

# DER PLÖTZ-BROT-CHECK

**FINDE IN FÜNF SCHRITTEN HERAUS,  
OB DEIN BROT ETWAS TAUGT!**

## 1 AUSSEHEN *Brot drehen und wenden und von allen Seiten betrachten.*

### KRUSTE

Farbe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> weder zu hell noch zu dunkel	<input type="checkbox"/> etwas zu hell etwas zu dunkel ungleichmäßig	<input type="checkbox"/> keine Bräunung komplett verbrannt
Glanz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> gleichmäßig glänzend bzw. bewusst nicht glänzend	<input type="checkbox"/> ungleichmäßig fleckig	_____
Aufstreu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ausgewogen gleichmäßig	<input type="checkbox"/> zu stark, zu schwach ungleichmäßig	_____
Form	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> gebäcktypisch	<input type="checkbox"/> untypisch	_____
Ausbund	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> gebäcktypisch	<input type="checkbox"/> untypisch	<input type="checkbox"/> massiver Ausbundfehler, der sich auf die Brotstruktur auswirkt

### KRUME

Farbe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> gebäcktypisch	<input type="checkbox"/> untypisch	_____
Porengröße & -verteilung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> gebäcktypisch	<input type="checkbox"/> etwas zu kompakt Porung nicht ganz gebäcktypisch	<input type="checkbox"/> überwiegend keine Lockerung Porung untypisch
Auffälligkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> keine	<input type="checkbox"/> stellenweise Verdichtung kleinerer Hohlraum	<input type="checkbox"/> extreme Verdichtung große Hohlräume

## 2 GERUCH *Nase tief in den Brotanschnitt halten, das Brot zusammendrücken und tief einatmen.*

<input type="checkbox"/> nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ausgewogen komplex angenehm	<input type="checkbox"/> eintönig neutral	<input type="checkbox"/> essigsauer, hefig-gärrig muffig, faulig, modrig alt und ranzig, beißend-stechend
---	--------------------------	--	---	---

**3 GESCHMACK** *Ein Stück aus der Mitte der Krume verkosten, lange kauen und dabei Luft durch den Mund einatmen.*

nicht bewertbar\*



ausgewogen  
komplex  
angenehm

eintönig/einseitig  
fade, unharmonisch  
neutral/leer  
etwas zu salzig

essigsauer, hefig-gärig  
alt, muffig, modrig  
faulig, ranzig  
beißend-stechend  
pappig, bitter  
versalzen

**4 MUNDFEFÜHL** *Ein Stück aus der Mitte der Krume in den Mund nehmen, mit der Zunge befühlen, dann langsam kauen und Eindrücke wahrnehmen.*



angenehm

etwas zu feucht  
etwas zu trocken  
etwas zäh

krümelig, gummiartig  
ballend, trocken  
strohig, teigig

**5 ZUSAMMENSETZUNG** *Zutatenliste prüfen bzw. ggf. bei loser Ware erst erfragen.*



**ökologisch angebaute Rohstoffe\*\***  
Getreideprodukte  
Hefe, Malze, ggf. weitere  
nicht technisch extra-  
hierte, synthetisierte  
oder modifizierte Zu-  
taten

**konventionelle Rohstoffe**  
Getreideprodukte  
Hefe, Malze, ggf. weitere  
nicht technisch extra-  
hierte, synthetisierte  
oder modifizierte Zu-  
taten

künstliche Emulgatoren  
technische Enzyme  
Konservierungsstoffe  
Feuchthaltemittel  
Säureregulatoren  
Teigsäuerungsmittel  
Aromen, chemische Back-  
triebmittel, gentechnisch  
veränderte Rohstoffe oder  
Rohstoffe, die mittels gen-  
technischer Verfahren  
hergestellt wurden, weitere  
technisch isolierte, syntheti-  
sierte oder modifizierte Zu-  
taten (grundsätzliche Regel:  
alles, was ich nicht selbst  
herstellen könnte, gehört  
nicht in gutes Brot)

**Sehr gutes Brot**  
Sind hier alle oder die  
meisten Kriterien erfüllt,  
ist es ein gutes bis sehr  
gutes Brot. Im Zweifel  
zählt die Wichtung.

**Durchschnitt-  
liches Brot**  
Ist hier mindestens eines  
der Kriterien zutreffend,  
ist es ein durchschnitt-  
liches Brot. Die Beurteilung  
der Tendenz richtet sich  
nach Art und Anzahl der  
Kritikpunkte sowie deren  
Wichtung.

**Mangelhaftes Brot**  
Ist hier mindestens eines  
der Kriterien zutreffend, ist  
es ein mangelhaftes Brot.

*\*Sind geschmacksdominierende Sonderzutaten wie z. B. Saaten, Nüsse oder Trockenfrüchte verarbeitet, können der eigentliche Brotgeruch und -geschmack nicht beurteilt werden. // \*\*Bedingt nicht zwingend eine Bio-Zertifizierung, aber eine Glaubhaftmachung, dass die Rohstoffe mindestens nach EU-Bio-Standards hergestellt wurden.*