

[Weitere Angaben: <https://bawue.museum-digital.de/object/105329> vom 03.05.2024]

	<p>Objekt: Brotschieber, Brotschaufel, Backschieber</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Sammlung: Landwirtschaft</p> <p>Inventarnummer: RE-2021-11-0257</p>
--	--

Beschreibung

Nachdem der Brotteig im Gärkorb (siehe dort) genügend gereift ist ('seine Größe etwa verdoppelt hat'), stürzt man den Teig auf den Brotschieber, um den Teiglich in den (Holz-) Backofen zu schieben ('frei schieben/ einschießen').

<https://de.wikipedia.org/wiki/Brotschaufel>

Die Brotschaufel, auch als Brotschieber oder Backschieber bezeichnet, ist ein Werkzeug mit flachem Blatt und langem Stiel, mit dem der Bäcker den Brotteig in den Backofen schiebt bzw. das gebackene heiße Brot aus dem Backofen herausholt.

Der Fachmann bezeichnet die Arbeit als Einschießen von Brot, Pizza oder Flammkuchen in den Ofen.

In der Regel ist die Brotschaufel aus Holz (in Frankreich oft aus Kiefernholz) gefertigt, erst in jüngerer Zeit wird sie auch aus Blech oder Aluminium hergestellt.

Die Pizzaschaufel ist eine Abwandlung der Brotschaufel.

Grunddaten

Material/Technik:	Holz
Maße:	L: 170,4 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann
-------------	------

	wer	
	wo	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach)
Hergestellt	wann	20. Jahrhundert
	wer	
	wo	

Schlagworte

- Backen
- Brot
- Brotteig
- Landwirtschaft
- Werkzeug