



Rezeptübergreifende Kurzinfos auf www.brotfeuer.com
kontakt@brotfeuer.com

Vokabeln für Brotbäcker*innen

Wozu?

> In vielen Brotrezepten gibt es Fachbegriffe, die hier übersetzt werden.

Fachbegriff	Übersetzung
Autolyse	Mehl und Wasser werden ohne weitere Zutaten kurz vermischt und ruhen. Die Autolyse stärkt das Klebergerüst. Der Teig lässt sich besser verarbeiten.
Bassinage	Die Zugabe von kleinen Wassermengen nach dem Knetvorgang.
Brühstück	Zutaten werden mit kochendem Wasser übergossen und verrührt.
Einschießen	Die Teiglinge werden in den Backofen geschoben.
Fenstertest	Nach dem Knetvorgang lässt sich der Teig mit feuchten Händen elastisch ausziehen, ohne dass er zu schnell reißt.
Fermentolyse	Mehl, Wasser und Hefe/Sauerteig werden ohne weitere Zutaten kurz vermischt und ruhen. Die Fermentolyse stärkt das Klebergerüst. Der Teig lässt sich besser verarbeiten.
Kochstück	Getreide wird mit Wasser unter ständigem Umrühren gekocht.
Langwirken	Nach der Stockgare werden die Teiglinge länglich geformt.
Nullteig	Ein Gemisch aus Getreide und Flüssigkeit ohne Hefe/Sauerteig.
Quellstück	Getreide wird mit kaltem Wasser übergossen und quillt eine Zeit.
Rundwirken	Nach der Stockgare werden die Teiglinge rund geformt.
Schleifen	Teiglinge werden rund geformt.
Schluss	Der Schluss ist die "Naht" des Teiglings.
Schwaden	Wasserdampf im Ofen erzeugen.
Stockgare	Der Teig gärt nach dem Knetvorgang als Ganzes.
Stückgare	Die Teiglinge ruhen, nachdem Sie geformt wurden.
Teigausbeute	Das Verhältnis von Wasser zu Mehl in einem Brotteig. Eine Teigausbeute von 175 entspricht 100% Mehl und 75% Wasser.
Teigtemperatur	Die Temperatur nach dem Knetvorgang.
Zug ziehen	Die Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen lassen.