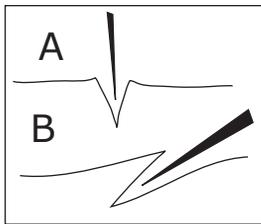
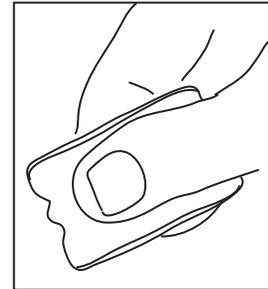


Einschneiden und Ausbund (nontox)

Zum Einschneiden der Teiglinge am Ende der Gare — vor dem Einschließen — benütze ich eine Rasierklinge. Manche nehmen gezackte scharfe Küchenmesser, andere sogar Brotmesser.

Die Rasierklinge nehme ich direkt in die Hand zwischen Daumen und Zeigefinger und führe sie so über den Teigling.

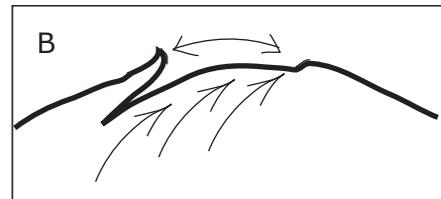
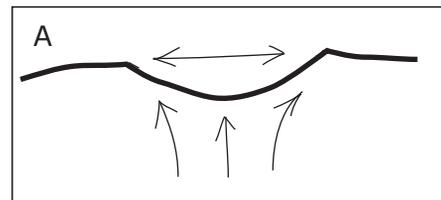
Entscheidend für das Einschneiden ist die Gare des Teiglings, denn nur bei leichter Untergare entsteht das, was wir als Ofentrieb bezeichnen: Der Teigling springt auf dem heißen Backstein noch einmal so richtig und vergrößert seine Form. Das Einschneiden dient dazu, dem Ofentrieb den ausreichenden Platz zu geben und dem Brot eine ansprechende Form zu geben. Dabei gibt es verschiedene Möglichkeiten.



Zunächst möchte ich die Haltung der Klinge zur Teigoberfläche betrachten: Bei senkrechter Klingenhaltung entsteht ein Einschnitt, der dann nach beiden Seiten

gleichmäßig aufspringt. je tiefer der Schnitt ist, desto breiter wird die "Narbe" — der Ausbund. Dieser wird bei genügendem Resttrieb flach, da der Druck von innen die Fläche füllt (siehe Skizzen A).

Bei schräger Klingenhaltung (Skizzen B) ergibt sich die Möglichkeit (!), dass der Teigling quasi unter der überstehenden Teigkante



herausschiebt. Die Kante steht

dabei auf und ergibt ein sogenanntes "Ohr". Die Fläche zwischen den Kanten wird - da sie weicher als die Umgebung ist, gelegentlich sogar richtiggehend herausgedrückt. Der Ausbund mit "Ohr" ist typisch für Baguette und wird bei reinen Weizenteigen am schönsten.



Nun gibt es verschiedene Möglichkeiten, den Teigling einzuschneiden. Am bekanntesten ist das einfache Kreuz

(senkrechter Schnitt) beim runden Teigling. Neben der religiösen Bedeutung ist diese Form sinnvoll, denn sie gibt dem Teigling die Möglichkeit, gut nach oben zu schieben. Weitere Möglichkeiten, den runden Teigling einzuschneiden siehe Skizzen unten.



Der längliche Teigling geht normalerweise in die Breite, sodass es sinnvoll ist, die Schnitte annähernd parallel zur Längsachse anzubringen. Schnitte senkrecht zur Längsachse sind, finde ich, wenig sinnvoll, da sie nicht wirklich aufspringen können. Dennoch sieht man sie gelegentlich. Ästhetisch sind sie auch nicht.

Die klassische Schnittführung für lange Laibe ist leicht schräg und überlappend, wobei hier eine schräge Klingenhaltung sehr schöne Resultate bringt. Eine weitere Möglichkeiten ebenfalls siehe Skizzen links unten.

Wie tief man einschneidet ist davon abhängig, wie viel Ofentrieb man erwartet. Ich ritze meist nur 5mm tief.

