

Protokoll zum Lernversuch 2: Christstollen



Folge 4: Kleber macht den Unterschied

Unser Rohstoff Mehl und seine Eigenschaften (soweit bekannt)	Verwendete Mehltypen: Eiweißgehalt in %: Feuchtklebergehalt (Klebermenge niedrig / mittel / hoch bzw. kleberarm oder -reich) : Klebereigenschaften (Elastizität kurz / mittel / lang bzw. kleberschwach oder -stark):			
	Beurteilungen ...nach eigener Meinung ...und nach einer 2. Meinung		Mögliche Fehlerquellen und was man dagegen tun könnte...	
Teigfestigkeit vor der Stückgare	<input type="checkbox"/> sehr weich <input type="checkbox"/> weich <input type="checkbox"/> fest <input type="checkbox"/> zu fest	<input type="checkbox"/> sehr weich <input type="checkbox"/> weich <input type="checkbox"/> fest <input type="checkbox"/> zu fest		
Bräunung nach dem Backen	<input type="checkbox"/> zu blass / hell <input type="checkbox"/> gut - goldbraun <input type="checkbox"/> zu dunkel	<input type="checkbox"/> zu blass / hell <input type="checkbox"/> gut - goldbraun <input type="checkbox"/> zu dunkel		
Form des Stollens	<input type="checkbox"/> zu flach <input type="checkbox"/> gute Stollenform <input type="checkbox"/> auseinander geklappt	<input type="checkbox"/> zu flach <input type="checkbox"/> gute Stollenform <input type="checkbox"/> auseinander geklappt		
Geschmack nach 1 Woche Lagerzeit	<input type="checkbox"/> sehr gut / hoch aromatisch <input type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> wenig ausgeprägt <input type="checkbox"/> nicht befriedigend	<input type="checkbox"/> sehr gut / hoch aromatisch <input type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> wenig ausgeprägt <input type="checkbox"/> nicht befriedigend		
Die Foto-Story "Stollen":	<i>Teig nach der Entspannung...</i>	<i>Teiglinge vor der Stückgare...</i>	<i>Stollen vor der Lagerung...</i>	<i>Stollenschnitt zum Probieren</i>
So sah's aus <i>ggf. Fotos einfügen</i> <i>im Format 4 x 5,33 cm</i>				

© 2006



Datum: _____

Name: _____