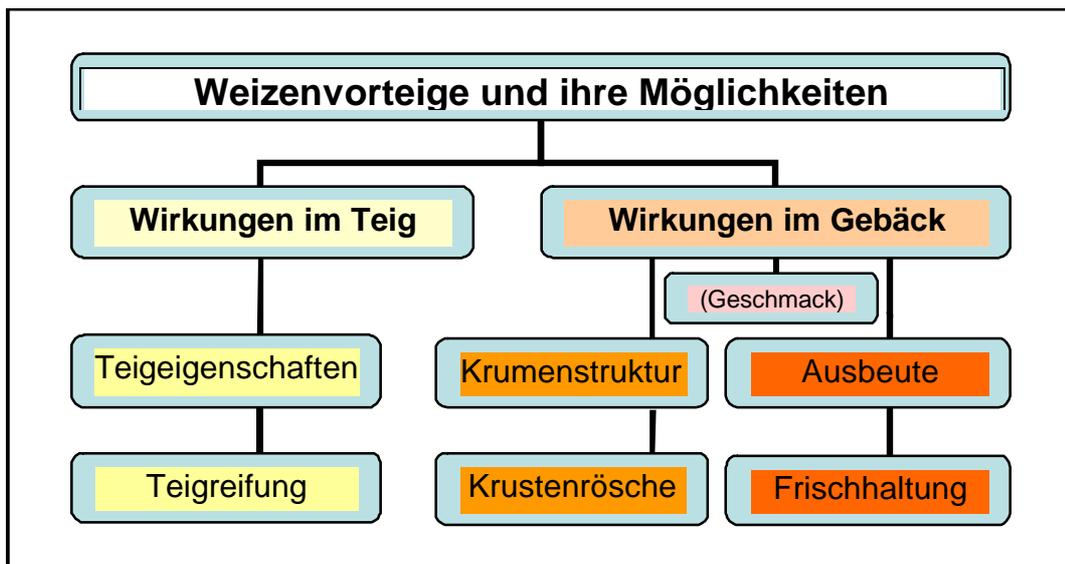


Kleine Navigationshilfe für die Backstube



- **Teigeigenschaften:** Eine Erhöhung des Mehllanteils im Vorteig führt zu eher wolligen oder Teigen mit gutem Stand. Bei den Reifetemperaturen tendieren höhere in Richtung wollig, niedrigere in Richtung geschmeidig, was auch mit längeren Reifezeiten zu erreichen ist.
- **Teigreifung:** Sie kann beschleunigt werden durch Erhöhung des Mehl- und/oder Backhefeanteils im Vorteig sowie eine Erhöhung der Vortemperaturen.
- **Brotausbeute:** Hier spielen Backhefemenge, Mehllanteil, Reifetemperatur und -zeit eine Rolle. Ein Mehr, Höher bzw. Länger reduziert die Brotausbeute.
- **Volumenausbeute:** Diese ist in erster Linie von der Mehqualität abhängig. Bei hochwertigen Weizenmehlen mit höheren Proteinmengen bzw. -qualitäten können höhere Backhefe-Dosierung, längere Reifezeiten und höhere Führungstemperaturen des Vorteigs die Volumenausbeute weiter begünstigen.
- **Frischhaltung:** Eine weichere Krume kann durch Mehle mit erhöhtem Backpotenzial und höheren Backhefemengen im Vorteig bei mittleren Reifezeiten erzielt werden.
- **Krustenrösche:** Eine Verbesserung entsteht eher indirekt. Einmal durch die von den Vorteigen bewirkte Verringerung der Teigausbeute, zum Anderen durch die schwächere Bräunung und die daraus meist folgende längere Backzeit.

Quelle: BÄKO-magazin (nach Brümmer)