

Weitere Versuche: (die „Stellschrauben-Tabelle“)

1. Schwaden evtl. reduzieren (nur 65 ml für den Haushaltssofen)
2. Nur mit Wasser oder nur mit Milch backen
3. Die letzten 5 Minuten stärkere Oberhitze (ca. 235-240 Grad) oder Heißluft (für die Haushaltssofenbäcker)
4. Eher proteinschwaches Mehl verwenden (9-max. 11 Prozent)
5. 95% 550er + 5% RM 1150 (4. Backversuch)
6. Flüssigmalz auf 3% reduzieren (ab dem 2. Backversuch)
7. TA reduzieren (160-158) ab dem 2. Backversuch
8. Semolina weglassen (4. Backversuch)
9. Einschnitten: Gar nicht = Beste Kruste, 4-5mm tief = bei 2 Einschnitten pro Wecken gute Kruste, bei tieferen Einschnitten nicht so gutes Röscheergebnis
10. Autolyse verlängern
11. Die Teigeinlage auf 75 g reduzieren
12. Schwadenmenge erhöhen (6. Backversuch)
13. Vor der Stückgare einschneiden
14. Prinzipiell mal beim Rundschleifen noch mehr verdichten
15. Die Brötchen vor dem Einschießen mit Zuckerwasser besprühen (50 g auf 1 Ltr. warmes Wasser).
16. Noch längere Backzeit (22-24 Minuten)
17. Die Gärtemperatur auf 22-25 Grad senken
18. Trockenmalz verwenden (2-3%)
19. 100% 550er
20. Butter weglassen und dafür die Teiglinge wesentlich straffer schleifen + längere Stückgare
21. ÜNG
22. Backtemperatur konstant bei 250 Grad halten (Backzeit auf 18 Min. verkürzen)
23. 2-3% Kartoffelflocken
24. Brötchen direkt auf den Backstein/Stahl platzieren
25. ASG dazugeben

Schwarz = habe ich noch nicht ausprobiert – grün = für ein gutes Ergebnis zu raten oder sehr hilfreich – rot = habe ich verworfen – orange = fraglich, blau = kann man machen und ergibt ein gutes Ergebnis

Manfred