

UNIFERM Info-Service

Nie wieder Brotfehler!



UNIFERM GmbH & Co. KG
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon (023 89) 79 78-0
Telefax (023 89) 79 78-2 80
Backservice-Telefon (023 89) 79 78-4 44
www.uniferm.de



*Unsere Garantie für
Frische und Genuss!*

Das UNIFERM Sortiment für die sichere Brotherstellung

UNIFERM Ferment-Sauer Roggen

Flüssiger Ferment-Sauer für Roggenbetonte Brote

- im Drei-Stufen Verfahren fermentiert
- natürliches Milch- und Essigsäure-Verhältnis
- hohe Betriebssicherheit, da gleichbleibende Qualität

UNIFERM Xtrasauer

Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrote

- konzentrierte Anwendung durch hohe Säureleistung
- hohe Verarbeitungs- und Gebäcksicherheit durch Kombination von Säure und backwirksamen Bestandteilen

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig

Sauerteigstarter für alle Sauerteigführungen

- für den wöchentlichen Neuansatz

UNIFERM MegaStabil

Backmittel zur Stabilisierung von Broten und Kleingebäcken

- einzigartige Gärstabilität bei allen Teigführungen
- hohe Verarbeitungssicherheit bei der maschinellen Aufarbeitung
- hervorragende Frische bei gleichmäßiger lockerer Porung

UNIFERM WeizenGold

Backmittel zur Herstellung und Verbesserung von Weißbroten, Weizenmischbroten und Buttermilchbroten

- erfrischend, vollmundiger Geruch u. Geschmack durch Buttermilchpulver
- saftig, lang anhaltende Gebäckfrische
- natürlich auch für die Herstellung von Buttermilchbroten

Ihr UNIFERM Sortiment für die sichere Brotherstellung

UNIFERM Baguette del Sol

Basismischung für Baguettes, Ciabatta, Fladenbrot und andere südländische Spezialitäten

- mit Weizensauerteig für Aroma und Geschmack
- hohe Produktionssicherheit
- ausgezeichneter Ausbund bei hohem Volumen
- baguettetypische Porung und Krustenrösche

UNIFERM Baguette-Back 3%

Backmittel für typische Baguettes

- niedrige Anwendung mit nur 3%
- sichere und einfache Herstellung
- goldbraune Kruste
- abgerundeter, aromatischer Geschmack

UNIFERM BäckerGOLD

Individueller Veredler für Ihre Backwaren

- hochwertiges, aromatisches Backöl
- variable Anwendung
- mit allen Vorteilen für Teigverarbeitung, Rösche und Genuss

UNIFERM MeisterStück

Der natürlich fermentierte Weizenvorteig

- für ein besonderes, aromatisches Geruchs- und Geschmackserlebnis in allen weizenbetonten Gebäcken
- für eine saftige Gebäckfrische
- für eine Vielzahl an Gebäckideen mit traditionellem, natürlichem Charakter

Weizenbrote / Weizenmischbrote

Aussehen / Kruste / Krume

Weizenbrote /
Weizen-
mischbrote



aufgeplatzter Schluss

- Ursache:**
- Teig zu fest
 - knappe Gare, trockene Gare
 - zu viel Wirkmehl oder zu starke Beölung beim mechanischen Teigteilen
- Folge:**
- unansehnliches Gesamtbild
 - ungleichmäßige Form
- Abhilfe:**
- Teig etwas weicher führen
 - Stückgare verlängern
 - auf optimale Gärfeuchte achten
 - weniger Wirkmehl verwenden
 - auf nicht zu starke Beölung achten

Roggen-
mischbrote
Roggenbrote

Vollkornbrote /
Schrotbrote



Brandblasen

- Ursache:**
- zu junge Sauerteige
 - auswuchshaltiges Mehl
 - zu kalte Teige, zu junge Teige
 - zu warme Gärtemperatur
 - zu feuchte Gare
- Folge:**
- unansehnliches Gesamtbild
 - fleckige Oberfläche bzw. Kruste
- Abhilfe:**
- optimale Teigtemperatur einstellen
 - Teigruhezeit einhalten
 - nicht zu feucht und warm garen
 - Säuerung erhöhen z.B. UNIFERM Ferment-Sauer oder UNIFERM Xtrasauer

