

FACHBEGRIFFE RUND UMS BROT BACKEN

Posted on 30. August 2019 by cookieundco



Diese Fachbegriffe rund ums Brot backen sollen Hobbybäckern und Brotback-Beginnern helfen, sich mit den Begrifflichkeiten aus der Brotbackwelt besser zurechtzufinden. Dieses Glossar wird

nach und nach ergänzt und enthält überwiegend Begriffserklärungen, die ich für relevant halte. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit und sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt worden.

Die Fachbegriffe rund ums Brot backen basieren sowohl auf eigenen Erklärungen und Erfahrungswerten, als auch auf dem umfassenden [Bäckerlatein](#) von Lutz Geißler sowie diversen Büchern rund ums Thema Brot backen.



Abstreichen / Abglänzen

Durch das Abstreichen bzw. Abglänzen können Farbe und Glanz des Gebäckes verändert werden. Teiglinge oder Gebäck werden meist dazu eingestrichen. Dies ist je nach Gebäck u.a. mit Wasser, Stärkewasser (Glanzsreiche), Salzwasser, verdünntem Sauerteig, Milch, *Eistreiche*, Vollei, Sahne, Öl oder Zuckersirup möglich. Wasser wird oft auch aufgesprüht, wie auch Zuckersirup in der Pâtisserie. Das Abstreichen/ Abglänzen kann je nach Gebäck und je nach dem was dazu verwendet wird, vor oder nach dem Backen durchgeführt werden.

Anspringen lassen

Anfängliche Gärung bei Raumtemperatur oder auch in warmer Umgebung, bevor der Teig oder Teigling kalt gestellt wird. Zunächst werden den Mikroorganismen hier optimale Temperaturen geboten, um die Aktivität/ Fermentation anzuregen. Danach erfolgt in der Regel eine Gärverzögerung durch Absenken der Umgebungstemperatur.

Anstellgut (ASG)

Das Anstellgut bzw. die *Starterkultur* ist der Teil vom Sauerteig, der immer aufgehoben wird, um damit zu einem späteren Zeitpunkt erneut Sauerteig anzusetzen. Oft wird das ASG auch separat geführt und kann so nicht aus Versehen aufgebraucht werden. Bei der sog. Auffrischung wird mit Mehl und Wasser wieder ein neuer Sauerteig hergestellt. Mit regelmäßiger Auffrischung unter gleichbleibenden Bedingungen ist es möglich, eine stabile Mikroflora zu züchten und darüber hinaus eine gute Triebkraft sowie ein gleichbleibendes Sauerteigaroma zu gewährleisten.

Auffrischung

Füttern und Pflegen des ASG (*Anstellgut*). Das Auffrischen sollte spätestens alle 7-10 Tage erfolgen.

Autolyse

Siehe auch *Nullteig*. Die Autolyse ist oftmals der erste Schritt zu Beginn der Teigzubereitung. Hierbei werden Mehl und Wasser kurz miteinander vermischt und für einen gewissen Zeitraum abgedeckt stehen gelassen. (Manchmal werden auch schon Sauerteig oder andere Vorstufen hinzugefügt, dann nennt man den Teig Fermentolyse und die Zeit der Verquellung sollte nur 20 bis max. 40 Minuten betragen.) Meist beträgt dieser Zeitraum zwischen 20 und 60 Minuten- manchmal auch bis zu 2 Stunden oder sogar über Nacht im Kühlschrank. Dabei verquellen Wasser mit der Stärke und den Eiweißbestandteilen aus dem Mehl. Das Klebereiweiß (Gluten) beginnt sich zu verketten und es bilden sich lange Glutenstränge - ein Teil der Teigstruktur beginnt sich bereits aufzubauen. Dadurch kann die Knetzeit deutlich reduziert werden- besonders wichtig bei empfindlichem Urgetreide/ Dinkel und um starker Erwärmung beim Knetprozess vorzubeugen. Die Dehnbarkeit des Teiges erhöht sich, dadurch kann sich der Teig während dem Gärprozess besser ausdehnen und die Gärgase halten. Die Krume wird luftiger und das Brotvolumen größer.

Backmalz

Siehe *Malz*

Biga

Als Biga wird ein fester Vorteig aus Mehl, Wasser und Hefe bezeichnet, der seinen Ursprung Italien hat. Der Hefeanteil beträgt i.d.R. bis zu 1% der Mehlmenge und der Wasseranteil 40-60%.

Brot

Brot ist ein traditionelles Nahrungsmittel, das aus Brotteig hergestellt und zum Schluss gebacken wird. Brot zählt zu den Grundnahrungsmitteln.

