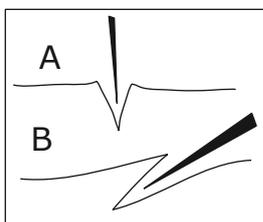
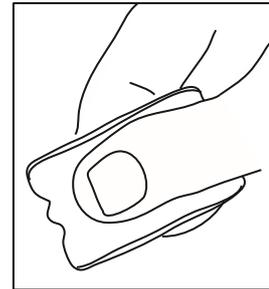


Einschneiden und Ausbund (nontox)

Zum Einschneiden der Teiglinge am Ende der Gare – vor dem Einschießen – benütze ich eine Rasierklinge. Manche nehmen gezackte scharfe Küchenmesser, andere sogar Brotmesser, je nach Vorliebe.

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 Raum zur Entfaltung und gleichzeitig dem Brot eine ansprechende Form zu geben.



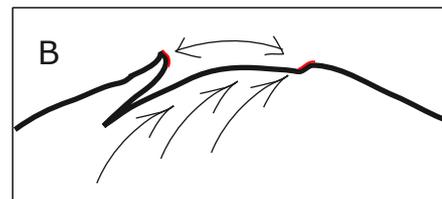
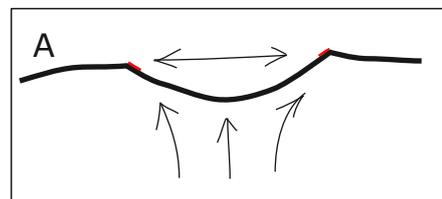
Die Schnittführung

Bei *senkrechter* Klinge 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* Klinge (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.



Die Schnittform:

Für den *runden Teigling* ist das einfache Kreuz (senkrechter Schnitt) sehr beliebt. 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 rechts.



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 zum Laib und überlappend, wobei hier eine schräge Klingenhaltung sehr schöne Resultate bringt. Eine weitere Möglichkeit siehe nebenstehende Skizze.

Die Tiefe der Einschnitte ist davon abhängig, wie viel Ofentrieb man erwartet. Ich ritze meist nur 5mm tief.

