

# PROBLEME MIT BLÄTTERTEIGGEBÄCKEN?

Fehler vermeiden, Qualität optimieren und erfolgreich verkaufen!

Problem	Ursache	Lösung
Die Gebäcke bleiben klein.	Zu fester Teig.	Teig weicher halten, damit beim Backen genügend Wasser für den Ofentrieb zur Verfügung steht.
	Beim Tourieren zu dünn ausgerollt.	Beim Tourieren nicht dünner als 8 mm ausrollen.
	Zu viele Touren gegeben.	Nacheinander 1 einfache, 1 doppelte, 1 einfache, 1 doppelte Tour geben oder die Meister-Goldzieh-Methode anwenden.
	Falsche Margarine verwendet.	<b>Meister-Goldzieh</b> verwenden.
Die Gebäcke ziehen zu wild hoch.	Ungeeignete Mehlqualität.	Ein Mehl der Type 550 mit guten Klebeigenschaften und guter Wasseraufnahmefähigkeit verwenden.
	Zu wenig Touren gegeben.	Nacheinander 1 einfache, 1 doppelte, 1 einfache, 1 doppelte Tour geben oder die Meister-Goldzieh-Methode anwenden; für flachtreibende Blätterteiggebäcke (Knusperkissen, Schweineohren, Böden, Prasselkuchen usw.) eine einfache Tour zusätzlich geben oder Restblätterteig oder Holländer Blitz-Blätterteig verwenden.
Die Gebäcke sind beim Backen geschnürt.	Die Entspannungspausen waren zu kurz.	Den fertig tourierten Blätterteig und die aufgearbeiteten Teigstücke länger ruhen lassen (jeweils ca. 90 Minuten).
	Der Teig wurde beim Tourieren nur in eine Richtung ausgerollt.	Den Teig beim Tourieren häufig wenden, so dass er gleichmäßig nach allen Seiten ausgerollt wird.
	Der Blätterteig hatte nicht genügend Ruhezeit.	Den fertig tourierten Blätterteig länger ruhen lassen (ca. 90 Minuten).
Die Gebäcke haben keine schöne Farbe, sondern sind grau.	Die Teigstücke hatten nicht genügend Ruhezeit.	Die aufgearbeiteten Teigstücke länger ruhen lassen (ca. 90 Minuten).
	Zu fester Teig.	Teig weicher halten.
	Falsche Margarine verwendet.	<b>Meister-Goldzieh</b> verwenden.
	Zu viel Mehl beim Ausrollen verwendet.	Den auszurollenden Teig nur leicht mit Mehl bestauben, nach dem Ausrollen abfegen!
	Teigstücke waren vor dem Backen zu stark verkrustet.	Die aufgearbeiteten Teigstücke abgedeckt ruhen lassen.
	Gebäck wurde in zu trockener Backatmosphäre gebacken.	Vor dem Einschieben etwas Dampf geben.



**MEISTERMARKEN**

...wenn Profis Feines backen.

Fachliche Hotline:

**freecall**

0800/418 418 1  
oder 0800/Goldbiskin

Internet: [www.meistermarken.de](http://www.meistermarken.de)