Brotteig

Dieser besteht aus gemahlenem Getreide, Wasser, einem *Triebmittel* und Salz und kann weitere Zutaten wie Saaten, Milchprodukte oder Zugaben zur Geschmacksverbesserung enthalten. Brotteig ist eine durch Mischen zusammenhängende Masse und i.d.R. formbar.

Brühstück

Das Brühstück ist ein sog. *Nullteig* bzw. eine *Vorstufe*. Es dient hauptsächlich zur Verquellung gröberer und/ oder trockener Teigbestandteile, wie Altbrot, Saaten, Schrot oder Trockenfrüchte. Dabei werden die trockenen Bestandteile im Verhältnis von ca. 1:1 bis 1:2 (manchmal auch mehr) mit siedendem Wasser übergossen. Verquollen wird mindestens 2-4 Stunden, kann aber auch länger sein. Der Wasseranteil im Teig kann damit erhöht werden und führt so zu einer verbesserten Frischhaltung. Die trockenen Bestandteile würden ohne Vorverquellung dem Teig nachträglich Wasser entziehen und so schnell zu einer trockenen Krume führen sowie zu einer deutlich reduzierter Frischhaltung.

Dehnen und Falten

Auch *falten* oder *stretch & fold (s & f)* genannt. Dies macht vor allem bei Teigen aus Weizen oder mit großem Weizenanteil Sinn und wird nur während der *Stockgare* durchgeführt. Durch mehrfaches dehnen und falten erhält der Teig deutlich mehr Struktur, er wird standfester und später leichter formbar. Das Klebergerüst wird damit schonend entwickelt und gefördert bzw. gestärkt und kann bei "No Knead Teigen" sogar das Kneten ersetzen. Auch die Dehnbarkeit des Teiges wird gefördert und damit steigt das Gashaltevermögen. Die während der Gare entstandenen Gärgase werden gleichmäßig im Teig verteilt. Zusätzlich wird frischer Sauerstoff eingearbeitet und die Teigtemperatur ausgeglichen. Hier geht's zur [Video-Anleitung](#).

Einschießen

Teigling(e) in den vorgeheizten Backofen geben zum Backen. Meist geschieht dies mit Hilfe des Brotschiebers, auch Schieber/ Einschießer genannt- daher einschießen.

Eistreiche

Diese besteht aus Vollei oder Eigelb (Dotter), nach Bedarf Milch oder Wasser und manchmal auch zusätzlich ein wenig Zucker und/ oder Salz. Eistreiche wird zum Benetzen (*Abglänzen*) von Backwaren vor dem Backen verwendet. Meist bei süßem Gebäck wie Hefezopf, Stuten oder Rosinenbrötchen, aber auch bei feinerem herzhaftem Gebäck wie Burger Buns, Schweizer Zopf oder Toastbrot.

Falten

Siehe auch *dehnen und falten*

Fenstertest

Um zu überprüfen, ob ein Weizenteig oder weizenlastiger Teig ausreichend ausgeknetet ist, kann der sogenannte Fenstertest angewendet werden. Dabei wird getestet, in wie weit sich das Glutengerüst bereits ausgebildet hat. Dabei zieht man den Teig vorsichtig zwischen den (angefeuchteten) Fingern auseinander. Im Idealfall sollte dabei ein fast durchsichtiges Fenster entstehen, durch das man Zeitung lesen könnte. Wenn sich der Teig dabei dehnt, ohne allzu schnell zu reißen, gilt der Teig ideal ausgeknetet. hier geht's zur [Videoanleitung](#).

Fermentolyse

Das Pendant zur *Autolyse*. Jedoch ist im Gegensatz zur Autolyse bei der Fermentolyse bereits ein *Triebmittel* enthalten und daher sollte die Zeitspanne der Verquellung deutlich begrenzt sein. Zum Beispiel kann ein *Sauerteig*, *Vorteig* oder andere *Vorstufen* enthalten sein. Es werden Mehl, Wasser und ggf. Sauerteig o.ä. kurz miteinander vermischt und für einen gewissen Zeitraum abgedeckt stehen gelassen. Dieser Zeitraum sollte aber 20 bis maximal 40 Minuten nicht übersteigen. Dabei verquellen Wasser mit der Stärke und den Eiweißbestandteilen aus dem Mehl. Das Klebereiweiß (Gluten) beginnt sich zu verketteten und es bilden sich lange Glutenstränge - ein Teil der Teigstruktur beginnt sich bereits aufzubauen. Dadurch kann die Knetzeit deutlich reduziert werden- besonders wichtig bei empfindlichem Urgetreide/ Dinkel und um starker Erwärmung beim Knetprozess

vorzubeugen. Die Dehnbarkeit des Teiges erhöht sich, dadurch kann sich der Teig während dem Gärprozess besser ausdehnen und die Gärgase halten. Die Krume wird luftiger und das Brotvolumen größer.

