

Die richtige Gare oder wie backe ich ein Brot ohne Risse

- Mittwoch, September 02, 2009

<https://ketex.de/blog/allgemein/die-richtige-gare-oder-wie-backe-ich-ein-brot-ohne-risse/>

Wenn man ein Brot ohne Risse backen will, kann die Frage, wie der richtige Zeitpunkt zum Einschließen des Brotes gefunden werden kann, bei Hobbybäckern immer zu großen Diskussionen führen. Backt man grundsätzlich ausschließlich mit Sauerteig (also ohne zusätzliche Hefe), ist es besonders schwierig, den genauen Punkt zu erwischen. Er hängt sehr stark von der Temperatur, der Luftfeuchtigkeit und ganz besonders von der Erfahrungheit des Bäckers ab.

Nontox aus dem Sauerteigforum hat mal folgende "Regeln" aufgestellt:

- **Der Teig fühlt sich fest und elastisch an:**

"Ich bin gerade erst im Körbchen heimisch geworden, lass mich bitte in Ruhe!"

- **Der Teig fühlt sich schon etwas schwammig an, springt jedoch sofort zurück:**

"Ich habe noch genug Druck, um eine weitere halbe Stunde stehen zu bleiben"

- **Der Teigling ist schön fluffig, springt aber immer noch in seine alte Form zurück:**

"Ich habe knappe Gare und kann in den Ofen, wenn Du unbedingt willst, dass die Einschnitte weit aufspringen."

- **Der Teigling behält die Delle eine Zeit lang, und füllt sie dann langsam wieder auf:**

"Ich bin fertig zum Backen - jetzt oder nie!"

- **Der Teig seufzt, die Stelle wo gestupst wurde, fällt etwas ein und erholt sich nicht mehr:**

"JETZT!"

- **Der Teig zerfällt zu Staub - schon bei der schwächsten Berührung.**

"Ich war schon mit Ramses und Tut-Anch-Amun - lass mich in Ruhe sterben."

Soweit so gut. 'Papier ist geduldig', werden manche sagen. Sicher! aber das richtige Gefühl bekommt man eben nur durch "Viel-und-oft-genug-Backen".

Aus diesem Grund mache ich es mir etwas leichter. Ich gebe in den allermeisten Fällen Frischhefe zum Teig, und zwar 1 % der Mehlmenge.

Bei einem 1 kg-Brot ist dann bei mir die "knappe" Gare nach ca. 50 Minuten erreicht, die "normale" Gare (Brot mit Einschnitt) nach ca. 60 Minuten und die "volle" Gare (Brot hoffentlich ohne Risse) nach ca. 70 Minuten.

Bitte mich nicht auf diese Zeitangaben festnageln! Diese sollen nur Richtwerte sein. Und es gehört halt viel Gefühl dazu!

Fazit: Ein Brot ohne Risse zu backen, ist wirklich nicht leicht.