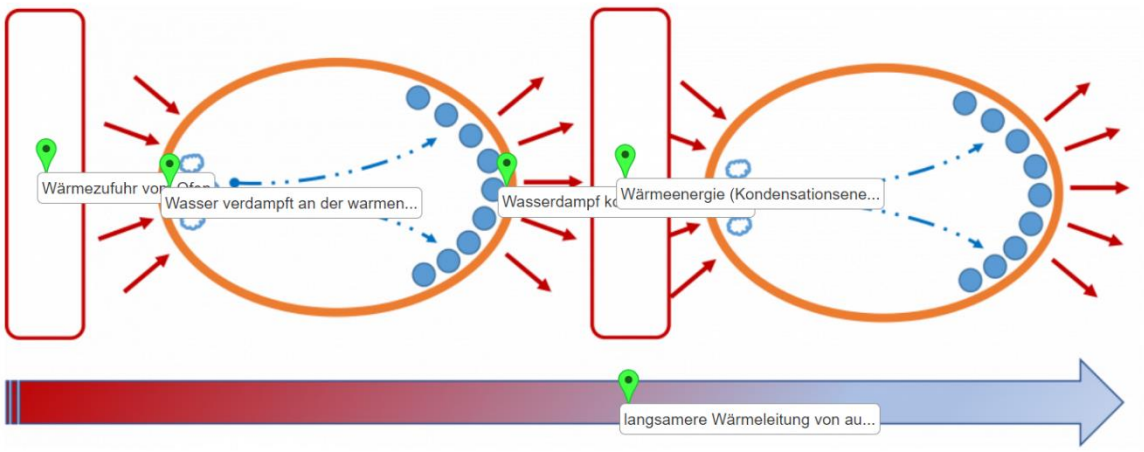
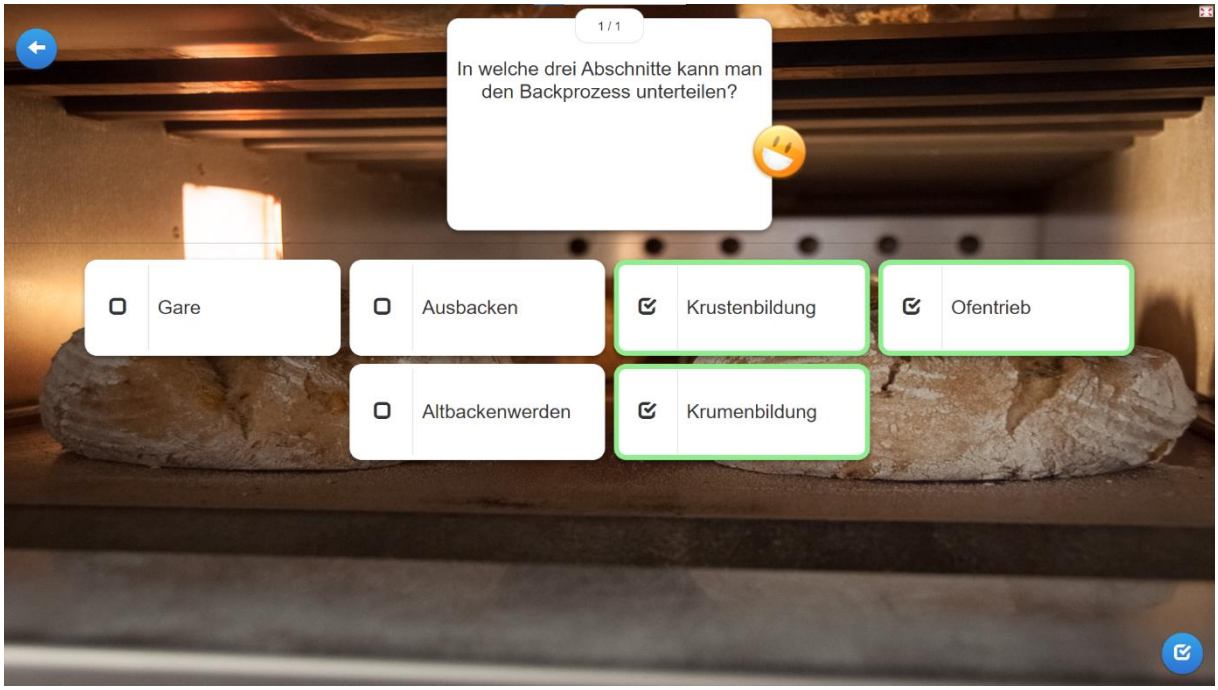
Lösungen LearningApps-Kollektion „Der Backprozess“

