

Jeder Teig braucht die richtige Temperatur

Teigtemperaturen Richtwerte:

Weizenmischteige: 25 bis 26 °C

Roggenmischteige: 27 bis 28°C

Roggenteige: 29 bis 30 °C

Beispiele: Brezelteig: 20°C, Brötchenteig: 25 °C

Wichtig: Die Richtwerte sind auch vom Verfahrensweg und vom Knetsystem abhängig!
Daher ebenfalls im Rezept nachschauen.

Teigtemperatur zu warm:

- Gluten verliert Dehnfähigkeit – geringere Lockerung
- Oberfläche des Teiges trocknet zu schnell aus - Verhautung
- Gare zu schnell – Geschmackverlust
- Teig nicht elastisch genug

Mögliche Gebäckfehler:

- Zu breiter Ausbund bei Brötchen
 - Stumpfe Oberfläche bei Brötchen
 - Unregelmäßige grobe Porung
 - Zu starke Fensterung bei Weizengebäck
 - Krümelt beim Schneiden
 - Unregelmäßige Krumenfarbe
 - Aufgeplatzter Schluss
-

Teigtemperatur zu kalt:

- Schüttwasser verquillt schlechter
- Kondenswasserbildung – zusätzliche Feuchtigkeit im Teig
- Teig klebt – schlecht zu bearbeiten

Mögliche Gebäckfehler:

- Blasenbildung auf Brötchen
- Zu geringe Rösche (Brötchen ist nicht knusprig)
- geringe Porung
- feste Krume
- Zu geringer, verklebter Ausbund
- Geringe Fensterung bei Weizengebäck
- Brandblasen am Boden möglich