

BACKTEMPERATUR

Die Temperatur ist ganz wichtig. Durch die Temperatur erzielst du nicht nur die gewünschte Farbe, die du haben möchtest. Denn wenn du heißer anbackst, wird dein Gebäck dunkler, wenn du kälter backst, wird es heller. Du erzielst gleichzeitig auch noch einen Ofentrieb. Gebäcke, die zum Beispiel in die Breite laufen, zum Beispiel Gebäcke wie roggenhaltige Brote zum Beispiel, so ein Roggenmischbrot oder ein Roggenbrot, ist wichtig, dass die tendenziell eher heißer angebacken werden als zum Beispiel ein Weizenteig. Denn wenn du ein Gebäck sehr, sehr schön heiß anbackst, erzielst du einen schönen Ofentrieb und dein Brot nimmt richtig schön an Volumen zu. Hast du ein Produkt, das du eher ein bisschen flacher haben möchtest, ist es immer empfehlenswert, das ein bisschen kälter anbacken, denn dadurch reduzierst du den Ofentrieb etwas. Dadurch treibt es dir nicht so in die Höhe.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS