

# DER PLOTZ-BROT-CHECK

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



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

### KRUSTE

Farbe		<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"/> gleichmäßig glänzend bzw. bewusst nicht glänzend	<input type="checkbox"/> ungleichmäßig fleckig	_____
Aufstreu		<input type="checkbox"/> ausgewogen gleichmäßig	<input type="checkbox"/> zu stark, zu schwach ungleichmäßig	_____
Form		<input type="checkbox"/> gebäcktypisch	<input type="checkbox"/> untypisch	_____
Ausbund		<input type="checkbox"/> gebäcktypisch	<input type="checkbox"/> untypisch	<input type="checkbox"/> massiver Ausbundfehler, der sich auf die Brotstruktur auswirkt

### KRUME

Farbe		<input type="checkbox"/> gebäcktypisch	<input type="checkbox"/> untypisch	_____
Porengröße & -verteilung		<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"/> 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"/> ausgewogen komplex angenehm	<input type="checkbox"/> eintönig neutral	<input type="checkbox"/> essigsauer, hefig-gärig 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.*

<input type="checkbox"/> nicht bewertbar*		<input type="checkbox"/> ausgewogen komplex angenehm	<input type="checkbox"/> eintönig/einseitig fade, unharmonisch neutral/leer etwas zu salzig	<input type="checkbox"/> essigsauer, hefig-gärig alt, muffig, modrig faulig, ranzig beißend-stechend pappig, bitter versalzen
---	--	--	--	--

**4 MUNDGEFÜHL** *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.*



**ökologische angebaute Rohstoffe\*\***  
Getreideprodukte  
Hefe, Malze, ggf. weitere nicht technisch extrahierte, synthetisierte oder modifizierte Zutaten

**konventionelle Rohstoffe**  
Getreideprodukte  
Hefe, Malze, ggf. weitere nicht technisch extrahierte, synthetisierte oder modifizierte Zutaten

**künstliche Emulgatoren**  
technische Enzyme  
Konservierungsstoffe  
Feuchthaltemittel  
Säureregulatoren  
Teigsäuerungsmittel  
Aromen, chemische Backtriebmittel, gentechnisch veränderte Rohstoffe oder Rohstoffe, die mittels gentechnischer Verfahren hergestellt wurden, weitere technisch isolierte, synthetisierte oder modifizierte Zutaten (grundsätzliche Regel: alles, was ich nicht selbst herstellen könnte, gehört nicht in gutes Brot)



**= ERGEBNIS**

*In welcher Spalte sind wie viele Kreuzchen gesetzt?  
Zu beachten sind dabei auch die Wichtungen der Bewertungskategorien.*



**Sehr gutes Brot**

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



**Durchschnittliches Brot**

Ist hier mindestens eines der Kriterien zutreffend, ist es ein durchschnittliches 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. Soaten, 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.*