



Datum

Backversuchsprotokoll

Rezeptur

Wasserzugabemenge Soll Wasserzugabemenge Ist in „Etappen“: + + + + Schütttemperatur Eismenge

Knetprozess

Kneten langsam Kneten schnell Knetertyp/Bezeichnung Teigtemperatur Teigbeurteilung

Teigruhe und Aufbearbeitung

Teigruhe

Beginn Ende Dauer

Ballengare

Beginn Ende Dauer Ballengewicht/Teigeinlage

Stückgare / Endgare

Temperatur der Stückgare Luftfeuchtigkeit der Stückgare

Stückgare

Beginn Ende Dauer

Backprozess

Ofentyp Ofentemperatur beim Einschließen Schwadengabe Zug (wann geöffnet/wann geschlossen) Ofentemperatur beim Ausbacken Backzeit

Beurteilung des Produkts

Beurteilen Sie Krustenrösche, Schneidbarkeit,
Porung, Geschmack und Aroma.