Toastbrote



flache Form

- Ursache:**
- enzymreiches Mehl oder kleberschwaches Mehl
 - zu lange Gare
 - zu weicher Teig
 - zu kalte Anbacktemperatur
- Folge:**
- unansehnliches Gesamtbild
 - flache Scheibengröße
 - ungleichmäßige Porung
- Abhilfe:**
- Mehlqualität überprüfen
 - kleberstabilisierende Zusätze verwenden z.B. UNIFERM MegaStabil
 - auf optimalen Gärpunkt achten
 - Teige etwas fester halten
 - Backtemperatur überprüfen

Baguette

Halbgebackene
Gärzeitsteuerung

Weizenbrote / Weizenmischbrote

Aussehen / Kruste / Krume



zu runde Form

- Ursache:**
- kleberstarkes Mehl
 - zu fester Teig
 - zu knappe Gare
 - zu wenig Hefe
 - zu heißer Ofen
- Folge:**
- untypische Scheibenform
 - keine optimale Fußbildung
 - dichte Porung
- Abhilfe:**
- auf gutes Auskneten achten
 - Teigausbeute erhöhen
 - auf optimale Gare achten
 - Hefemenge erhöhen
 - Backtemperatur überprüfen



Krumenriss

- Ursache:**
- enzymarmes, trockenbackendes Mehl
 - nachsteifende, zu feste Teige
 - zu warme Teige
- Folge:**
- mangelhafte Frischhaltung
 - trockener Kaeindruck
 - etwas fader Geschmack
- Abhilfe:**
- Förderung der Enzymatik und Frischhaltung durch UNIFERM MegaStabil
 - Teigausbeute erhöhen
 - Teige kühler führen



Streifenbildung

- Ursache:**
- Teig zu weich
 - zu viel Wirkmehl
 - zu lange Teigruhe
 - zu trockene Teigruhe
- Folge:**
- ungleichmäßige Porung
 - ungleichmäßige Krumenfarbe
- Abhilfe:**
- Teigausbeute reduzieren
 - weniger Wirkmehl verwenden
 - Teigruhe verkürzen und Teig abdecken

Weizenbrote / Weizenmischbrote

Aussehen / Kruste / Krume



zu dichte Porung

- Ursache:**
- zu fester Teig
 - zu wenig Teigruhe
 - zu wenig Hefe bzw. zu kühle Führung
- Folge:**
- mangelhafte Frischhaltung
 - straffe Krume
 - beeinträchtigter Geschmack
 - runde Brotform, geringes Brotvolumen
- Abhilfe:**
- Teigausbeute erhöhen
 - Teigruhezeiten einhalten
 - Hefedosierung überprüfen
 - Teigtemperatur erhöhen
 - Verbesserung der Frischhaltung durch UNIFERM MegaStabil oder UNIFERM WeizenGold



zu grobe, ungleichmäßige Porung

- Ursache:**
- zu weiche Teige
 - zu lange Teigruhe
 - enzymreiche Mehle
 - zu viel Hefe
 - zu warme Teige
- Folge:**
- schlechte Bestreichbarkeit der Scheibe
 - beeinträchtigter Zusammenhalt der Scheibe
 - beschleunigte Brotalterung
- Abhilfe:**
- quellungsfördernde Backmittel wie UNIFERM MegaStabil oder UNIFERM WeizenGold verwenden
 - auf kürzere Teigruhe achten
 - strammer wirken
 - Säuremenge erhöhen z.B. mit UNIFERM Ferment-Sauer oder UNIFERM Xtrasauer
 - Hefemenge verringern
 - Teige kühler führen



Wirkfehler

- Ursache:**
- zu fester Teig
 - zu viel Wirkmehl oder Öl beim Teilen
- Folge:**
- unansehnliche Krume
 - grobe Einschlüsse
- Abhilfe:**
- Teige weicher führen
 - beim Wirken weniger Mehl verwenden
 - beim Teigteilen weniger Öl einsetzen

