

Protokoll eines Backtages mit Aufheizzeiten, Temperaturverlauf und Holzbedarf

Bausatz Family II mit dem
Backraum-Innenmaß
64 x 104 mm



Nach einer Austrocknungszeit von ca. 2 Wochen war der Ofen am Tag zuvor bereits einmal langsam auf 200° C aufgeheizt worden, damit sich die Schamotte-Bauteile „entspannen“ konnten.

Hier das Protokoll des Tages:

- 08.00 Uhr: das Feuer im Ofen wird angezündet
- 09.00 Uhr: die letzten Holzstücke werden nachgelegt
- 09.15 Uhr: die lodernden Flammen sind erloschen, die glühenden Holzstücke werden gleichmäßig auf der Grundfläche verteilt
- 09.50 Uhr: die restliche Glut wird etwas aufgelockert, die Luftzufuhr gedrosselt
- 10.30 Uhr: die Asche samt der restlichen Glut wird ausgeräumt, der Ascheschub und die Drosselklappe am Rauchrohr werden geschlossen und das Thermometer in die vorhandene Bohrung in der Seitenwand gesteckt

Danach sind wir losgefahren und haben die Brotkörbchen mit dem Brotteig geholt, als wir nach ca. 10 Minuten zurück kamen, zeigte das Thermometer eine überraschend hohe Temperatur.

- 10.40 Uhr: das Thermometer steht auf 320° C, wir öffnen die Ofentüre und die Drosselklappe am Rauchrohr, um die Temperatur zu senken
- 11.00 Uhr: der Ofen ist abgekühlt auf 280° C, das Brot wird eingeschossen und die Drosselklappe am Rauchrohr wieder geschlossen
- 11.50 Uhr: wir holen das fertige gebackene Brot aus dem Ofen, danach zeigt das Thermometer noch 250° C an, wir beobachten weiter!
- 12.30 Uhr: das Thermometer steht auf 230° C
- 13.00 Uhr: das Thermometer steht auf 220° C
- 14.00 Uhr: das Thermometer steht auf 190° C
- 16.00 Uhr: das Thermometer steht auf 150° C
- 19.30 Uhr: das Thermometer zeigt noch 110° C

Aufheizzeiten und Holzbedarf

1. Die Aufheizzeit ist weitgehend gleich, unabhängig von der Größe unserer Holzbacköfen. Im kleinen Backofen Family I wird mit weniger Holz ein kleineres Feuer entfacht als in dem größeren Backofen Family II, daher sind beide Öfen in etwa derselben Zeit aufgeheizt, unterschiedlich ist nur der Holzbedarf. Für die großen Backöfen der Serie Maxi gilt sinngemäß dasselbe, die Aufheizzeit ist etwa gleich, der Holzbedarf ist etwas größer als bei Family II.

2. Zum Aufheizen haben wir Rundhölzer von verschiedenen Gartenbäumen und Büschen mit Durchmessern von 2 – 5 cm verwendet, unsere rechteckige Mörtelwanne mit 60 l Inhalt war eben voll, dazu kam noch eine Handvoll Reisig. Nach dem Anzünden des Feuers haben wir im Abstand von ca. 10 Minuten nachgelegt, erst die dünneren, dann die dickeren Astabschnitte. Bei jedem Nachlegen wurde das brennende Holz weiter auseinandergeschoben, sodass es zum Schluss gut die Hälfte der Grundfläche bedeckte. Nach einer Stunde wurde zum letzten Mal Holz aufgelegt, 15 Minuten später waren die lodernden Flammen erloschen.

3. Die glühenden Holzstücke wurden jetzt gleichmäßig über die gesamte Grundfläche des Ofens verteilt, sie bildeten eine Schicht von 4 – 5 cm Stärke. Diese Glut brannte nun im Laufe von 1 ¼ Stunden langsam nieder, zum Schluss waren nur noch kleine, glühende Holzstückchen in der Asche. Die Dauer dieser „Glutphase“ hängt von der Holzart ab, mit der aufgeheizt wird und von der Stärke des verwendeten Holzes, üblicherweise dauert diese Phase etwa so lange, wie das Feuer im Ofen brennt.

Räumen Sie die Glut nicht zu früh aus, Sie „verschenken“ sonst wertvolle Energie, und lassen Sie nach dem Ausräumen dem Ofen noch ca. ¼ Stunde Zeit, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilen kann, bevor Sie Ihr Backgut in den Ofen schieben.

In Sonderfällen kann auch eine gewisse Restglut im Ofen verbleiben, während z. B. ein Braten bereits in den Ofen verbracht wird, dazu gehört aber etwas Erfahrung bezüglich der richtigen Ofentemperatur.

4. Unser Backofen war auf 320° C aufgeheizt, also einer Temperatur, die man nur für große Braten (wie z. B. ein Spanferkel) benötigt. Zum Brotbacken mussten wir den Ofen auf 280° C abkühlen, und das dauerte bei weit geöffneter Backofentüre immerhin 20 Minuten. Für die erforderliche Backtemperatur (280° C) hätten wir also ca. ¼ unseres Brennholzes und 15 – 20 Minuten Zeit (2 x Holz nachlegen) beim Aufheizen und 10 bis 15 Minuten Zeit beim Ausglühen (weniger Holz) einsparen können.

Keramikrohre
Lemix® Lehmplatten
Hafner Schamotte
Ziegelmantelsteine



95706 Schirnding
Am Bergwerk 12
Telefon +49 9233 7714-0
Telefax +49 9233 7714-14
E-Mail: info@hart-keramik.de
www.hart-keramik.de
www.lemix.eu

Das Fazit in aller Kürze

- Zum Backen von Brot wird etwa 45 Minuten eingeheizt, nach weiteren 15 Minuten wird die Glut gleichmäßig auf der gesamten Grundfläche des Backofens verteilt
- Die Glut verbleibt mindestens 45 Minuten im Ofen, dann wird ausgeräumt
- Nach weiteren ca. 15 Minuten, also nach insgesamt ca. 2 Stunden kann mit dem Brotbacken begonnen werden, die Ofentemperatur liegt dann bei 270 – 280° C
- Für eine Ofentemperatur von ca. 300° C dauert die Aufheizphase etwa ¼ Stunde und für eine Ofentemperatur von ca. 320° C ca. ½ Stunde länger

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß und Erfolg an Ihrem ersten Backtag.