

Mehr als nur schmecken... die Prüfkriterien der Brot- und Brötchenprüfungen

Form / Aussehen

Jedes Brot wird individuell getestet, daher gibt es keine „ideale Brotform“. Ein Ciabatta ist flach, ein Baguette lang und schmal und ein Korbrot rund: Die Form und das Aussehen sollten stets zum Typ des Brotes passen.

Oberflächen- und Krusteneigenschaften

Generell ist eine dickere Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aroma-Stoffe beinhaltet und die Feuchtigkeit besser im Brot hält. Doch auch hier kommt es wieder auf die Art des Brotes an, denn eine dicke Kruste eignet sich nicht für alle Brote.

Lockerung / Krumenbild

Als „Krumen“ bezeichnet man den inneren, weichen Teil eines Brotes. Je nach Brot soll die Krumen bei manchen Broten, wie Weizenbroten, locker und luftig sein, bei Roggenmischbrot hingegen dichter und kompakter. Wenn man das Brot aufschneidet, sollten die Poren im Teig gleichmäßig verteilt sein und keine großen Löcher vorzufinden sein.

Struktur / Elastizität

Bei der Prüfung der Struktur und Elastizität wird das Brot durchgeschnitten. Dabei kann man erkennen, ob der Teig am Messer kleben bleibt oder ob er sich problemlos schneiden lässt. Um die Elastizität der Krumen zu prüfen, drückt der Brotprüfer mit dem Daumen in das Innere des Brotes. Das Brot muss dabei zurückfedern sodass sich der Abdruck zurückformt.

Geruch

Der Geruch muss vor allem eins bewirken: Lust machen, in das Brot hineinzubeißen. Der Geruch sollte zur Art des Brotes passen und dabei nicht zu stark aber auch nicht zu schwach sein. Im Idealfall bewirkt der Geruch, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

Geschmack

Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Doch bei der Brotprüfung wird der Geschmack im Sinne von Aroma getestet. Ähnlich wie beim Geruch muss der Geschmack zum Produkt passen. Ist der Geschmack sehr stark oder eher mild? Säuerlich oder süßlich? So soll ein Weizenbrot einen milderer Geschmack besitzen als ein Roggenmischbrot.



**Bäcker-Innung der
Freien und Hansestadt
Hamburg**



www.brotaushamburg.de