

## **ZU FLACHE SOWIE KLEINE FORM UND UNGLEICHMÄßIGE PORUNG BEIM BRÖTCHEN**

Das gebackene Brötchen ist flach und zeigt auch hier einen breiteren Ausbund als normal.

Die Porung ist ungleichmäßig, verfügt zunehmend über größere Löcher und das Volumen ist zu gering.

Während des Backens konnte beobachtet werden, daß der Teigling zusammen gefallen ist.

### **URSACHE & ABHILFE:**

Gärzeit verkürzen!

Hier wurde der Brötchenteigling wahrscheinlich einer zu langen Gärzeit ausgesetzt. Die Hefe hat zu viel Gas zur Lockerung produziert und somit zu einer verminderten Oberflächenspannung beigetragen, was zur Folge hat, daß der gesamte Teigling „instabil“ wurde.

## **WIE KAN MAN EINE KONTROLLE ÜBER DIE GARE BEKOMMEN?**

Es beeinflussen sehr viele Faktoren die Dauer der Gare, daher läßt sich nicht genau sagen, wie lange ein Produkt im Gärautomat bleiben muß um nach dem Backen ein vernünftiges und ansprechendes Gebäck zu werden. Hier kann man sich nur auf das im Vorwort beschriebene Gefühl verlassen.

Allerdings helfen Anfangs einige Richtwerte zur Sicherheit:

- Die Gärzeit bei Kleingebäcken beträgt bei 35°C und 80%er relativer Luftfeuchtigkeit etwa 20 bis 30 Minuten.
- Die Gärzeit ist immer davon abhängig, wie weit die Gare bei Einschub in den Gärautomaten vorangeschritten ist.
- Gärreife Teiglinge fühlen sich weniger fest, dafür aber „wolliger“ an, d.h., sie lassen sich leichter eindrücken, die Druckstelle richtet sich aber sogleich wie mit Federdruck wieder auf.

## **GEBACKENE WEIZEN-BRÖTCHEN KLEBEN AM BLECH**

Es wurden schöne Brötchen gebacken, leider bleiben diese aber am Blech kleben.

Bei dem Versuch diese zu lösen, reißt der Boden des Brötchens ab.

### **URSACHE & ABHILFE:**

Bleche fetten!