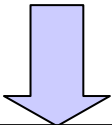




Backen im Ofen
(130°-250 °C)



Backen ist das garen von zarten Produkten im Ofen bei trockener Hitze ohne Fettstoff. Das Backen von Fleisch, Fisch und Gemüse erfolgt in der Regel immer in einer Teigkruste. Das Garen in Hüllen wie Salz, Alufolie, Bratfolie, Pergamentpapier usw. ist eine spezielle Zubereitungsart, die ebenfalls im Ofen durchgeführt wird. Sie haben jedoch mit der Grundzubereitungsart „Backen im Ofen“ ansonsten nichts zu tun, da sich ein Gericht selber für diese Garmethode typische Aromastoffe nicht bilden können.



Gerichte:
Backwaren: Brot, Torten, Kuchen, Kleingebäck
Kartoffeln: Pommes te duchesse
Teiggerichte: Pizza, Quiches, engl. Puddings (Auflauf, Köche - Mohr im Hemd)
Schlachtfleisch: Schinken im Brotteig, Filet Wellington, Pasteten
Fisch: Lachs im Blätterteig oder Strudelteig

Arbeitsschritt 1
Backofen ggf. vorheizen



Arbeitsschritt 2
Beschicken (schiessen) – Backgut auf Blechen, Formen oder auf dem Rost in den Ofen geben.



Arbeitsschritt 3
Gartechniken ggf. nutzen: Beschwaden, Lüfterdrehgeschwindigkeit einstellen, Backablauf über verschieden Backprogramme steuern.

Arbeitsschritt 4
Backgut auf Ausbacken prüfen, Nadelprobe, Druckprobe oder Sichtprobe, Kerntemperatur. Backgut entnehmen.

Warum?
Vorteile von Fleischgerichten im Teig: Fleisch bleibt durch hermetischen Abschluss saftig. Aromastoffe können nicht entweichen. Die Speisen bleiben lange heiss. Bessere Farbgebung durch zuschaltbare Etagenheizung (Umluftofen).