

wsgg	Verhalten des Teiges											Ausbund								Form								Kruste							Krume							Geschmack								
Backwaren Fehlerdiagnose	Fehler	nachlassend	feucht-klebrig	flach-schlapp	nachsteifend	bockig, hartbacken	kurz - rissig	zu trocken	kleines rundes Stück	unelastisch	zu elastisch	keine normale Gärung	zu kleines Volumen	ganz verschwommen - blind	flach	hochgezogen	veklebt	ohne Konturen	scharfgratig	breit und rauh	flach, breiter Boden	hochgezogen	klein, knopfig	rund, gedrunken	dachförmig	blasig	zu starkes Fensterln	schwache Bräunung	starke Bräunung	ungleichmäßige Bräunung	matt, glanzlos	grau	zu weich, nicht rösch	zu hart, splittet	grobporig, ungleichmäßig	Hohlräume	feinporig	verminderte Elastizität	feuchte Krume	trockene Krume, Risse	kümmelig	geringes Aroma	fade, lind	Altgeschmack	salzig	Fremdgeschmack				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45				
zu wenig Hefe	1		0				0	0			0	0										0									0	0			0					0	0									
zu viel Hefe	2												0			0												0							0		0			0	0									
zu wenig Malzbackmittel	3			0					0			0																	0				0	0	0									0	0					
zu viel Backmittel	4		0		0	0		0		0					0						0										0							0	0		0							0		
zu wenig Salz	5	0		0								0									0																						0	0						
zu viel Salz	6			0							0			0																																		0		
zu weicher Teig	7	0	0										0			0				0		0	0	0			0					0	0		0	0		0	0											
zu fester Teig	8			0	0		0	0	0	0	0	0	0		0					0		0	0	0				0			0					0				0	0		0		0					
zu kühler Teig	9								0			0	0						0						0	0		0				0				0								0						
zu warmer Teig	10				0		0		0				0		0					0			0				0									0				0	0				0					
zu kurz geknetet	11			0	0		0	0				0	0						0			0	0									0	0		0	0														
zu lang geknetet	12					0				0										0	0																0													
TR zu trocken	13				0		0	0				0																								0								0						
TR zu feucht	14	0														0																				0														
TR zu kühl	15						0	0											0							0							0							0				0						
TR zu warm	16	0										0	0	0					0			0																								0				
TR zu kurz	17							0				0			0				0								0							0		0					0			0						
TR zu lang	18	0										0	0	0				0	0			0				0	0						0			0				0	0		0		0					
Gare zu trocken	19				0		0	0				0									0											0																		
Gare zu feucht	20	0																			0													0																
Gare zu kühl	21						0	0											0													0		0										0						
Gare zu warm	22	0										0	0	0					0			0					0									0	0										0			
Gare zu kurz	23							0				0			0				0			0		0			0						0	0		0	0						0	0						
Gare zu lang	24	0										0	0	0			0	0	0	0							0						0		0												0			
zu wenig Schwaden	25											0	0		0				0			0							0		0	0																		
zu kühler Ofen	26											0		0		0		0					0						0					0	0				0	0			0		0					
zu heißer Ofen	27											0														0				0	0					0		0	0											
zu kurze Backzeit	28																0											0	0		0			0						0										
zu lange Backzeit	29																																																	
feucht, dicht Lagerung	30																													0											0									