

# TIPPS UND TRICKS RUND UM DIE HERSTELLUNG DES GIPFELIS

## ROHSTOFFE

### WEIZENMEHL

Typ 400–550 ist der Hauptrohstoff im Gipfeli. Eine gute Dehnbarkeit sowie ein hohes Gashaltvermögen des Glutens werden benötigt. Deshalb auf einen hohen Feuchtglutengehalt achten > 30 %. Für längere Tiefkühlagerung ist eine niedrige Enzymaktivität empfehlenswert.

### GIPFELBACKMITTEL

Sie unterstützen die Herstellung für eine gleichmässige Qualität und enthalten stabilisierende Komponenten für eine ideale Tiefkühl- und Gärtoleranz. Gipfelbackmittel haben zudem meistens den Vorteil, dass neben den technologisch wirkenden Inhaltsstoffen bereits die entsprechende Menge an Zucker, Trockenmilchprodukten und Salz enthalten ist.

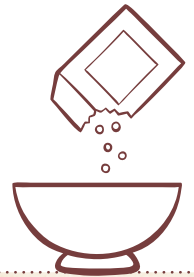


### FETTSTOFFE/BUTTER

Fettstoffe im Vorteig machen Teige dehnbarer und Endgebäcke mürber.

### FETTSTOFF ZUM EINTOURIEREN

Zum Tourieren können Gipfelfette oder -margarinen sowie Butter verwendet werden. Ein Fettstoff sollte eine plastische Struktur und eine geschmeidige, mittelfeste Konsistenz mitbringen.



## HERSTELLUNG

### KNETEN

Grundteige können kurz geknetet, aber auch optimal ausknetet werden. Die Teigtemperatur sollte zwischen 16-20 °C liegen.

- Nur Mischen bewirkt mürbere Endgebäcke und unregelmässige Porung.
- Ideal auskneten ergibt grössere Volumen und regelmässige Porung.

### VORROLLEN

Vor dem Tourieren sollte der Teig vorgerollt und im Tiefkühler für 30-60 Minuten gelagert werden. Dadurch kann sich der Teig entspannen und er gleicht sich der Konsistenz des Fettstoffes an.

### TOURIEREN

Zum Tourieren den Teig nicht unter 9-10 mm ausrollen. Dem Teig zwischen den Tourierschritten genügend Zeit zur Entspannung geben, um ein Zusammenziehen während der Verarbeitung zu vermeiden. Den Gipfelteigen werden meistens 3 einfache Touren (27 Fettschichten) gegeben. Je höher der Fettstoffanteil, desto mehr Schichten.

### TEIGRUHEPHASE

Vor dem Aufarbeiten von Teiglingen ist eine Teigruhephase erforderlich. Für besonders aromatische Gebäcke den Teig über Nacht bei 2-5 °C lagern. Die Teige können auch tiefgekühlt werden. Vor dem Aufarbeiten tiefgekühlte Teige langsam bei 5 °C auftauen lassen.

### GARE

Teiglinge bei einer Temperatur von 26-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75-80 % ca. 60 Minuten garen lassen.

### TIEFKÜHLLAGERUNG

Gipfel max. ¼ garen lassen. Gipfel sofort schockfrosteten oder alternativ im Kühlschrank kurz absteifen lassen und danach tiefkühlen. Werden Teiglinge über den Tiefkühler mehr als 1 Tag gelagert, müssen diese sachgemäss verpackt werden, damit sie nicht austrocknen.

### BACKEN VON VORGEGARTEN, TIEFGEKÜHLTEN GIPFELN

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C mit Dampf einschliessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken.  
Backzeit: 18-20 Minuten



# GIPFEL-FEHLERQUELLEN

Fehler	Ursache	Abhilfe
Fettstoff läuft beim Garen aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu hohe Gärraumtemperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gärraumtemperatur nicht über 30 °C</li> </ul>
Gipfeli sind zu klein, die Porung ist zu dicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teigling wurde zu straff gewickelt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weniger straff wickeln, bei maschineller Aufarbeitung den Wickler neu einstellen</li> </ul>
Porung ist zu fein (Hefeteigporung)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu dünn touriert / beim Tourieren gerissen</li> <li>• Zu warm touriert</li> <li>• Das Verhältnis Teig / Fettstoff / Touren stimmt nicht</li> <li>• Zu wenig Fett eintouriert</li> <li>• Tiefgekühlte Teiglinge wurden zu heiss gebacken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Max. auf 8 mm Teigdicke ausrollen</li> <li>• Temperatur anpassen</li> <li>• Touren dem Fettstoff anpassen</li> <li>• Höhere Fettmenge eintourieren</li> <li>• Backtemperatur anpassen</li> </ul>
Zu geringe Blätterung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundteig und Fettstoff haben stark unterschiedliche Temperaturen und / oder Festigkeit</li> <li>• Lagen werden beim Tourieren zerdrückt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturverhältnis anpassen</li> <li>• Teigfestigkeit anpassen</li> </ul>
Zähe Gebäcke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu wenig Fett im Vorteig</li> <li>• Zu stark ausgeknetet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeptur anpassen</li> <li>• Teig weniger kneten</li> </ul>
Gebäcke sind grau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teigstücke waren verkrustet</li> <li>• Teiglinge sind während der Stückgare abgetrocknet</li> <li>• Teiglinge waren unsachgemäss im Tiefkühler gelagert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf ausreichende Luftfeuchte (ca. 75 %) während der Stückgare achten</li> <li>• Aufgearbeitete Teiglinge abdecken</li> <li>• Teiglinge im Tiefkühler abgedeckt lagern</li> </ul>
Gipfeli fallen ein beim Backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Gare</li> <li>• Backtemperatur war zu niedrig / Backzeit zu kurz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gärzeit reduzieren</li> <li>• Backtemperatur und -zeit anpassen, zum Ende der Backzeit den Zug ziehen</li> </ul>
Kein Glanz, trockenes Aussehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu wenig Dampf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dampf korrigieren</li> </ul>
Gipfeli sind trocken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu lange Backzeit</li> <li>• Dampf zu früh abgezogen</li> <li>• Zu wenig Fettstoff im Gipfeli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backzeit verkürzen und richtige Temperatur einstellen</li> <li>• Dampf etwas später abziehen</li> <li>• Fettstoff erhöhen</li> </ul>
Gipfeli sind atypisch geformt / reissen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu wenig Dampf</li> <li>• Geschlossener Wasserhahn, verkalkte Leitung</li> <li>• Nicht gedrückte Starttaste des Programms</li> <li>• Falsch gewähltes Programm</li> <li>• Wärmeschaden der Teiglinge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dampf korrigieren</li> <li>• Wasserhahn öffnen / Tank auffüllen / Leitungen entkalken</li> <li>• Programmstart drücken</li> <li>• Richtiges Programm wählen</li> <li>• Teiglinge korrekt lagern</li> </ul>

**Tip**

Für noch besseres Volumen, das Gipfeli vor dem Backen ca. 15 Minuten antauen lassen.