Flohsamenschalen

Samenschalen der *Plantago psyllium* (Wegerichart) mit extrem guter Quellfähigkeit bzw. Wasseraufnahme. Der Name *Psyllium* bedeutet auf lateinisch soviel wie Floh. Meist werden die Flohsamenschalen als Lebens- oder Heilmittel angeboten. Im Brotteig dienen sie hauptsächlich zur Bindung von Wasser.

Fermentwasser

siehe Hefewasser

Fingerdrucktest

Dabei drückt man mit den leicht bemehlten oder angefeuchteten Fingerspitzen (am besten immer zwei Finger) leicht in den Teigling hinein (ca. 1 cm tief), um den *Garzustand* während der Stückgare zu beurteilen.

- Untergare: Federt der Teig in der entstandenen Delle sofort wieder zurück, muss er noch weiter reifen.
- 2/3 Gare: Federt die Delle in seine Ausgangslage fast vollständig zurück. Weiter reifen lassen.
- Knappe Gare: Füllt sich die Delle langsam wieder auf, könnte nun schon gebacken werden (Ende der Untergare). Der Ofentrieb wird jetzt ziemlich kräftig sein. Das Brot oder die Brötchen werden relativ stark aufreißen und somit einen schönen Ausbund entwickeln. (Ein paar Minuten Gehzeit können dem Teigling aber ruhig noch gegeben werden.)
- 3/4 Gare: Füllt sich die Delle zu 50% wieder auf, sollte nun gebacken werden.
- Vollgare: Bleibt die Delle jedoch (fast) vollständig eingedrückt, sollte spätestens jetzt gebacken werden! Der Ofentrieb wird nicht mehr allzu stark sein und das Gebäck wenig bis gar nicht aufreißen. Bei einigen Gebäcken ist dies gewünscht, wie z.B. bei Burger Buns.

- Übergare: Der Teigling fällt beim Fingertest oder bei leichten Erschütterungen zusammen. Er war "drüber".

Formen

Den Teig in Form bringen. Auch als *wirken* bezeichnet. Der Teig kann rund geformt werden (rund wirken), länglich (lang wirken) oder auch in allerlei andere Formen gebracht werden. Ziel ist in aller Regel dabei, dass der Teig nicht nur in Form gebracht wird, sondern an der Teigoberfläche auch eine gewisse Spannung aufbaut. [Videoanleitung Roggenteig formen](#)

Freigeschoben

Freigeschoben bedeutet, ein Brot wird im Ofen frei ohne Backform (z.B. Kastenform) und auch nicht im Topf gebacken.

Gare

Gare ist ein anderer Begriff für die Gehzeit bzw. Reifezeit des Teiges. Die Gare beschreibt also die Zeit zwischen der Teigzubereitung und dem Backen. Hier ruht und reift bzw. fermentiert oder "geht" der Teig. Die Gare wird in verschiedene Phasen unterteilt. Hierzu zählen die *Stockgare* (1. Teigruhe), *Zwischengare* (Ballengare) sowie die *Stückgare* (Endgare).

Gluten

Gluten ist das Klebereiweiß aus dem Getreide. Es sorgt dafür, dass der Teig Struktur aufbaut und dehnbar wird. Gluten macht Mehl im Prinzip erst backfähig. Es kommt in allen üblichen Getreide- und Ur-Getreidesorten vor. Der Gehalt ist allerdings unterschiedlich. Roggen, Gerste und Hafer haben einen geringen Glutengehalt. Manitobaweizen hat beispielsweise einen sehr hohen Glutengehalt. Bei Urgetreide ist das Gluten meist deutlich empfindlicher, der Teig verliert schneller an Struktur und kann schnell überknetet werden.

Hefe (Backhefe/ Bäckerhefe/ Germ)

Hefe besteht aus einzelligen Pilzen, welche ihre Energie aus Zuckerstoffen gewinnen. Sie wird im Supermarkt in frischer Form im Kühlregal und in getrockneter Form (Trockenhefe) im Backregal angeboten. Bei der Verstoffwechslung der Zuckerstoffe entsteht Kohlendioxid (und Alkohol), welche den Teig lockern und aufgehen lassen. Backhefe besitzt eine gute und zuverlässige Triebkraft, bei geringem Anteil glutenabbauender Enzyme. In größerer Menge verwendet, schmeckt der Teig stark nach Hefe, lässt Brot und Gebäck schneller altern und wird von vielen Menschen schlecht vertragen.