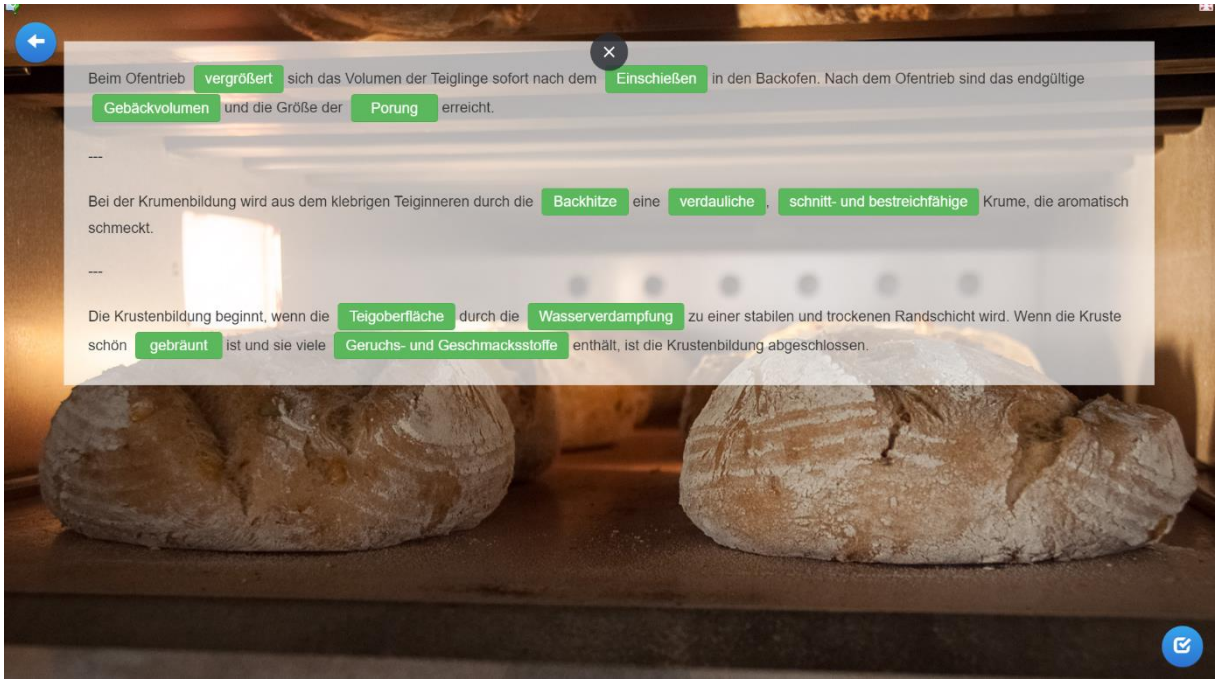
01 – Wärmeübertragung ins Gebäckinnere



02 – Die Phasen des Backprozesses



03 – Beschreibung der Backphasen

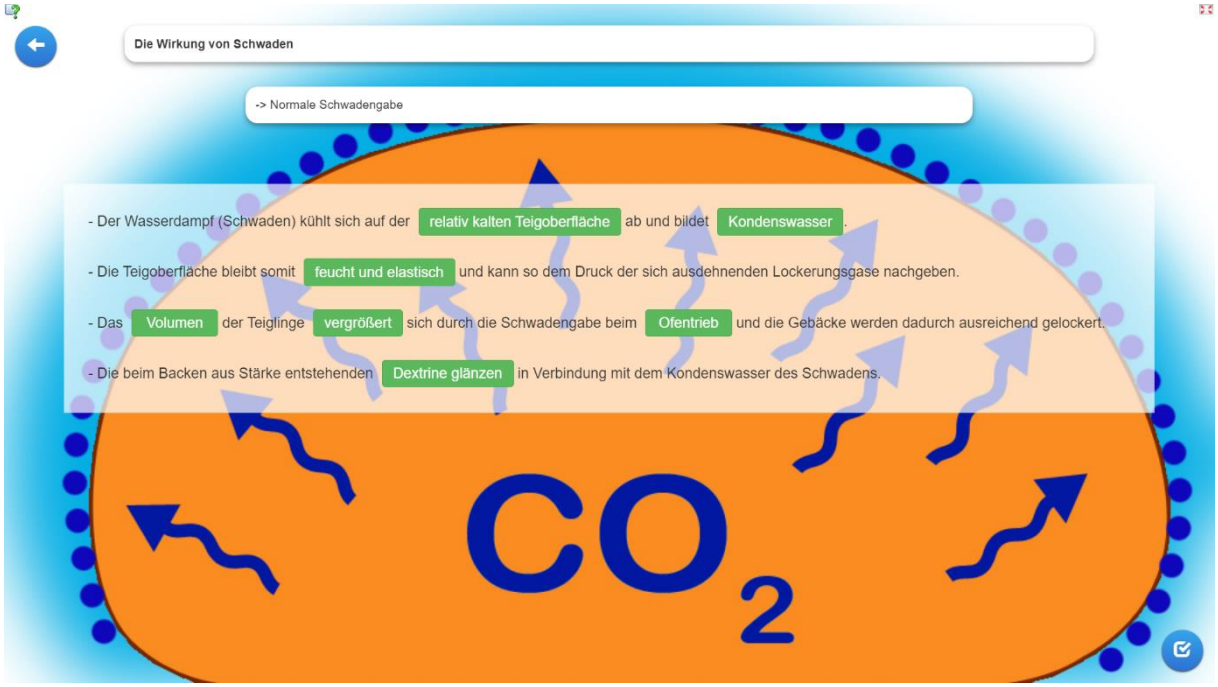


04 – Temperaturbereich der Backphasen

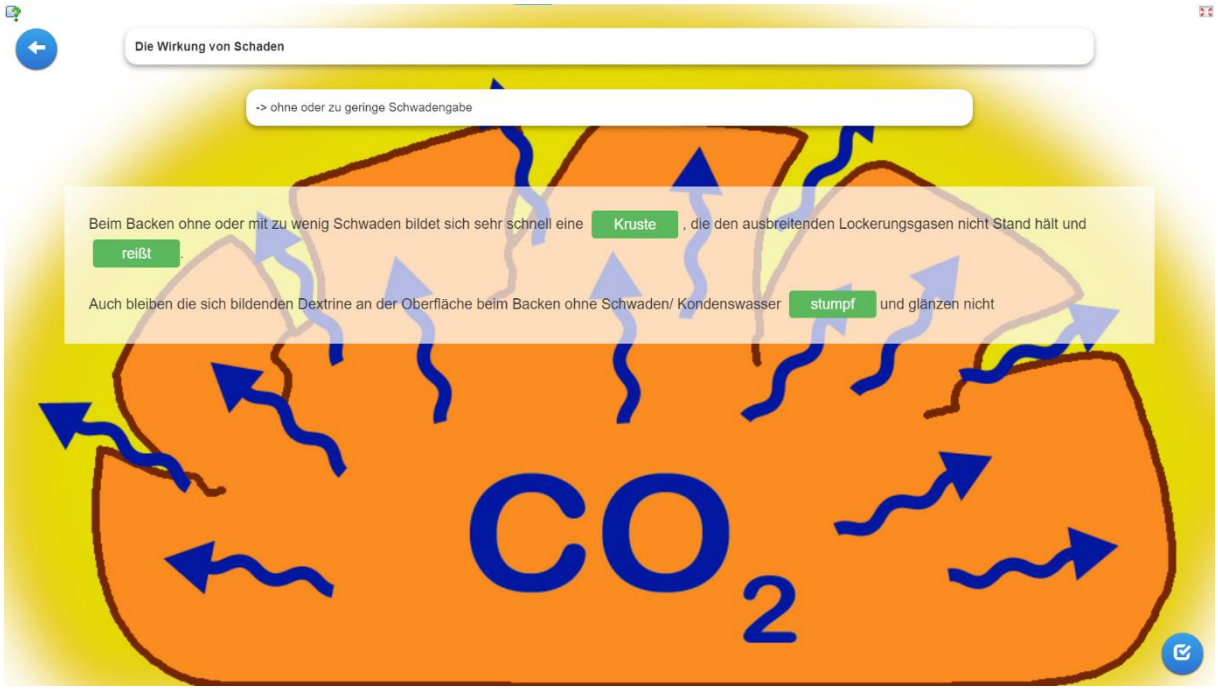
05 – Vorgänge während dem Backprozess

06 – Was ist Schwaden

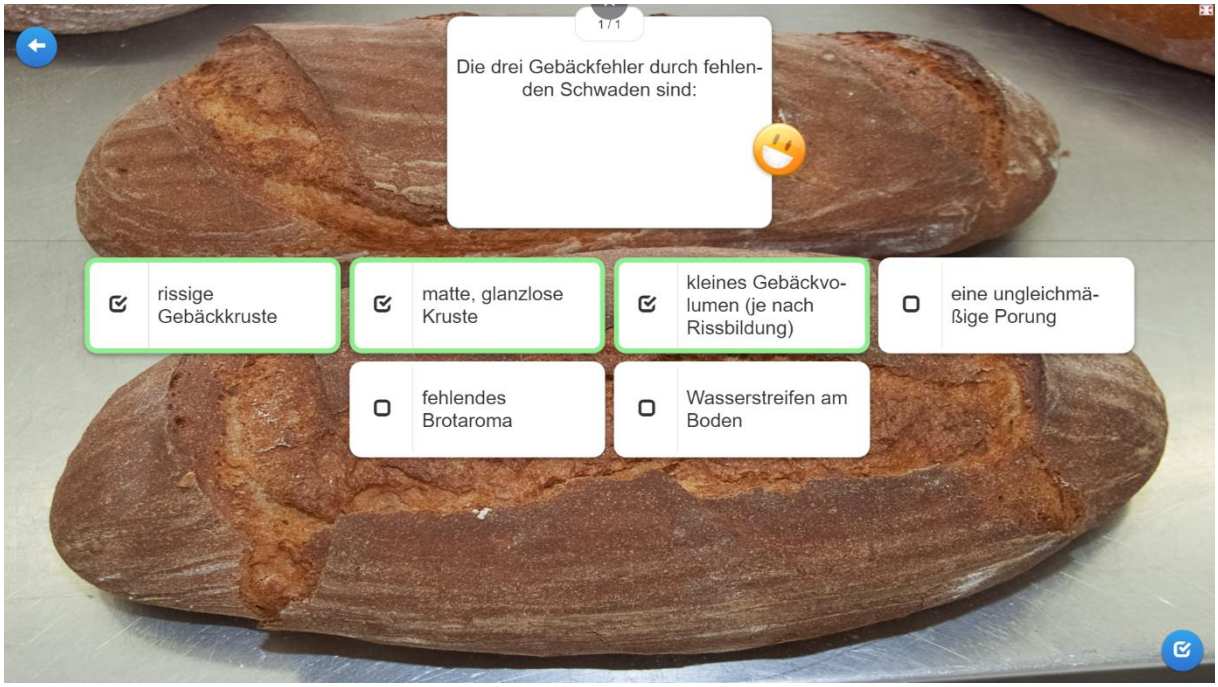
07- Normale Schwadengabe



08 – Fehlende Schwadengabe



09 – Gebäckfehler durch fehlenden Schwaden



10 – Zug und Backatmosphäre

11 – Arbeiten mit dem Zug bei roggenhaltigem Brot