Weizenbrote / Weizenmischbrote

Aussehen / Kruste / Krume



abgebackene Kruste

- Ursache:**
- stark übersäuert
 - feste Teige
 - enzymschwaches Mehl
 - zu enges Setzen
- Folge:**
- schlechte Frischhaltung
 - abblätternde Kruste beim Schneiden
- Abhilfe:**
- Säuremenge überprüfen
 - TA überprüfen
 - Brote beim Schieben weiter auseinandersetzen
 - vor dem Backen stüpfeln oder schneiden



unelastische Krume

- Ursache:**
- zu geringe Versäuerung
 - enzymstarkes Mehl
 - enzymreiche Backmittel
 - zu kurze Backzeit
- Folge:**
- schlechte Schneidbarkeit
 - schlechte Bestreichbarkeit
 - Krume ballt beim Kauen
- Abhilfe:**
- Zusatz von säurehaltigen Backmitteln z.B. UNIFERM Ferment-Sauer oder UNIFERM Xtrasauer
 - eingesetzte Backmittel überprüfen (Dosierung)
 - Backzeit erhöhen

Baguette

Aussehen / Kruste



kein Ausbund

- Ursache:**
- zu weicher Teig
 - zu junger Teig
 - zu kalter Teig
 - überlange Stückgare
 - zu viel Schwaden
 - zu feuchte Gare
- Folge:**
- unansehnliches Gesamtbild
- Abhilfe:**
- festere Teigführung
 - Teigruhezeiten einhalten
 - etwas wärmere Teige
 - knappere Stückgare
 - Schwadenmenge anpassen
 - nicht zu feucht garen



schwacher Ausbund

- Ursache:**
- nicht optimale Beschwadung
 - nicht absteifen lassen vor dem Schieben
 - schlecht geschnitten
 - volle Gare
- Folge:**
- etwas unansehnliches Gesamtbild
- Abhilfe:**
- Vorschwaden geben
 - vor dem Schneiden und Schieben absteifen lassen
 - auf flachen Schnitt achten
 - knapper schieben



Setzfalten

- Ursache:**
- zu volle Gare
 - zu schwere Einwaage in Baguetteform
 - Erschütterungen während des Backens
 - zu kurze Backzeit
 - zu niedrige Backtemperatur (Unterhitze)
- Folge:**
- flache Form
 - weiche Seitenkruste
 - Knicken des Baguettes
- Abhilfe:**
- knappere Gare
 - nicht zu schwer einwiegen
 - keine Erschütterungen während des Backens
 - auf optimale Backbedingungen achten

Baguette

Krume



dichte, gleichmäßige Porung

- Ursache:**
- zu fester Teig
 - zu junger Teig
 - zu starke Bearbeitung beim Langwirken
 - Rundwirken vor dem Langwirken
- Folge:**
- nicht baguettetypische Porung
- Abhilfe:**
- Teig weicher führen
 - auf Teigruhe und Zwischengare achten
 - nicht zu straffes Langwirken
 - Teig nur vorstoßen, aber nicht rund wirken



Hohlräume

- Ursache:**
- sehr kleberstarkes Mehl
 - zu lange Teigführung
 - zu hohe Hefemenge
- Folge:**
- große Löcher im Baguette
 - schnelles Altern des Gebäckes
- Abhilfe:**
- Zugabe von Roggenmehl, um Kleber zu schwächen
 - gutes Auskneten der Teige
 - Teigruhezeit verkürzen
 - Hefemenge reduzieren

Toastbrote

Krume



Wirkfehler

- Ursache:**
- zu fester Teig
 - zu warmer Teig
 - zu viel Wirkmehl bei der Aufarbeitung

- Folge:**
- toastuntypische Struktur

- Abhilfe:**
- Teig weicher führen
 - Teigtemperatur auf 24 – 25 °C senken
 - nicht zu viel Wirkmehl verwenden
 - nicht zu viel Fett beim Teigteilen verwenden