Hefewasser (Fermentwasser)

Auch Wildhefe oder *Fermentwasser* genannt. Ein natürlicher Ersatz für industriell hergestellte, gekaufte Bäckerhefe oder auch für Sauerteig. Natürliche Wildhefe ist für viele wesentlich bekömmlicher, als industriell hergestellte Hefe. Hefewasser kann einfach selbst gezüchtet werden:

[Hefewasser: Fermentwasser selber züchten](#)

Hydratation

Gibt den Wasseranteil des Brotes im Verhältnis zum Mehl an. Enthält ein Brot beispielsweise 350 g Wasser auf 500 g Mehl, beträgt die Hydratation 70% oder *TA (Teigausbeute)* 170.

Klebereiweiß

siehe *Gluten*

Kneten

Mischprozess der Teigzutaten. Dieser kann maschinell oder von Hand durchgeführt werden.

Kochstück

Das Kochstück gehört zu den *Nullteigen*. Hierbei werden Flüssigkeiten (z.B. Milch oder Wasser) mit Getreideerzeugnissen (z.B. Mehl, Schrot oder Getreidekörner) aufgekocht.

Krume

Der innere weiche Teil des Brotes, der von der *Kruste* umgeben wird. Struktur, Elastizität sowie Geschmack und Geruch hängen von verschiedenen Faktoren ab. Die individuellen Eigenschaften der Brotkrume werden vom Wassergehalt sowie den Zutaten des Teiges beeinflusst, aber auch durch die Teigführung und Aufarbeitung.

Kruste

Der äußere, feste und meist knusprige Teil des Brotes, der die *Krume* umschließt. Auch als Rinde bezeichnet.

Laminieren

Die Arbeitsfläche wird dazu ganz leicht mit etwas Wasser benetzt oder hauchdünn eingeölt. Der Teig wird dann darauf möglichst dünn auseinander gezogen, ohne dass er reißt (quasi ähnlich wie beim Apfelstrudel). Danach wird der Teig von den 4 äußeren Seiten nach innen zu einem Paket zusammengefaltet. Der Hintergrund ist das Dehnen und Ausrichten der Glutenstränge im Teig. Es ähnelt dem *dehnen und falten*, ist nur viel intensiver und effektiver. So geht's: [Video Laminieren](#). Weiterführende Info's findest du hier [bei Alex](#).

Laugengebäck

Meistens aus Weizen- oder Dinkelteig bestehendes Kleingebäck, das vor dem Backen in (4 %iger) Natronlauge getaucht wird. Die Lauge reagiert mit dem Gluten im Teig und setzt

dabei Aminosäuren frei. Diese Aminosäuren gehen mit den enthaltenen Zuckern die sog. *Maillard-Reaktion* ein. Dabei entsteht beim Backen die typische braunglänzende Oberfläche - das Gebäck erhält seinen charakteristischen Geschmack. Laugengebäck wird normalerweise nicht geschwadet und mit offenem Zug bzw. möglichst Heißluft/ Umluft im Haushaltsbackofen gebacken (alternativ bietet sich permanentes Ablassen des Eigenschwaden an. Dadurch wird die schön glänzende Oberfläche des Gebäcks gefördert.

Levain

Levain ist das französische Wort für Sauerteig. In Frankreich wird traditionell Weizensauerteig verwendet. Es gibt levain liquide (flüssiger Sauerteig) und levain dur (fester Sauerteig).

Lievito Madre

Die Lievito Madre ist ein milder und fest geführter, italienischer Sauerteig- in der Regel aus Weizenmehl, Dinkel ist aber auch möglich. Diese wird oftmals auch als Mutterhefe, Lievito naturale oder Pasta Madre bezeichnet. Dieser Sauerteig zeichnet sich durch eine gute Triebkraft und einen milden Geschmack aus. Anleitung zum Züchten und viele Tipps: [Die 5 Besten Methoden zur Züchtung von Lievito Madre](#)

Maillard-Reaktion

Dies ist eine nicht-enzymatische Bräunungsreaktion aus Aminosäuren (Eiweißbestandteile) und Zuckerstoffen. Diese kann beim Backen, Braten und Frittieren von Lebensmitteln beobachtet werden. Beim Brot backen bräunt hierbei die Kruste und es kommt zur Ausbildung von Röstaromen.

