



Kernaussagen aus dem Webinar der Bundesakademie Weinheim mit Wolfgang Furtner

7 Tipps für mehr Brotqualität

Eine Rückbesinnung auf alte Traditionen

1. Rezepturen einfach halten

- Keine oder wenige Rezepturen mit mehr als 5 Zutaten
- Wenn eine Mischung aus Getreidemahlerzeugnissen, auf möglichst wenige beschränken
- Verzicht auf Backmittel und Zutaten mit versteckten Zusatzstoffen
- Wenn Kochstücke, Brühstücke, Aromastücke usw., dann nicht alles in einer Rezeptur

2. Regionale Rohstoffauswahl

- Welche Lieferanten / Erzeuger sind in meiner Umgebung und welche Waren und/oder Spezialitäten bieten diese an?
- Welche Mühlen befinden sich in meinem regionalen Umfeld?
- Tipp: Diese persönlich besuchen, für mehr Vertrauen und/oder bessere Angebote 😊
- Gute Rohstoffkenntnis

3. Lange Teigführung durch Vorteige oder Sauerteige

- Zeit = Aroma
- Viele Vorteile aus Sauerteigführungen (z.B.: höhere TA, längere Frischhaltung, Schimmelschutz auch bei Weißbrot, hier Fadenzieher usw.)
- Abbau von FODMAPS und ATI (Amylase-Trypsin Inhibitoren = Pflanzeigene Schutzgifte)
- Bei Roggensauer; Bessere Verfügbarkeit von Mineralstoffen durch den Phytat-Abbau
- Verwendung von Restbrot im Teig oder auch im Sauerteig



4. Mischzeiten und Teigtemperaturen beachten und einhalten

- Roggenteige nicht zu lange laufen lassen. Schnellgang meist nicht nötig
- Hierbei darauf achten, dass der Teig nicht auskühlt (TT= mind. 28°C)
- Weizenteige gut auskneten
- Hier nicht zu warm mischen und auch mal Eis zum Schüttwasser geben (TT= max. 26°C)
- Dinkel ≠ Weizen, Dinkel länger langsam laufen lassen und dann nur kurz im 2. Gang
- Generell Schüttwassertemperatur berechnen und an Umgebungseinflüsse anpassen
- Laborwerte von Ihrer Mühle einholen und regelmäßig kontrollieren

5. Teigruhezeiten einhalten

- Viele Mehle brauchen mehr Zeit, um das Schüttwasser komplett zu verquellen
- Das Aufziehen verbessert den Stand von Weizen- und Dinkelteigen
- Viele Vorteile des enzymatischen Abbaus
- Auch hier ist Zeit gleich Aroma
- Bessere Verwertbarkeit für den Körper
- Garraum nicht höher als max. 32°C einstellen

6. Rustikal Aufarbeiten

- Keine 08/15 Optik
- Einfache Schnittführung aber nicht langweiliger Standard
- Ohne Schnitt = jedes Brot ein Unikat
- Mehr Kruste = mehr Geschmack

7. Backzeiten beachten und den richtigen Umgang mit dem Schwaden lernen

- Für bessere Kruste nicht länger, sondern heißer backen
- Auch mal den Zug geschlossen lassen für tiefere Krustenrisse = Aroma/Optik
- Die letzten 5 Minuten den Zug öffnen, auch hier bessere Krustenausbildung
→ Aroma/Optik
- Nicht zu hell backen (hin zu Tricolor) aber nicht verbrennen lassen (Acrylamid!)
- Kastenbrote nicht über 230°C anbacken