Randverdichtung

- Ursache:**
- zu viel Hefe
 - zu volle Endgare

- Folge:**
- toastuntypische Struktur

- Abhilfe:**
- Hefedosierung reduzieren
 - Stückgare verkürzen



grobe Porung, ungleichmäßige Porung

- Ursache:**
- zu lange Teigruhe
 - zu warme Teige
 - zu viel Hefe

- Folge:**
- ungleichmäßige Bräunung beim Toasten

- Abhilfe:**
- nach der Knetung möglichst keine Teigruhe geben
 - Teige kälter führen
 - Hefemenge reduzieren

Toastbrote

Aussehen / Kruste



Tailenbildung

Ursache: – nicht ausgekneteter Teig
– zu kalt gebacken
bzw. zu niedrige Backtemperatur

Folge: – ungleichmäßige Toastscheibe

Abhilfe: – Knetzeit erhöhen
– optimale Gare einstellen
– höhere Anbacktemperatur

Roggen / Roggenmischbrote

Aussehen / Kruste / Krume



seitlicher Krustenriss

- Ursache:**
- zu eng geschoben im Ofen
 - zu geringe Anbacktemperatur
- Folge:**
- beeinträchtigt Aussehen
- Abhilfe:**
- auf größere Abstände der Brote beim Backen achten
 - Anbacktemperatur erhöhen



Schwadenriss

- Ursache:**
- zu lange Einwirkzeit des Schwadens bzw. Zug zu spät gezogen
- Folge:**
- Teighaut bleibt zu lange weich
 - verzögerte Krustenbildung
- Abhilfe:**
- Zug früher ziehen



Krustenriss lang

- Ursache:**
- zu viel Mehl auf der Oberfläche
 - zu geringe Anbacktemperatur
- Folge:**
- Schwaden und Hitzeinwirkung bleiben ohne Wirkung, da Mehl isolierend wirkt
- Abhilfe:**
- nicht zu dick mehlen
 - ggf. Schwadenmenge erhöhen
 - Anbacktemperatur erhöhen

Roggen / Roggenmischbrote

Aussehen / Kruste / Krume



Brandblasen auf der Oberfläche

- Ursache:**
- enzymreiche Mehle (Auswuchs)
 - zu schwache Versäuerung
- Folge:**
- Hohlräume unter der Kruste
 - Brandflecken auf der Kruste
- Abhilfe:**
- auf ausreichende Versäuerung achten, z.B. Dosierung von UNIFERM Ferment-Sauer Roggen oder UNIFERM Xtrasauer erhöhen
 - Teig etwas fester führen



flache Form, breitgelaufen

- Ursache:**
- zu weicher Teig
 - zu geringe Versäuerung
 - zu volle Gare
 - enzymreiches Roggenmehl (Auswuchs)
- Folge:**
- geringe Gärstabilität
 - ggf. zu fader Geschmack
- Abhilfe:**
- TA reduzieren
 - Versäuerung erhöhen z.B. Dosierung von UNIFERM Ferment-Sauer Roggen oder UNIFERM Xtrasauer erhöhen
 - Optimierung der Gärstabilität durch z.B. UNIFERM MegaStabil
 - knapper schieben



abgebackene Kruste

- Ursache:**
- sehr enzymstarkes Mehl
 - Mehle mit schlechten Verkleisterungswerten (Amylogramm)
 - zu schwache Versäuerung
- Folge:**
- Hohlrumbildung unter der Kruste
 - unelastische Krume
 - Wasserstreifen bzw. Klitschbildung in der Krume
- Abhilfe:**
- niedrigere Roggenmehltype verwenden
 - Erhöhung der Säuremenge durch z.B. UNIFERM Ferment-Sauer Roggen oder UNIFERM Xtrasauer
 - heißer anbacken