Malz

Als Malz wird kurz gekeimtes und wieder getrocknetes Getreide bezeichnet. Dieser Vorgang bildet und aktiviert Enzyme im Getreide. Ein Teil der Stärke wird dabei in kleinere Moleküle (Zuckerstoffe) zerlegt. Diese dienen als leicht verwertbare Nahrung für die Hefen im Brotteig. Es gibt enzymaktives

und enzyminaktives Malz. Ausführlichere Info's und Anleitung zur Herstellung hier: [Selbstgemachtes Backmalz](#)

Manitoba

Manitoba-Mehl stammt ursprünglich aus Kanada. Das Mehl des Manitoba-Weizens ist sehr kleberstark und für besonders lockere Backwaren mit lange Reifezeit (Tartine) oder schwere Hefeteige (Stollen oder Panettone) geeignet. Das europäische Manitoba ist nicht ganz so kleberstark, wie das kanadische, welches auch unter dem Namen Breadflour vertrieben wird. Der Ausmahlungsgrad entspricht in etwa dem von Weizenmehl Type 550, bei deutlich höherem Glutengehalt.

Mehlkochstück

Eine Art Mehlschwitze, bei der Wasser (oder Milch) und Mehl unter Rühren aufgekocht werden. Auch oft als *Water roux* oder *Tangzhong* bezeichnet. Der Wasseranteil im Teig kann damit erhöht werden und führt so zu einer verbesserten Frischhaltung.

Natronlauge (Brezellaug)

Natronlauge ist Natriumhydroxid (NaOH), das in Wasser gelöst wurde. 4%ig dient diese Lauge in der Bäckerei als Tauchbad zur Herstellung von *Laugengebäck*.

Nullteig

Eine Art Vorteig zur Vorverquellung ohne *Triebmittel* wie *Hefe*, *Sauerteig* oder *Hefewasser*/*Fermentwasser*. Er besteht i.d.R. aus einem Teil oder der ganzen Schüttflüssigkeit sowie aus Mehl und/ oder anderen Getreideerzeugnissen. Manchmal kommt auch noch etwas Salz hinein, um Fremd gärung zu vermeiden- vor allem bei längeren Stehzeiten. Neben dem Autolyseteig gehören hierzu auch das *Kochstück*, *Quellstück* und *Brühstück*.

Ofentrieb

Die Volumenzunahme bzw. das Aufgehen des Teiges während des Backens. Je näher der reife *Teigling* in den Zustand der *Vollgare* kommt, desto geringer fällt der Ofentrieb aus. (Bei unzureichender Fermentation oder Triebmittel, kann der Ofentrieb auch gering ausfallen oder ganz ausbleiben.)

Pâte fermentée

Auch „alter bzw. fermentierter Teig“ genannt. Diese ist eine *Vorstufe* bzw. ein recht fester *Vorteig* mit 60-65 % Wasseranteil, Weizen- oder Dinkelmehl und ein wenig Hefe. Zusätzlich ist noch etwas Salz enthalten. Nach der Zubereitung muss die Pâte fermentée meist für 1-2 Stunden *anspringen* und danach im Kühlschrank weiterreifen- meist für 12-48 h. Das Gebäck bzw. Brot erhält eine elastische und wattige *Krume* mit vielfältigen Aromen sowie eine goldbraune Farbe.

Poolish (Pouliche)

Ein Vorteig, der meist zu gleichen Teilen aus Mehl und Wasser (*TA 200*) sowie einem geringen Hefeanteil von unter 1 % besteht. Die Poolish fördert eine zartsplittrige und knusprige Kruste sowie eine saftige aromatische Krume und verbessert die Frischhaltung.

Porung

Das sind alle Luftlöcher innerhalb der *Krume* im gebackenen *Brot* bzw. Gebäck. Die Porung kann unregelmäßig, grob, mittel, groß regelmäßig, fein und klein sein. Zum letztendlichen Porenbild führen viele Faktoren, wie Qualität des Sauerteiges, Einarbeitung von Luft, richtige Fermentation, Aufarbeitung und Umgang mit dem *Teig*, *dehnen & falten*, Mehlqualität und Wassergehalt. Auch das richtige Einschneiden und Backen hat einen Einfluss.

