

Fachchinesisch

Auf dieser Seite versuche ich, die wichtigsten Fachbegriffe beim Brotbacken zu erklären. Die Erklärungen sind absichtlich knapp gehalten, um die Übersichtlichkeit zu wahren. Fragen zu den einzelnen Punkten sind ausdrücklich erwünscht und werden umgehend beantwortet. Ich bin auch sehr dankbar für Ergänzungen und Hinweise zu Dingen, die noch fehlen.

An dieser Stelle sei auch auf die im Aufbau befindliche aber schon hervorragende Seite [Bäckerlatein](#) von Lutz Geißler verwiesen.

Die Beschreibungen stammen von mir, dabei standen mir vielerlei Quellen zur Verfügung. Stellvertretend sei auf das Brotbackforum, das Sauerteigforum (insbesondere Pöts Liste der Fachbegriffe), das „Brotbackbuch“ von Lutz Geißler, Jeffrey Hamelmans „Bread“ und Michel Suas „Advanced Bread and Pastry“ verwiesen. Da die Thematik die gleiche ist, lassen sich Ähnlichkeiten mit anderen Publikationen nicht vermeiden.

Abstreichen

Das Bestreichen oder Einsprühen von Teiglingen mit Emulsionen wie Glanzstreiche, Eistreiche

ASG / Anstellgut / Sauerteigstarter

Anstellgut ist gelagerter triebfähiger Sauerteig, der zum Ansetzen eines Brotsauerteigs verwendet wird. Anstellgut wird am besten in einem eigenen Behältnis geführt und gepflegt, damit es nicht irrtümlich komplett verbraucht wird. Das Auffrischen geschieht auf folgende Weise: 40 g Mehl und 40 g warmes Wasser werden mit 10-15 g des alten Anstellgutes gründlich verrührt und 4-6 Stunden bei möglichst warmer Temperatur (25-29°C) reifen gelassen. Anschließend kann es bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Alter Teig / Pâte fermentée

Wird aus Mehl, Wasser und 1-2 % Hefe sowie 1-2 % Salz gemischt und reift 48 Stunden bis zu 7 Tage im Kühlschrank. Verleiht ein besonders reifes Brot-Aroma und verbessert die Frischhaltung.

Anbacktemperatur

Die Temperatur, auf die der Ofen hinreichend lange aufgeheizt wird, bevor das Brot hineinkommt. Damit die Brotkruste nicht zu stark bräunt, wird die Anbacktemperatur nicht während der gesamten Backzeit gehalten, sondern nach 5-10 Minuten auf die Ausbacktemperatur reduziert.

Ausbacktemperatur

Die Temperatur, bei der das Brot nach den ersten 5-10 Minuten zu Ende backt.

Ausbund

Er entsteht durch gezieltes Einschneiden oder unkontrolliertes Aufreißen der Brotkruste während des Backens. Neben der optischen Wirkung verbessert sich aber auch der Brotgeschmack durch die Vergrößerung der Teiglingsoberfläche.

Ausmahlgrad

Gibt an, wie viel der Schale des Getreidekorns noch im Mehl vorhanden ist. Je höher der Ausmahlgrad, desto mehr Anteile der Getreidekornschale wurden im Mehl belassen, und damit mehr Mineralstoffe und Vitamine.

Autolyse

Ein „Nullteig“, es werden die Mehl- und Wasseranteile sowie ggf. der flüssige Vorteig vermischt und 20-60 Minuten quellen gelassen. Es kommt vor allem zur Verkettung von Klebersträngen und zur Quellung der Stärke, die notwendige Knetzeit des Teiges verkürzt sich um etwa 10-15 %

Backen

Vollzieht sich in einer heißen Umgebung (Backofen, Holzofen, Gußeisen-Topf (dutch oven)). Die Hitze bedingt ein weiteres Aufgehen des Brotes, die Formung der Kruste, die Verkleisterung der Stärke zu einer schnittfähigen Krume sowie die Bildung von Aromastoffen durch die Maillard-Reaktion.

Backmalz

Malz wird aus gekeimtem und getrocknetem Getreide (Weizen, Gerste oder Roggen) hergestellt. Stellt im Teig Malzzucker und ggf. Enzyme zur Verfügung, die die Gärvorgänge beschleunigen, eine schönere Krustenfarbe bewirken und dem Gebäck malzigen Geschmack verleihen. Zählt zu den natürlichen Backmitteln, da es aus Getreide selbst entsteht.