Roggen / Roggenmischbrote

Aussehen / Kruste / Krume



Hohlraumbildung unter Kruste

- Ursache:**
- enzymstarkes Mehl
 - zu schwache Versäuerung
 - Gärshalen nicht gestäubt, dadurch Kleben der Teighaut an den Körben
- Folge:**
- Abbacken der Kruste von der Krume
- Abhilfe:**
- niedrigere Roggenmehltype verwenden
 - auf ausreichende Versäuerung achten, z.B. UNIFERM Ferment-Sauer Roggen oder UNIFERM Xtrasauer
 - Teigoberfläche stippen, um verstärkte Wasserdampfansammlungen unter der Kruste zu vermeiden
 - Gärshalen stauben



zu dichte Porung

- Ursache:**
- zu feste Teige
 - zu kalte Teige und zu geringe Teigruhezeit
 - enzymschwache Roggenmehle
 - übersäuert
- Folge:**
- Neigung zu trockener Krume bzw. mangelnde Frischhaltung
- Abhilfe:**
- Teige weicher führen
 - Teigtemperatur und Teigruhe beachten
 - höhere Roggenmehltype verwenden
 - enzymhaltige und quellungsfördernde Zusätze verwenden, z.B. UNIFERM MegaStabil, UNIFERM WeizenGold



zu ungleichmäßige Porung

- Ursache:**
- zu geringe Versäuerung
 - zu kühle Führung
 - zu wenig Hefe
- Folge:**
- untypische Struktur
- Abhilfe:**
- Versäuerung erhöhen z.B. UNIFERM Ferment-Sauer Roggen oder UNIFERM Xtrasauer verwenden
 - Teige etwas wärmer führen
 - Hefemenge etwas erhöhen

Roggen / Roggenmischbrote

Aussehen / Kruste / Krume



unelastische Krume

- Ursache:**
- enzymreiches Mehl
 - etwas schwache Versäuerung
 - zu kurze Backzeit
- Folge:**
- schlechte Bestreichbarkeit der Brotscheibe
 - schlechte Schneidbarkeit des Brotes
- Abhilfe:**
- niedrigere Roggenmehltype verwenden
 - auf stärkere Versäuerung achten
z.B. UNIFERM Ferment-Sauer Roggen
oder UNIFERM Xtrasauer
 - Backzeit verlängern



faltiger Boden:

- Ursache:**
- Teig zu fest
 - Brot zu lang aufgemacht und
beim Einsetzen in die Form
zusammengeschoben
- Folge:**
- unansehnliches Gesamtbild
- Abhilfe:**
- Teige weicher führen
 - nicht zu lang aufmachen



schmutziger Boden

- Ursache:**
- schmutzige Form
- Folge:**
- unansehnliches Gesamtbild
- Abhilfe:**
- Form säubern

Roggen / Roggenmischbrote

Aussehen / Kruste / Krume



abgerissene Kruste

- Ursache:**
- zu knapp geschoben
 - Teig zu fest
- Folge:**
- unansehnliches Gesamtbild
- Abhilfe:**
- Teige reifer schieben
 - Teige weicher führen



aufgerissene Oberfläche

- Ursache:**
- zu reifer Teig
 - Kästen sind während der Gare gestapelt
- Folge:**
- gegarter Teigling klebt am Boden des darüberliegenden Kastens
 - bei Hochnehmen des oberen Kastens reißt die Oberfläche des oberen Brotes
- Abhilfe:**
- auf Gärstand achten
 - Kästen auf Abstand bzw. versetzt stapeln



zusammengebackene Brote

- Ursache:**
- Mittelstege der Kästen reichen nicht mehr bis zum Boden
- Folge:**
- Brote backen aneinander
 - bei Conzekästen: Brote lassen sich schlecht aus der Form nehmen und müssen ggf. geschnitten werden
- Abhilfe:**
- Mittelstege oder ggf. Kästen erneuern

