

Schimmelbildung bei Brot vermeiden

Sommer, Sonne, Hitzefrei !!

Aber Achtung, auch Schimmel liebt dieses Wetter !

Die besten Tipps von Ihrer

Fritz
Mühlen-Bäckerei



Tipps und Tricks gegen Schimmelbildung bei Brot

Wie bewahre ich Brot im Sommer am besten auf?

Vermeiden Sie, Brot in einem feucht-warmen Klima zu lagern!

- Bewahren Sie Ihr Brot am besten in einem kühlen Raum in der Bäckerei, in der Sie es von Ihrem Bäcker bekommen haben, auf.
- Legen Sie es auf keinen Fall in einer Plastiktüte in einen warmen Raum. Plastik verhindert ein Atmen des Brotes und es bildet sich in dieser Jahreszeit ein für Schimmel optimales Klima!!
- Wenn Sie einen Brot-Topf aus Ton, Holz etc. haben, entfernen Sie konsequent alle 2-3 Tage alte Brotkrümel und reinigen Sie den Topf mit Essigwasser. Sorgen Sie außerdem stets für gute "Belüftung" des Brotes.
- Benutzen Sie immer ein frisches Messer und eine saubere Unterlage, da die Brot-Schnittstelle besonders "verletzlich" und schimmelgefährdet ist.
- Lagern Sie Brot nie in der Nähe von Obst und Gemüse. Schimmelsporen können so leicht "überspringen".

Und wenn es mehrere Tage richtig schwül-warm ist?

Dann hilft nur noch eins: Legen Sie Ihr Brot jetzt in einer Plastiktüte in den Kühlschrank. Hier wird es zwar schneller altbacken (d.h. verliert Feuchtigkeit), das ist aber die einzige Möglichkeit, den warmen Temperaturen zu entkommen!

Gibt es Brotsorten, die nicht so stark schimmelgefährdet sind?

Ja, Roggenbrote bzw. Brote mit einem hohen Roggenanteil sind weniger anfällig für Schimmel. Grund dafür ist das vom Sauerteig und Backferment gebildete saure Milieu, das der Schimmel nicht "mag".

Was kann ich tun, wenn mein Brot trotzdem schimmelt?

- Werfen Sie stark verschimmeltes Brot weg, da die Schimmelsporen von der Oberfläche bis in das Brotinnere vordringen.
- Mäßig verschimmelte Stellen können Sie großzügig abschneiden. Brauchen Sie den Rest zügig auf, um weiterer Schimmelbildung vorzubeugen.

Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Freude am **BioGenuss** und... einen heißen Sommer!!

Ihr Team der