– **Enzymaktives Malz:** neben dem Malzzucker enthält es Amylasen, die die Stärke des Mehls in Zucker spalten (Hefenahrung). Eignet sich wegen des Abbaus der Stärke nicht für lange Teigführungen.

– **Enzyminaktives Malz oder Malzextrakt:** enthält vorwiegend Malzzucker (Hefenahrung), ist für lange Teigführungen geeignet.

Backverlust

Abnahme des Brotgewichts während des Backens durch das Verdunsten von Feuchtigkeit aus dem Teig. Beträgt zwischen 10 und 20 % des ursprünglichen Teiglingsgewichts.

Biga

Ein fester Vorteig, der meist aus 100 % Mehl, 50-60 % Wasser und 0,1 – 1 % Hefe hergestellt wird.

Dehnen und Falten

Methode, den Weizen- oder Dinkelteig während der Stockgare weiter zu entwickeln und zu straffen. Er wird hierzu in der Teigwanne oder auf der Arbeitsfläche mehrfach gestreckt und übereinandergefaltet.

Einschießen

Einschieben des Teiglings in den Ofen zu Beginn der Backzeit.

Einschießer

Ein flaches Brett oder Blech, mit Hilfe dessen der Teigling auf den Backstein oder das Backblech befördert wird.

Fenstertest

Wird zur raschen Überprüfung der ausreichenden Knetung bei Weizen- und Dinkelteigen durchgeführt. Ein Stück Teig wird dünn auseinandergezogen, sobald sich eine leicht durchsichtige und nicht rissige Membran bildet, ist der Teig gut ausgeknetet.

Fenstern

Die Ausbildung von Schrumpfungsrissen in der Teigkruste beim Abkühlen des Brotes. Kann zum rustikalen Charakter einer Teigkruste beitragen.

Fingerprobe

Dient der Überprüfung des Garezustandes: Anstupsen des Teiglinges mit dem Zeigefinger, je langsamer der Teig zurückfedert, desto weiter ist die Gare fortgeschritten.

Freigeschobenes Brot

Ein Brot, das ohne stützende Form gebacken wird.

Gärkorb

Gärkörbe dienen während der Stückgare der Stützung von Brotteiglingen, damit sie ihre gewünschte Form behalten.

Gare

Die Zeit, in der der geknetete Teig reift. Unterteilt sich in Stockgare und Stückgare.

Glanzstreiche / Eistreiche

Eine Emulsion von Stärke oder Eigelb in Wasser oder Milch, die vor und ggf. nach dem Backen auf den Teigling gestrichen wird und für eine glänzende Kruste sorgt.

Gluten

In den meisten Getreiden vorhandenes Kleberprotein, das in Teigen zur Ausbildung eines Klebergerüsts führt, welches die Teigform und die Gärgase stabil festhalten kann. Bei Roggenteigen wird die Ausbildung der Kleberstruktur durch die gleichzeitig vorhandenen Schleimstoffe gehemmt.

Kneten

Von Hand durchgeführter oder maschineller Mischvorgang, bei dem die Zutaten homogen vermischt werden und das – je nach verwendeter Mehlsorte – der Ausbildung des Klebergerüsts dient.

Krume

Das Innere des Brotes, welches von der Kruste umschlossen wird.

Kruste

Die gut gebräunte Rinde des Brotes, die die Krume umschließt.

Langwirken

Das längliche Ausformen eines Teiglings durch gezieltes Einschlagen der Teigländer in die Mitte.

Maillard-Reaktion

Der Vorgang des Bräunens der Kruste und Ausbildung von Röstaromen durch Karamellisierung von im Teig vorhandenen Zuckerstoffen.

Mehl

Das Produkt der Mühle, es entsteht in einem Prozess des immer feineren Mahlens und Siebens der Getreidekörner.

Mehlkochstück

Ein Nullteig, bei dem Mehl und die drei- bis fünffache Menge Wasser erhitzt werden, bis die Masse wie ein Pudding eindickt. Dient der Erhöhung der im Teig gebundenen Wassermenge und verbessert die Frischhaltung von Broten.