Schrot- und Vollkornbrote

Aussehen / Kruste / Krume



Krustenriss

- Ursache:**
- zu kalte Teige
 - zu feuchte Stückgare
 - zu knappe Stückgare
- Folge:**
- un stabile Brotscheibe
- Abhilfe:**
- Teigtemperatur auf mind. 30 °C einstellen
 - auf nicht zu starke Gärraumfeuchte achten
 - auf optimalen Gärstand beim Schieben achten
 - Vermeidung von zu starkem Ofentrieb



zu starke Maserung

- Ursache:**
- zu starke Oberflächenstreuung durch feinen Schrot
 - zu trockene Stückgare
 - zu wenig Dampf beim Backen
- Folge:**
- unansehnliches Gesamtbild
- Abhilfe:**
- Streuung wasserentziehender Rohstoffe vermeiden
 - auf ausreichende Luftfeuchte während der Gare achten
 - Schwadengabe beim Schieben erhöhen



raue Schnittfläche

- Ursache:**
- zu geringe Quellzeit der Schrote
 - zu geringe Brüh- bzw. Quellstückmenge
 - zu frisches Schneiden des Brotes
- Folge:**
- Brot krümelt beim Schneiden
- Abhilfe:**
- höhere bzw. längere Verquellung der Schrote
 - Brote vor dem Schneiden auskühlen lassen

Schrot- und Vollkornbrote

Aussehen / Kruste / Krume



Krumenrisse

- Ursache:**
- enzymchwache, trockenbackende Schrote
 - zu volle Gare
- Folge:**
- mangelhafter Scheibenzusammenhalt
- Abhilfe:**
- Brüh- bzw. Quellstücke einsetzen bzw. erhöhen
 - quellungsfördernde Backmittel einsetzen z.B. UNIFERM MegaStabil
 - knapper schieben



abgebackene Kruste und Krumenrisse

- Ursache:**
- ungenügende Schrotverquellung
 - ungünstige Gärbedingungen (zu feuchte Gare, zu warme Gare)
 - zu lange Stückgare
 - zu nasse Teigoberfläche
- Folge:**
- keine gleichmäßige Scheibe
- Abhilfe:**
- Quellstück länger stehen lassen
 - quellungsfördernde Zusätze verwenden, z.B. UNIFERM MegaStabil
 - Gärbedingungen verbessern
 - nasse Teigoberfläche vermeiden



ungleichmäßige Porung und Krumenrisse

- Ursache:**
- zu kurze Knetzeit
 - ungenügende Teigbindung
- Folge:**
- schlechter Scheibenzusammenhalt
- Abhilfe:**
- Quell- bzw. Brühstückanteil erhöhen
 - Knetzeit erhöhen
 - quellungsfördernde Zusätze verwenden, z.B. UNIFERM MegaStabil

Schrot- und Vollkornbrote

Aussehen / Kruste / Krume

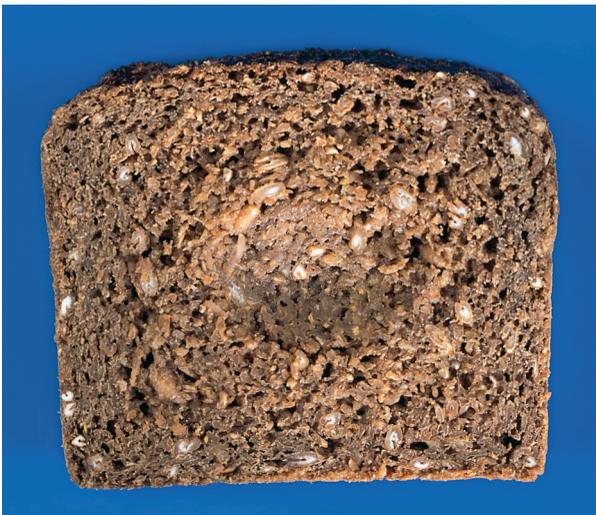


Krumenverdichtung „Ansatz zum Wasserstreifen“

- Ursache:**
- enzymreicher Schrot
 - ungenügende Teigsäuerung
 - zu geringe Luftfeuchte bei der Lagerung des Brotes

- Folge:**
- geschwächte Krumenelastizität
 - klebende Krume

- Abhilfe:**
- Brühstück verringern
 - quellungsfördernde Teigsäuerungsmittel wie UNIFERM Xtrasauer einsetzen
 - bei Brotlagerung auf ausreichende Luftfeuchte achten



geschwächte Elastizität

- Ursache:**
- enzymreicher Schrot
 - zu lange Quellzeit
 - zu geringe Versäuerung

