

Protokoll zum Lernversuch 1: Anstellgut mit Spontansauer

Folge 2: Countdown für den Sauerteig



	Geruchs- und Geschmackseindrücke	Aussehen / Entwicklung	ggf. Fotos einfügen
Tag 1 (Datum:)	Lernversuch gestartet um Uhr / gemessene Raumtemperatur am Lagerort: °C		Fertiges Anstellgut aus Spontansäuerung...
Tag 4 (Datum:)	<input type="checkbox"/> getreide-/roggentypisch <input type="checkbox"/> säuerlich unangenehm-stechend <input type="checkbox"/> säuerlich angenehm-mild <input type="checkbox"/> untypisch <input type="checkbox"/> säuerlich verdorben <input type="checkbox"/> säuerlich aromatisch	Farbe: Volumen: Gasbläschen:	----- So sah's aus ggf. Foto Stufe 0 im Format 4 x 5,33 cm
Tag 7 (Datum:)	<input type="checkbox"/> getreide-/roggentypisch <input type="checkbox"/> säuerlich unangenehm-stechend <input type="checkbox"/> säuerlich angenehm-mild <input type="checkbox"/> untypisch <input type="checkbox"/> säuerlich verdorben <input type="checkbox"/> säuerlich aromatisch	Farbe: Volumen: Gasbläschen:	
Tag 10 (Datum:)	<input type="checkbox"/> getreide-/roggentypisch <input type="checkbox"/> säuerlich unangenehm-stechend <input type="checkbox"/> säuerlich angenehm-mild <input type="checkbox"/> untypisch <input type="checkbox"/> säuerlich verdorben <input type="checkbox"/> säuerlich aromatisch	Farbe: Volumen: Gasbläschen:	
Sauerteigstufe 1	<input type="checkbox"/> getreide-/roggentypisch <input type="checkbox"/> säuerlich unangenehm-stechend <input type="checkbox"/> säuerlich angenehm-mild <input type="checkbox"/> appetitlich-mildsauerliches Teig-Aroma <input type="checkbox"/> kratzig-scharfsauerliches Teig-Aroma <input type="checkbox"/> kräftiger, brottypischer Aromaeindruck <input type="checkbox"/> fremder, nicht brottypischer Aromaeindruck <input type="checkbox"/> untypisch <input type="checkbox"/> säuerlich verdorben <input type="checkbox"/> säuerlich aromatisch	Gärzeit (Std.): Gärtemperatur (°C): Volumenentwicklung:	
Sauerteigstufe 2	<input type="checkbox"/> getreide-/roggentypisch <input type="checkbox"/> säuerlich unangenehm-stechend <input type="checkbox"/> säuerlich angenehm-mild <input type="checkbox"/> appetitlich-mildsauerliches Teigaroma <input type="checkbox"/> kratzig-scharfsauerliches Teigaroma <input type="checkbox"/> kräftiger, brottypischer Aromaeindruck <input type="checkbox"/> fremder, nicht brottypischer Aromaeindruck <input type="checkbox"/> untypisch <input type="checkbox"/> säuerlich verdorben <input type="checkbox"/> säuerlich aromatisch	Gärzeit (Std.): Gärtemperatur (°C): Volumenentwicklung:	So sah's aus ggf. Foto Stufe 2 im Format 4 x 5,33 cm

© 2006

Datum: _____

Name: _____