Sauerteig

Ein ursprüngliches und traditionelles Triebmittel für Brot und Gebäck. Aus Mehl und Wasser hergestellt, wird die Mikroflora hauptsächlich durch die im Mehl vorhandenen Mikroorganismen bestimmt. Aroma und Triebkraft können durch Mehlsorte, Wassergehalt, Temperatur und Reifezeit gezielt gesteuert werden. Anleitung zur Züchtung hier: [Sauerteig ganz einfach selber züchten](#)

Salz-Hefe-Verfahren

Dieses Verfahren kommt vor allem bei Weizenteigen zum Einsatz. Aus 10 %igem Salzwasser und Hefe wird eine Lösung angerührt. Die Salz-Hefe-Lösung sollte für 4 bis max. 48 Stunden bei 5°C lagern. Das Salz verhindert hierbei eine Fehlgärung. Teige sollen mit diesem Verfahren plastischer und leichter formbar werden und die Gärtoleranz erhöht sich. Die Hefezelle stirbt dabei und die Hefeenzyme werden dabei frei. Diese sind dann auch das eigentliche *Triebmittel* im *Teig*. Eine Vermehrung der Hefezellen ist hier dann natürlich nicht mehr möglich.

Schüttflüssigkeit

Dies ist die gesamte Flüssigkeit, die in den Teig hineinkommt. Diese besteht meist aus Wasser. Aber auch Buttermilch, Milch, Joghurt, Sahne, Bier, Kaffee, Saft, Kochflüssigkeiten von Gemüse usw. oder eine Mischung daraus sind möglich.

Schluss

Als Schluss bezeichnet man die "Teignaut", die bei der Aufarbeitung des Teiglings entsteht. Auch Teigschluss genannt. Sozusagen die gegenüberliegende Seite von der schönen glatten Seite. Meistens wird der Teigling zur Stückgare andersherum gelegt, als er später gebacken wird. Wenn der Schluss beim Backen unten ist, muss der Teigling vor dem Backen gezielt eingeschnitten werden, um kontrolliert aufzureißen. Bei wenigen Ausnahmen wird trotzdem nicht eingeschnitten, zum Beispiel bei Burger Buns oder Ciabatta, die in der Regel bis zur Vollgare reifen. Ist der Schluss beim Backen oben, reißt dieser wild und meist rustikal auf- ein Einschneiden ist nicht nötig.

Schwaden

Dampfstoß zu Beginn des Backprozesses. Dieser erfolgt meistens direkt nach dem *Einschießen* des *Teiglings* in den Ofen, kann aber auch leicht verzögert statt finden. Durch Schwaden wird ein guter *Ofentrieb* sowie eine knusprige und goldbraune *Kruste* gefördert. Die Feuchtigkeit hält die Teigoberfläche des Teiglings elastisch, sodass dieser länger und besser aufgehen kann. Zeitpunkt, Stärke und Dauer des Schwadens haben letztendlich Einfluss auf das Backergebnis. Nach einigen Minuten werden die Schwaden wieder abgelassen. Schwaden kann durch Dampffunktion im Ofen, [Schwadomat](#), [Alusch-Methode](#) (aufgeheizte Lavasteine/ Schrauben/ Nägeln in ofenfester Form, auf die rasch Wasser geschüttet wird) oder durch Sprühen mit Blumenspritzflasche in den Ofen (nicht optimal) erzeugt werden. (Bei Verwendung von *Eistreiche* oder *Natronlauge* wird normalerweise nicht geschwadet.)

Starter

Siehe Anstellgut (ASG)

Stockgare

Die erste Gehzeit direkt nach dem Kneten des Teiges. Oftmals wird der *Teig* in dieser Zeit ein oder mehrmals *gedehnt und gefaltet*. Danach folgt entweder die Zwischengare (Ballengare) oder das endgültige Formen des Teiges. Die Stockgare kann je nach Rezept bei Raumtemperatur, an einem warmen Ort oder auch kalt (Kühlschrank) erfolgen. Je länger die Stockgare, desto weniger *Triebmittel* (*Hefe*/ *Sauerteig*/ *Hefewasser*) wird benötigt und umso mehr Aroma kann sich entwickeln. Zusätzlich verbessert sich bei längerer Stockgare die Frischhaltung sowie die Bekömmlichkeit.

Stretch and fold (s & f)

Siehe *dehnen und falten*; auch als *falten* bezeichnet

Stückgare

Die letzte Gehzeit des geformten Teiges vor dem Backen. Die Stückgare erfolgt entweder mit *Schluss* nach oben oder nach unten- meist im Gärkörbchen oder im Bäckerleinen. Die Stückgare kann je nach Rezept bei Raumtemperatur, an einem warmen Ort oder auch kalt (Kühlschrank) erfolgen.