- Folge:**
- mangelnder Zusammenhalt
 - klitschige Krume
 - Kleben beim Schneiden

- Abhilfe:**
- Brühstück statt Quellstück verwenden um Enzymwirkung herabzusetzen
 - auf ausreichende Versäuerung achten, z. B. UNIFERM Ferment-Sauer oder UNIFERM Xtrasauer
 - nicht zu lange Quellzeiten wählen



unverquollene Körner

- Ursache:**
- zu harte und zu kleine Roggenkörner
 - ungenügende Verquellung

- Folge:**
- harte Kornbestandteile beim Kauen

- Abhilfe:**
- geschnittene Körner verwenden (mittelscharf-scharf)
 - Quellzeiten des Brüh- bzw. Quellstücks verlängern

Schrot- und Vollkornbrote

Aussehen / Kruste / Krume



Randverdichtung

- Ursache:**
- enzymreicher Schrot
 - ungenügende Teigsäuerung
 - zu volle Gare
- Folge:**
- ungleichmäßige Scheibenstruktur
- Abhilfe:**
- quellungsfördernde Zusätze wie UNIFERM MegaStabil einsetzen
 - auf ausreichende Versäuerung achten, z.B. UNIFERM Ferment-Sauer Roggen oder UNIFERM Xtrasauer
 - Brote knapper schieben



Krumenverunreinigung

- Ursache:**
- durch Fremdteig verunreinigte Teigteil- oder Wirkmaschine
- Folge:**
- fleckiges, verunreinigtes Krumenbild
- Abhilfe:**
- bessere Reinigung der Teigteil- oder Wirkmaschine vor der Vollkornbrot-herstellung



eingefallene Oberfläche

- Ursache:**
- sehr weicher Teig
 - zu volle Gare
- Folge:**
- unansehnliches Gesamtbild
 - ungleichmäßige Scheibengröße
 - Randverdichtung
- Abhilfe:**
- Teig fester halten
 - Brot knapper schieben

Halbgebackene Brote



zusammengefallene Gebäckoberfläche

- Ursache:**
- zu kurzes erstes Backen (Backphase 1 – Kerntemperatur von 98 °C erzielen)
 - nicht optimale Behandlung nach dem Backen
 - zu kurze Stückgare
 - zu weiche Teige
- Folge:**
- flache Form
 - unansehnliches Gesamtbild
- Abhilfe:**
- beim ersten Backen länger und kälter backen (50 % der gesamten Backzeit)
 - nach dem Backen schonend behandeln
 - auf längere Stückgare achten
 - Teige fester führen



absplitternde Kruste

- Ursache:**
- zu lange Frosterlagerung
 - unverpackt bei der Frosterlagerung
 - zu heiß und zu lange ausgebacken
- Folge:**
- trockener Gebäckedruck
 - starkes Absplittern beim Verzehr
- Abhilfe:**
- Lagerzeit im Froster verringern
 - Halbgebackene Brote bei der Frosterlagerung in Polybeutel verpacken
 - nicht zu heiß und zu lange ausbacken

Gärzeitsteuerung



fleckige Oberfläche und Trockenrisse

- Ursache:** – zu trockene Gare in der Endphase des GU / GV - Programms
- Folge:** – unansehnliches Gesamtbild
- Abhilfe:** – auf ausreichende Feuchte bei der GU / GV – Führung achten



Bläschenbildung

- Ursache:** – zu feuchte Gare
– hohes Temperaturgefälle bei der Gärzeitsteuerung
– zu geringe Gefriergeschwindigkeit
- Folge:** – Bläschen auf der Kruste
- Abhilfe:** – Gärraumfeuchte regulieren
– Temperatur bei der Gärzeitsteuerung optimieren
– auf Vorkühlen der Geräte achten



Krumenverdichtung innen

- Ursache:** – zu kurze Auftauphase bei der Gärzeitsteuerungs-Führung
- Folge:** – unansehnliches Krumenbild
- Abhilfe:** – Gärzeitsteuerungsprogramm optimieren

