



mittwoch-bild

REGIONALE VERTRAGSLANDWIRTSCHAFT IN BERN • INFO@SOLITERRE.CH • WWW.SOLITERRE.CH



Montag, 13. April 2015
von Beatrice Hofer

Die Produktion des Brotes begann auf unserem Betrieb im Herbst 2013. Zu diesem Zeitpunkt wurde der Dinkel (Sorte: Ostro, reine Dinkelsorte, seit 1978 in der Sortenliste, schwache Standfestigkeit, gute Winterfestigkeit) gesät. Bis das Getreide heranwuchs, dauerte es ca. 9. Monate. Im August 2014 erntete der Mähdrescher die Körner. Diese wurden in einer kleinen Biomühle gemahlen. Das Mehl von unseren Körnern war nun abholbereit. Im Lager wartet das Mehl, bis es verbacken wird.

So beispielsweise im März und April 2015, als ich Brote für soliTerre gebacken habe. Der Teig wird maschinell geknetet. Das Brot wird nach dem Gärprozess im Holzbackofen gebacken. Damit dieser genügend Zeit zum Speichern der Wärme hat, muss ich ihn ca. 3 Stunden vor dem Backen anfeuern. In dieser Zeit muss ich ab und zu ein Auge auf die Temperaturanzeige werfen, um am Anfang genügend Holz nachzulegen und dann, nach und nach die Schieber zu schliessen. Nur so bleibt die Wärme im Ofen. Das Backen im Holzofen ist von verschiedenen Faktoren wie Aussentemperatur, Holzqualität, Wind, etc. abhängig. Der Ofen gibt nicht immer gleich viel Wärme ab. Wenn der Zeitpunkt zum Backen optimal ist, wartet das abgewogene und geformte Brot darauf, gebacken zu werden. In der Backhalbezeit wird das Brot von oben nach unten gezügelt und umgekehrt. Nur so ist ein einigermaßen gleichmässiges Backen möglich. Das Dinkelbrot, das Sie mit dem Korb erhalten, ist ausschliesslich im Holzofen gebacken worden. Falls der Ofen aus verschiedenen Gründen zu wenig Wärme gespeichert hat, kann es vorkommen, dass ich einige Brote im Elektroherd nachbacken muss. Damit jedes soliTerre-Mitglied ein Brot im Korb hat, muss ich an zwei verschiedenen Tagen mit zwei Holzöfen backen. In einem Ofen finden ca. 28 kleine Brote Platz. Wenn diese gebacken sind, wird wieder eingefeuert und das Ganze beginnt von vorn. Alleine kann ich die Arbeit des Formens und Abwägens nicht bewältigen und werde von meiner Mutter unterstützt.

Ich hoffe, dass das Brot für Sie im Korb eine freudige Abwechslung in der gemüsekargeren Zeit bietet. Ich freue mich aufs nächste Backen für Sie.

Mit lieben Grüssen
Beatrice Hofer