Mehltype

Gibt den Mineralstoffgehalt im Mehl an (s. Ausmahlgrad), je niedriger die Mehl-Type, desto niedriger der Ausmahlgrad.

Nullteig

Ein Gemisch aus Wasser und Mehl / Schrot, dient der Vorquellung der Getreideprodukte und ggf. der Vernetzung von Kleberstrukturen (s. Autolyse)

Ofentrieb

Rasches Aufgehen des Teiglings nach dem Einschließen in den Ofen, bevor sich die Kruste verfestigt hat.

Poolish

Weicher Vorteig aus Mehl und Wasser im Verhältnis 1:1 sowie 0,1 – 1 % Hefe. Führt zu einem leicht süßlich-fruchtigen Geschmack des Brotes.

Rundwirken

Rundformen des Teiglings durch gezieltes Einschlagen der Teigländer in die Mitte.

Rundschleifen

Rundformen von kleinen Teiglingen (Brötchen) durch Rollen in der Hohlhand.

Sauerteig

Ein traditionelles Triebmittel für Brotteige, das aus den im Mehl natürlicherweise vorhandenen Mikroorganismen entsteht.

Schleimstoffe

Die in Roggenmehl vorhandenen sogenannten „Pentosane“, die anstelle des Glutens in Roggenteigen das Teiggerüst bilden.

Schluss

Die durch das Wirken von Teiglingen entstehende Naht an der Stelle, an der zwei Teigränder durch Druck miteinander verbunden wurden.

Schrot

Ein Getreideprodukt, das durch Quetschen, Schneiden oder Zerstoßen des Kornes entsteht. Schrote müssen intensiv verquollen werden, um daraus einen backfähigen Teig zu fertigen.

Schüttflüssigkeit

Die Flüssigkeit, die für die Teigbereitung bereitgestellt und ggf. temperiert wird.

Stockgare

Die erste Garephase direkt nach dem Kneten des Teiges. Danach folgt das Abwiegen und Wirken der Teiglinge.

Stückgare

Die zweite Garephase, die auf das Wirken des Teiglings folgt. Danach folgt das Backen.

Schwaden

Die Erzeugung eines kurzen aber kräftigen Dampfstoßes im Ofen nach dem Einschließen des Teiglings. Sorgt für eine schnelle und direkte Übertragung von Wärme auf den Teigling, für einen guten Ofentrieb und eine schön gefärbte Brotkruste. Eine gute Schwadengabe zum richtigen Zeitpunkt hat großen Einfluß auf die Optik des fertigen Brotes.

Teigausbeute

Das Verhältnis von Mehl und Flüssigkeit im Teig. Die Teigausbeute bezieht sich immer auf die Gesamtmehlmenge. Eine Teigausbeute von 160 bedeutet „100 Teile Mehl und 60 Teile Flüssigkeit“. Je höher die Teigausbeute, desto mehr Flüssigkeit ist im Teig gebunden und desto weicher ist der Teig. Durch die Kenntnis der Teigausbeute kann je nach verwendeter Mehlsorte auf die Konsistenz des Teiges geschlossen werden.

Teigeinlage

Die Teigeinlage bezeichnet das Rohgewicht des Teiglings vor der Stückgare. Sie ist nötig zur Festlegung der Größe des Gärkorbens oder der Kastenform.

Teigtemperatur

Die Temperatur, die als optimal für den Ablauf der Gärprozesse in Teigen angesehen wird. Optimale Teigtemperaturen:

Brötchen 22 – 26 Grad C

Weißbrot 24 – 25 Grad C

Mischbrote 25- 27 Grad C

Roggenbrot 27 – 29 Grad C

Schrotbrote 28 – 30 Grad C

Vorstufe

Ein Vorteig, der durch Mischung von Mehl / Schrot und Flüssigkeit sowie ggf. einem Triebmittel entsteht und mehrere Funktionen hat: Vorquellung der Stärke und Ballaststoffe sowie der Eiweiße, Bildung von Aromastoffen und Vermehrung des Triebmittels. Typische Vorteile sind

Poolish, Biga und Sauerteig.

Verbessert die Teigeigenschaften, die Schnittfähigkeit der Krume, das Aroma des Gebäcks und sorgt für eine bessere Frischhaltung.