

## Tipps und Tricks von Annemarie Marschall - einer erfahrenen Bäuerin

### Grundsätzlich

Es kann jeder Teig nach gewohntem Rezept - wie für den normalen Backofen zu hause - auch im Holzofen gebacken werden.

### Backmenge

Für den Holzofen im Natershus kann man maximal Backgut bis zu 16 kg Zopfmehr und 18 kg Brotmehl auf einmal gebacken werden.

### Heizen

Zum Heizen braucht es

- > 1 - 2 Kessel (10 Liter Hackholz oder eine gute Reisig-Wedele (Anfeuerungsvorgang))
- > 6 gute Buchenwedele oder entsprechende Buchenspälten/Scheiter

Holz zügig brennen lassen, 2 bis 3 mal nachlegen, bis vorgesehene Menge aufgebraucht ist.  
Glut verteilen - Ofen vorbereiten zum Backen

Die Glut mit dem Eisenbügel so schlagen, dass sie im ganzen Ofen verteilt werden kann > glühen lassen! Die Luftzufuhr gut regulieren, so dass die Glut nicht schwarz wird, aber auch nicht zu viel Wärme abgibt.

Ca. alle 15 Minuten die Glut rühren! > «zusammenscharren» und wieder neu verteilen. Der Glut genügend Zeit geben zum «Wirken und Vergehen», so dass nach ca. 3 Stunden nach dem Anfeuern nur noch wenig Glut und Asche übrig bleiben. Der Ofen kann nun mit einem nassen «Fäghudu» gereinigt werden.

### Temperaturprobe

- > eine 1 x gefaltete Zeitung hineingeben
- > wird sie in einigen Minuten braun ist die Hitze zum Backen optimal!
- > wird sie rasch schwarz und fängt Feuer, ist der Ofen noch zu heiss!
- > Mehl einstreuen > gleich Beobachtung wie bei der Zeitung!

**Ofen zu heiss** > nochmals mit einem nassen «Fäglumpe» nachwaschen - wenig Luft geben!

**Ofen zu wenig heiss** > da kann man nichts mehr machen!

**Daher** > unbedingt genügend heizen!!