

BROT- / BRÖTCHEN-FEHLER ERKENNEN UND VERMEIDEN

FORM, AUSSEHEN

	Problem	Ursache	Lösung
	Flache Form / breiter Boden Brote sind zu flach und entsprechen nicht mehr dem gebäcktypischen Charakter oder der Gebäckboden ist deutlich zu breit.	• zu kurze Stockgare • zu weicher Teig • zu lange Stückgare • zu niedrige Anbacktemperatur	• Stockgare verlängern • Teige fester führen • Stückgare verkürzen • Anbacktemperatur erhöhen
	Nicht artgemässer Riss Charakter des Risses entspricht nicht den gebäcktypischen Anforderungen.	• zu fester Teig • zu feuchte Umgebung während der Gare • Teigling nicht fachgerecht geschnitten • bei zu breitem, wildem Riss: – zu kurze Stückgare • bei zu schmalem Riss: – zu junger Teig – zu lange Stückgare – zu viel Dampf	• Teige weicher führen • trockenere Umgebung während der Gare • fachgerechte Schnittführung • bei zu breitem, wildem Riss: – Stückgare verlängern • bei zu schmalem Riss: – Teigruhezeiten verlängern – Stückgare verkürzen – Dampf reduzieren
	Aufgeplatzter Schluss Der Schluss des Brotes ist erkennbar aufgeplatzt.	• zu fester Teig • zu warmer Teig • Mehl in Schluss eingearbeitet • Schluss schlecht geschlossen • zu kurze Stückgare	• Teige weicher führen • Teige kühler führen • kein Mehl in den Schluss einarbeiten • Schluss besser schliessen • Stückgare verlängern
	Hohler Boden Zu hohler Boden des Brotes. Mit zunehmender Brotlagerung ist ein hohler Boden nicht auszuschliessen.	• zu fester Teig, zu lange Stockgare • zu lange Stückgare • zu lange bei zu tiefer Backtemperatur gebacken	• Teige weicher führen, kürzere Stockgare • Stückgare verkürzen • kürzer und bei höherer Backtemperatur backen



LOCKERUNG, KRUMENBILD

	Problem	Ursache	Lösung
	Ungleichmässige Lockerung Porung der Brotkrume gebäckuntypisch ungleichmässig.	• zu weicher Teig • zu warmer Teig • zu lange Stockgare • Teigling nicht satt genug aufgearbeitet	• Teige fester führen • Teige kühler führen • kürzere Stockgare • satter aufarbeiten
	Geringe Lockerung (satte Porung) Porung der Brotkrume gebäckuntypisch fein.	• zu fester Teig • zu kurze Stockgare, zu junger Teig	• Teige weicher führen • Stockgare verlängern
	Ablösen der Kruste / Krume Horizontale Risse in der Brotkrume unterhalb der Oberkruste.	• zu kurze Stockgare • zu weicher Teig • zu knappe Stückgare • zu hohe Anbacktemperatur	• Stockgare verlängern • Teige fester führen • längere Stückgare • Anbacktemperatur reduzieren
	Ungleichmässige Krumenfarbe Farbunterschiede im Krumenbild.	• zu warmer Teig • beim Aufarbeiten zu viel Mehl eingewirkt • Teiglinge während der Zwischengärzeit verhautet	• Teige kühler führen • weniger Staubmehl verwenden • Teiglinge während der Zwischengare vor dem Verhuten schützen

OBERFLÄCHEN-, KRUSTENEIGENSCHAFTEN

	Problem	Ursache	Lösung
	Helle Bräunung Gebäckoberfläche zu hell gebräunt.	• kein Kochsalz zugegeben • zu geringer Sauerteiganteil • zu fester Teig • zu tiefe Ofentemperatur • zu wenig oder kein Dampf • zu kurze Backzeit	• Kochsalzmenge überprüfen • Sauerteiganteil erhöhen • Teige weicher führen • Ofentemperatur erhöhen • ausreichend Dampf geben • Backzeit verlängern
	Stumpfe Oberfläche Zu geringer Glanz der Gebäckoberfläche.	• zu warmer Teig • Verhuten der Teiglinge durch zu trockene Stückgare • zu wenig oder keinen Dampf gegeben	• Teigtemperatur reduzieren • Gärraumfeuchte erhöhen oder mit Plastik zudecken, um die Teiglinge vor dem Verhuten zu schützen • Dampfmenge erhöhen, im Etagenofen auch auf ausreichendes Vordämpfen achten
	Blasen Hohlräume direkt unterhalb der Brotkruste. Vereinzelte Blasen sind bei einigen Brotsorten (ausgehobenes Brot, Ciabatta etc.) herstellungsbedingt unvermeidbar und damit gebäcktypisch.	• zu kurze Stockgare • zu weicher Teig • zu kühler Teig • zu geringe Spannung auf der Teiglingsoberfläche bei ausgehobenen Broten • zu feuchte Stückgare • zu hohe Dampfmenge	• Stockgare verlängern • Teige fester führen • Teige wärmer führen • bei ausgehobenen Broten Spannung auf der Teiglingsoberfläche erhöhen • trockenere Stückgare • Dampfmenge reduzieren