

## Fehler beim Brotbacken und ihre Ursachen

Eine Hauptschwierigkeit beim glutenfreien Brotbacken ist die Wasserzugabe. Schreibe am Anfang deiner Laufbahn immer auf, wie viel Wasser du hinzugefügt hast (Brühstück und Gesamtteig).

Brotfehler	Mögliche Ursachen	Bemerkungen
Das Brot geht nicht genügend auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Teig stand zu kalt (es hat sich eine Haut gebildet)</li> <li>• Die Hefe war alt – sie riecht unangenehm</li> <li>• Die Flüssigkeit war zu kalt oder zu warm (über 35°C) oder zu wenig</li> <li>• Der Teig wurde nicht lange genug geknetet (ca. 6 Min. mit dem Knetter)</li> </ul>	
Das Brot reißt auseinander	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Teig wurde nicht lange und intensiv genug geknetet</li> <li>• Der Teig war zu wenig gegangen</li> </ul>	
Das Brot ist im Ofen zusammengefallen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Teigling ist zu lange gegangen</li> <li>• Der Teigling stand zu warm</li> </ul>	
Das Brot läuft auseinander und wird flach	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Teig ist zu weich</li> <li>• Der Teig ist zu lange gegangen</li> </ul>	
Das Brot krümelt stark	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Teig war zu fest</li> <li>• Das Wasser war zu heiß</li> </ul>	
Risse in der Krume Eingesacktes Dach	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Gare</li> <li>• Evtl. zu wenig Brühstück</li> </ul>	
Zu dichte Porung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teig zu fest / zu wenig Flüssigkeit</li> </ul>	
Oberfläche/Kruste reißt ab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu wenig Lockerungsmittel</li> <li>• Teigoberfläche etwas stippen/löchern, um Wasserdampfansammlungen zu vermeiden</li> </ul>	
Zu grobe und ungleichmäßige Porung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Flüssigkeit</li> <li>• Teigruhe/Gare zu lang</li> </ul>	

## Brot ist gebackene Natur

Ja gut und was ist das nun - Brot?

Brot ist das Resultat einer gelungenen Mischung  
(man nennt das dann nach einer Weile des Knetens Teig)

**aus:**

- Mehl (= immer 100 %)
- Wasser (bei gf Mehlen sehr viel, zusammen ca. 100 %, dh: etwa das Mehlgewicht)
- Hefe (bei Haushaltsmengen 5 %, bei großen Mengen weniger)
- Salz (1,8 bis 2 %)

Für mich ist Brot das wichtigste Lebensmittel für Menschen, die in unseren Breitengraden leben.

Das ganze Volk ist Weizen (Geschmack, Aussehen, Verarbeitung, ... ) gewohnt und hat erst mal Schwierigkeiten, glutenfreie Backwaren als wertig, vollwertig zu akzeptieren.

Glutenvermeidende sind erst mal hilflos.

Glutenfreies Brot schmeckt immer anders als glutenhaltiges.

Wir müssen dafür sorgen, dass es annähernd gleiche/s Aussehen, Konsistenz und Geschmack hat.

Kräftiges Anbacken (ca. 5-10 Min.) auf höchster Hitzestufe bringt Farbe und Kruste. Kruste bringt Geschmack. Das Brühstück bringt Saftigkeit und Elastizität. Nach dem Backen muss das Brot mind. 20 Min. auskühlen und ‚abdampfen‘. Es darf nicht gleich in Plastikbeuteln verpackt und transportiert werden. Dann wird es klitschig. Das Brot braucht Luft.

Glutenfreie Gebäcke sind meistens schwerer und kompakter als die lockeren Gebäcke aus der Glutenbäckerei.