Nach etwa 1 bis 2 Minuten wird beim Backen von roggenhaltigem Brot der Zug gezogen, damit der Wasserdampf entweichen kann.

Durch das Öffnen des Zuges zieht der Dampf ab und es entsteht ein trockenes Backraumklima. Dadurch wird die Teighaut schnell fest und stabil. Ein Breitlaufen der Brote wird somit verhindert.

Je höher der Roggenanteil im Brot, desto eher sollte der Zug gezogen werden. Wenn bei roggenhaltigen Broten der Zug nicht rechtzeitig gezogen wird, bleibt die Teighaut zu lange feucht und die Brote treiben breit. Dabei dehnt sich auch die Teighaut zu stark und es kann auch zu unerwünschten Krustenrissen kommen.

Nach weiteren 1-2 Minuten sollte der Zug wieder geschlossen werden, sodass die Hitze im Backherd bleibt. Dadurch ist der Ofentrieb durch die Ausdehnung der Gärgase im Brot stärker. Die Teighaut hat sich in dieser Zeit ausreichend stabilisiert und das Brot „hebt sich schön“.

Im letzten Drittel/ Viertel der Backzeit kann man über das Öffnen des Zuges (und einer leichten Erhöhung der Backtemperatur) die Krustenbildung durch die trockene Backraumatmosphäre verstärken. Den gleichen Effekt erzielen sogenannte Turbo Umluftsysteme.