

Haltbarkeit und Lagerung



Haltbarkeit

Die Haltbarkeit von Brot ist abhängig von den verwendeten Getreidearten, dem Ausmahlungsgrad des Mehles, dem Backverfahren und der Teiglockerung.

Brot bleibt umso länger frisch, je höher der

- Anteil an Roggenmahlerzeugnissen,
- der Ausmahlungsgrad der verwendeten Mahlerzeugnisse
- der Anteil an Sauerteig

Achtung! Schimmeliges Brot ist nicht mehr für den Verzehr geeignet. Selbst wenn nur eine kleine Stelle Schimmel zeigt, kann bereits das ganze Brot befallen sein.

Lagerung

- Brot sollte bei Zimmertemperatur und nicht im Kühlschrank gelagert werden, da es sonst altbacken wird (Ausnahme: große Hitze und hohe Luftfeuchtigkeit)
- Brot in frischem Zustand (am besten in Scheiben) schnell auf -18°C herunterkühlen, wenn es länger gelagert werden soll. Im Tiefkühlfach halten sich Brote 1-3 Monate.

unverpacktes Brot:

- Saubere Brotkästen oder -fächer mit Lüftungsschlitzen sind gut geeignet
- Minderung des Schimmelbefalls durch wöchentliche Reinigung der Brottöpfe/Brotkästen mit Essig.
- angeschnittenes Brot mit der Schnittfläche nach unten stellen → Brot trocknet langsamer aus

Schnittbrot

- Brot in der Originalverpackung aufbewahren
- Verpackung nach jedem Gebrauch wieder sorgfältig schließen, um Austrocknung zu vermeiden.