Interesse war geweckt, und ich versuchte, mich im Netz schlau zu machen. Es war gar nicht so einfach: die Informationen waren so vielfältig, dass einem schwindelig werden konnte. Die vielen Mehlsorten und die Fachbegriffe wurden einem nur so um die Ohren gehauen.

Trotzdem: Es wurde Mehl gekauft und aus einem Forum ein Rezept herausgesucht, und los ging es. Die ersten selbstgebackenen Baguettes wurden noch auf ein Backblech bugsirt und dann abgebacken. Was für eine Enttäuschung! Es wurden längliche flache Dinger, die auch nicht so richtig schmeckten.

Also wieder ins Netz und gesucht und gelesen. Von Backsteinen, und dass das ja viel besser sei als das Backblech. Da wir ein Jahr zuvor einen neuen Backofen bekommen hatten, erinnerte ich mich an das Prospekt, in dem von einem Backstein die Rede war, sogar mit einer Unterheizung! Also gut! Irgendwann wurde so ein Ding gekauft, und mittlerweile war ich auch im Sauerteigforum über Sauerteig "gestolpert". Nach einigen Baguette-Versuchen, die immer besser wurden, entstand mein erstes Rezept "Baguette mit Sauerteig".

Jetzt hatte ich auch schon die ersten Brotbackversuche hinter mir, und so wuchsen meine Erfahrungen.

Ich möchte betonen, dass ich alle Erfahrungen und Kenntnisse nur aus dem Netz gezogen habe. In meinem früheren Berufsleben hatte ich nie etwas mit Backen zu tun und hätte mir niemals träumen lassen, mal so ein schönes Hobby zu haben.

---

-