

Fachbegriffe auf einen Blick

ABGLÄNZEN

Abstreichen oder Absprühen der Brotkruste vor und/oder nach dem Backen mit Wasser, einer Glanzstreichel oder einer anderen flüssigen Substanz unter Bildung einer glänzenden Schicht.

ABSTREICHEN

Aufbringen von flüssigen Stoffen oder Stoffgemischen mit Pinsel oder Bürste auf die Brotkruste.

ANBACKEN

Erste und kürzeste Backphase bei hoher Temperatur (ca. 10–15 Minuten).

ANSTELLGUT (ASG)

Eine vorhandene Sauerteigkultur, die zum Ansetzen eines Sauerteiges dient.

AUFARBEITEN

Bezeichnet die Bearbeitung des Teiges nach der Stockgare (Teigruhe) und umfasst im Wesentlichen das Abtrennen von Teiglingen sowie das Wirken.

AUFFRISCHEN

Regelmäßiges Mischen des kühl gelagerten Sauerteiges (Anstellgut) mit Mehl und Wasser unter Gewährleistung ausreichender Reifezeit.

AUSMAHLUNGSGRAD

Prozentuale Größe, die den zu Mehl vermahlenden Kornanteil angibt. Je kleiner der Ausmahlungsgrad, umso kleiner die Mehltypen, umso weniger Kornbestandteile im Mehl.

AUSBACKEN

Letzte und längste Backphase bei fallender Temperatur im Anschluss an das Anbacken.

AUSBUND

Kontrolliert oder zufällig aufgerissener Teil der Brotkruste während des Ofentriebes.

AUSSTOSSEN / ZUSAMMENSTOSSEN

Sehr kurzes, aber kräftiges Durchkneten des Teiges.

AUTOLYSE

Verquellen von Weizen- und Dinkelmehl und Wasser bei Zimmertemperatur über 20–60 Minuten (selten auch bis zu 24 Stunden) zur Verbesserung der Teigeigenschaften und Reduzierung der Knetzeit.

EINSCHIESSEN / EINSCHIEBEN

Hineinschieben von Brot in den Ofen.

FALTEN / AUFZIEHEN

Dehn- und Faltvorgang innerhalb der Stockgare zum Straffen der Teigstruktur.

FENSTERTEST

Schneller Test zur Überprüfung der Kleberentwicklung beziehungsweise Teigstraffung in Weizen- und Dinkelteigen durch Dehnen und Ausdünnen einer kleinen Teigprobe zwischen den Fingern.

FENSTERUNG

Während der Abkühlung des Brotes gebildetes Netzwerk aus feinen Rissen auf der Kruste. Qualitätsmerkmal.

FINGERTEST

Schneller Test zur Überprüfung des Garzustandes von Teiglingen während der Stückgare durch leichtes Eindringen der Teigoberfläche mit einem Finger.

FREIGESCHOBEN

Ohne stützende Form frei im Ofen gebacken.

FÜHRUNG / TEIGFÜHRUNG

Gesamter Herstellungsablauf eines Teiges vom Mischen der Zutaten bis zum Backen unter Steuerung verschiedener eigenschaftsbestimmender Faktoren.

GARE

Phase zwischen Teigmachen und Backen. Umfasst die Stockgare, Zwischengare und die Stückgare.

GÄRSTABILITÄT

Maß für das Gashaltevermögen von Teigen. Eine gute Gärstabilität ist Voraussetzung für eine gute Gärtoleranz.

GÄRTOLERANZ

Fähigkeit eines Teiges, bei Erreichen oder Überschreiten der optimalen Gare dehnbar und elastisch zu bleiben.

GÄRUNG

Mikrobieller Prozess unter Bildung von Kohlenstoffdioxid und Alkohol, der den Teig reifen und aufgehen lässt.

GLANZSTREICHE

Mischung aus Wasser mit Stärke oder anderen Glanzmitteln zum Abglänzen der Brotkruste.

GLUTEN/KLEBER

Durch Quellung mit Wasser und Kneten erzeugter geordneter Verbund aus Eiweißstoffen (Gliadin, Glutenin) zur Entwicklung eines Teig- beziehungsweise Krumengerüsts. Bestimmt die Backfähigkeit eines Mehles.

HYDRATATION

In Prozenten ausgedrückter Wasseranteil des Teiges bezogen auf die Gesamtmehlmenge.

LANGSTOSSEN

Formen eines rund vorgewirkten länglich-ovalen Brötchenteiglings durch eine schnelle Handbewegung.

LANGWIRKEN

Formen eines länglich-ovalen Brotteiglings.

KRUME

Gelockertes, elastisches und von der Kruste umgebenes Inneres eines Brotes.

KRUSTE

Feste, gebräunte und knusprige äußere Schicht eines Brotes.

MEHLKOCHSTÜCK (TANGZHONG, WATER ROUX)

Erhitztes und dadurch zähflüssig verkleistertes Gemisch aus Mehl und Wasser oder Milch. Erhöht die Teigausbeute und verbessert die Krumeneigenschaften von Brot.

MEHLTYPE

Auf dem Mineralstoffgehalt (Aschegehalt) basierende Sorteneinteilung innerhalb der jeweiligen Getreideart. Weizenmehl der Type 550 enthält durchschnittlich 550 mg Mineralstoffe pro 100 g Mehl.

OFENTRIEB

Starke Volumenzunahme des Brotes innerhalb der ersten Backphase durch verstärkte mikrobielle Tätigkeit und physikalische Prozesse.

RÖSCHE

Zart splitternde, knusprige, elastische Gebäckkruste. Qualitätsmerkmal.

RUNDWIRKEN

Formen eines runden Brotteiglings.

RUNDSCHLEIFEN/SCHLEIFEN

Formen von runden Brötchenteiglingen in der hohlen Hand.

SCHLEIMSTOFFE (PENTOSANE)

Zu den Ballaststoffen zählende Stoffgruppe. Bauen in Roggenteigen durch Quellung mit Wasser das Teig- und spätere Krumengerüst auf.

SCHLUSS

Die Nahtstelle eines Teiglings, an welcher der Teig beim Wirken zusammengeführt wurde.

SCHÜTTFLÜSSIGKEIT

Für die Teigbereitung notwendige Flüssigkeit, meist Wasser oder Milch.

SCHWADEN / WRASEN

Dem Ofen zugeführter heißer Dampf.

STOCKGARE / TEIGRUHE

Erste Garphase des Teiges.

STÜCKGARE / ENDGARE

Letzte Garphase des Teiges.

TEIG AUSBEUTE (TA)

Maß für die Teigkonsistenz. Mit 100 multipliziertes Verhältnis aus Teigmenge (Mehl, Schüttflüssigkeit) und Mehlmenge.



Brotkruste mit Fensterung

TEIGEINLAGE

Gewicht der vom Teig abzutrennenden Teigportionen.

TEIGLING

Vom Teig abgetrennte Teigportion im ungeformten oder geformten Zustand.

VORSTUFE

Mischung aus Getreideerzeugnissen und Flüssigkeit zum Verquellen von Getreidestärke, Eiweißen und Schleimstoffen sowie zur mikrobiellen Vermehrung und Aromabildung. Je nach Vorstufe auch mit Salz und/oder Milchsäurebakterien/Hefepilzen. Zur Vorstufe zählen Sauerteige, Vor-teige, Quell-, Brüh- und Kochstücke.

WIRKEN

Formen des Teiges.

ZWISCHENGARE

Kurze Teigruhe zwischen zwei formgebenden Arbeitsschritten.





Rezepte

FÜR DEN

Anfang