Tangzhong

Siehe *Mehlkochstück*

Teigausbeute (TA)

Diese gibt Auskunft über den Wasseranteil des Teiges im Verhältnis zum Mehl und anderen Getreideerzeugnissen (wie z.B. Flocken und Schrot). Enthält ein Brot beispielsweise 350 g Wasser auf 500 g Mehl, beträgt die TA (Teigausbeute) 170. Also 100 Teile Getreideerzeugnis und 70 Teile Wasser. Andere Schüttflüssigkeiten wie Milch, Sahne oder Buttermilch werden hier auch mit eingerechnet. Joghurt enthält etwa 80-85 % und Quark etwa 75-80 % Wasser. Siehe auch *Hydration*.

Teigführung

Als Teigführung wird die gesamte "Behandlung" des Teiges vom Kneten bis hin zum Backen bezeichnet. Sie umfasst auch die Teigbeschaffenheit und ob Vorteige oder Sauerteige verwendet werden, die Knetdauer sowie die Reifezeiten. Auch Temperaturen und Teigbe- und Aufarbeitung gehören dazu. Oft fallen in diesem Zusammenhang die Begriffe indirekte und direkte Teigführung. Bei der indirekten Teigführung werden im Gegensatz zur direkten Teigführung *Vorstufen* verwendet.

Teigling

Ein fertig geformtes Stück vom ungebackenen Teig. Dieser kann sowohl frisch als auch eingefroren

sein. Die *Stückgare* findet immer als Teigling statt.

Teigtemperatur (TT)

Die Teigtemperatur ist ein entscheidender Faktor für die Teigentwicklung und spätere Brotqualität. Gemessen wird sie nach dem Kneten mit einem Thermometer- am besten mit einem Einstechthermometer. Temperatur der Zutaten, Wassergehalt, Umgebungstemperatur sowie Intensität des Knetens (Geschwindigkeit und Dauer) beeinflussen die Teigtemperatur. In der Regel liegen die optimalen Temperaturen zwischen 22 und 27°C. Werden Teige beim Kneten zu warm, können sie an Struktur verlieren und später zu schlechteren Backergebnissen führen (z.B. trockenere Krume), Roggenteige dürfen oder sollten sogar gerne um die 30°C warm sein. Noch wichtiger ist aber die richtige Temperatur während der Gärzeit. Faustregel: Pro 5°C mehr halbiert und pro 5°C weniger verdoppelt sich die angegebene Gärzeit in etwa.

Triebmittel

Hierzu zählen neben frischer und getrockneter *Hefe* auch wilde Hefen (z.B. aus *Fermentwasser*), verschiedene Sauerteige und auch Backpulver bzw. Natron (sowie Hirschhornsalz und Pottasche). Auch mit selbstgemachtem Wasser- oder Milchkefir erzielen viele Hobbybäcker wunderbar gelockerte Teige. Triebmittel führen dazu, dass der Teig aufgeht, gelockert wird und mehr Volumen erhält. Dies geschieht hauptsächlich durch Bildung von Kohlenstoffdioxid.

Übergare

Die *Vollgare* und Gärtoleranz sind bereits überschritten. Der *Teigling* fällt beim *Fingerdrucktest* oder bei leichten Erschütterungen zusammen. Beim Backen bleibt das Gebäck flach, bzw. läuft auseinander, statt aufzureißen und an Volumen zuzunehmen. Der Geschmack ist in der Regel etwas fade und die *Krume* tendiert zur Trockenheit. Die Nahrung der Mikroorganismen ist bereits vollständig aufbraucht. Es bilden sich zunehmend Säure und Alkohol. Die beeinträchtigen nicht nur die Tätigkeit der Mikroorganismen, sondern schwächen auch die Teigstruktur.

Überkneten

Dies passiert, wenn ein Teig entweder zu lange oder zu intensiv geknetet wird- oder beides. Gerade bei empfindlichen Getreidesorten wie Dinkel und Urgetreide kann das relativ schnell passieren. Ein überkneteter Teig sieht oft glänzend und feucht aus, weil das Wasser beginnt auszutreten. Außerdem verliert der Teig zunehmend an Struktur- es kann kein erfolgreicher *Fensterstest* mehr durchgeführt werden. Die Folgen sind: unzureichendes Gashaltevermögen, kleineres Volumen und flacheres Gebäck. Durch kalt stellen und schonendes *dehnen und falten* können solche Teige manchmal noch gerettet werden.

Untergare

Der geformte *Teigling* ist bei weitem noch nicht genug gereift. Beim *Fingerdrucktest* federt der Teig in der entstandenen Delle sofort wieder zurück und hat viel Widerstand- er ist noch nicht bereit fürs Backen.

