

### **Das Brot geht nicht genügend auf:**

- die Hefe hatte nicht mehr genügend Triebkraft
  - der Teig wurde nicht lange genug geknetet, so dass keine ausreichende Kleberbildung stattfinden konnte
  - der Teig stand beim Gehen zu kühl (Durchzug etc.)
  - der Teig enthält zu wenig Flüssigkeit
- Das Bratreibt auseinander in der Krume
- Der Teig wurde nicht lange genug geknetet
- die Teigoberfläche ist nicht oder zu wenig mit Wasser besprüht worden, so dass sich beim Backen im Backofen kein Wasserdampf entwickeln konnte

### **Das Brot ist beim Backen zusammengefallen:**

- das Brot ist zu lange gegangen
- das Brot stand beim Gehen zu kühl

### **Das Brot läuft beim Backen auseinander und wird flach:**

- der Teig war zu weich. Er hätte besser in einer Backform gebacken werden sollen
- der Teig wurde zu kurz geknetet
- der Teig zu lange gegangen
- der Teig hätte besser in den vorgeheizten Backofen geschoben werden sollen

### **Das Brot krümelt stark:**

- der Teig enthielt zu wenig Flüssigkeit und wurde zu fest
- der Teig wurde zu kurz geknetet
- der Teig hätte besser in den vorgeheizten Backofen geschoben werden sollen

### **Die richtige Teigbeschaffenheit:**

Teige aus Vollkornmehl sind am Anfang feucht und klebrig. Das ändert sich durch die sogenannte Kleberbildung. Außerdem benötigen die Randschichten des Getreidekorns im Mehl mehr Zeit, um die Feuchtigkeit aufzunehmen. Machen Sie deshalb nicht den Fehler, am Anfang mehr Vollkornmehl hinzuzugeben als angegeben. Ihr Teig wird sonst am Ende Knetzeit viel zu fest.

### **Die Kruste:**

Um eine schöne Kruste zu erhalten, wird das Brot mit einem scharfen spitzen Messer entweder diagonal eingeschnitten oder mit beliebigen Mustern versehen. Sehr flache Brote können auch mit einer Gabel mehrmals eingestochen werden.

Wer Brot mit goldgelber Kruste wünscht, streicht die Oberfläche mit einem verquirlten Eigelb oder Milch ein.

### **Das Backen:**

Wer das Brot in den vorgeheizten Backofen schiebt, sollte es bei 250 °C etwa 20 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Danach wird es dann in etwa 50 min. bei 180°C und in weiteren 15 Min. im ausgeschalteten Backofen fertig gebacken.

Am Ende der Backzeit sollte das Brot eine schöne braune Kruste haben und hohl klingen, wenn man auf den Boden des Laibes klopft. Streichen Sie Ihr Brot nach dem Backen leicht mit Wasser ein, damit es einen schönen Glanz behält, und lassen Sie dann auf einem Kuchengitter auskühlen.

Hefebrote sollten vor dem Anschneiden etwa 4 Stunden, Sauerteigbrote etwa 24 Stunden liegen bleiben.

Viel Spaß beim Backen