Vollgare

Die Vollgare ist der optimale Reifezustand für Gebäck mit einer glatten Oberfläche, die nicht aufreißen soll, wie z.B. Burger Buns. Der *Teigling* ist noch stabil genug, um die Gärgase zuhalten und hat bereits deutlich an Volumen zugenommen. Bleibt die Delle beim *Fingerdrucktest* völlig eingedrückt und bildet sich nicht oder kaum noch zurück, sollte spätestens jetzt gebacken werden- die Vollgare ist erreicht. Der Ofentrieb wird meistens nicht mehr allzu stark sein. Die Mikroorganismen haben hier bereits ihre Stoffwechselprozesse verlangsamt, die Nahrung ist fast aufgebraucht.

Vorstufe

Zu den Vorstufen gehören alle *Vorteige*, *Nullteige* und auch der *Autolyseteig*. Vorstufen verbessern die Teig- und Broteigenschaften, wie z.B. Aroma und Frischhaltung. Zu den Vorstufen zählen außerdem auch das *Quellstück*, *Brühstück* und *Kochstück*. Ziel ist vorrangig die Bildung von Aromastoffen sowie die Vermehrung von Mikroorganismen, außerdem verquellen die

enthaltene Stärke, Ballaststoffe und Eiweiße.

Vorteig

Vorteige sind Teige, die bei der *indirekten Teigführung* vor dem eigentlichen Hauptteig angesetzt werden. Ein Vorteig besteht meist aus Mehl, *Schüttflüssigkeit* (meist Wasser) und *Hefe*. Statt Wasser und Hefe kann auch *Hefewasser/ Fermentwasser* verwendet werden. Auch Salz ist manchmal ein Bestandteil. Klassische Vorteige sind *Poolish* (Pouliche), *Pâte fermentée*, *Biga* und diverse *Sauerteige*.

Water roux

Siehe *Mehlkochstück*

Wirken

Siehe *Formen*

Quellstück

Das Quellstück ist ein *Nullteig* bzw. eine *Vorstufe*. Es dient hauptsächlich zur Vorverquellung gröberer und/ oder trockener Teigbestandteile, wie Altbrot, Saaten, Schrote oder Trockenfrüchte. Dabei werden die trockenen Bestandteile im Verhältnis von ca. 1:1 bis 1:2 mit Wasser übergossen. Das verquellen dauert i.d.R. mindestens 4 Stunden, kann aber auch verlängert werden. Entweder muss dann Salz hinzugefügt werden oder das Quellstück sollte kalt gestellt werden, um Fremd gärung zu verhindern. Der Wasseranteil im Teig kann damit erhöht werden und führt so zu einer verbesserten Frischhaltung. Die trockenen Bestandteile würden ohne Vorverquellung dem Teig nachträglich Wasser entziehen und so zu einer trockenen *Krume* führen sowie zu einer deutlich reduzierten Frischhaltung. Beim Quellstück ist die Wasseraufnahme geringer, als beim *Brühstück* mit siedendem Wasser. Die Zutaten werden dafür aber auch nicht ganz so weich und behalten mehr Biss.

Anhaltspunkte für die Wasseraufnahme in Anlehnung an das **Bäckerlatein**:

- halbe Wassermenge|Bsp: 50 g Wasser : 100 g Saaten
Frisches Brot, Nüsse, Mandeln, Saaten, Hirse
- gleiche Wassermenge|Bsp: 50 g Wasser : 50 g Flocken
Buchweizen, Schrot, Flocken, Hartweizengrieß, Quinoa
- 1,5-fache Wassermenge|Bsp: 75 g Wasser : 50 g Polenta
Leinsamen (ganz), Polenta (Maisgrieß)
- 2-fache Wassermenge|Bsp: 100 g Wasser : 50 g Altbrot
Altbrot (getrocknet & fein gemahlen), Kleie, Leinsamen (geschrotet)
- 3-fache Wassermenge|Bsp: 150 g kochendes Wasser : 50 g Altbrot
Altbrot (getrocknet & fein gemahlen)
- 4-fache Wassermenge|Bsp: 200 g Wasser : 50 g Kartoffelflocken
Kartoffelflocken (oder Kartoffelpüree-Pulver)
- 10-fache Wassermenge|Bsp: 100 g Wasser : 10 g Flohsamen
Flohsamen
- 20-fache Wassermenge|Bsp: 80 g Wasser : 4 g gem. Flohsamenschalen
gemahlene Flohsamenschalen, Chiasamen, Basilikumsamen