

Hartkeks:

Fehlerart	Ursache	Abhilfe
Stippen auf der Oberfläche	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zucker, Triebmittel nicht gelöst 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Längere Mischzeiten
Haarrisse	<ul style="list-style-type: none"> ■ Feuchtigkeitsunterschiede im Gebäck => Spannungen 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kekse gut ausbacken, ■ Gut auskühlen vor dem Verpacken ■ Fettgehalt erhöhen ■ Mehl aus Weichweizen verwenden (geringere Stärkekornbeschädigung)
Tailenbildung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Teig ist zu elastisch 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Knetzeit erhöhen ■ Knettemperatur erhöhen (Kleber besser plastifizieren) ■ Protease/Cystein zusetzen ■ Entspannungsbahn verwenden
Teig klebt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu starker Kleberabbau ■ Zu hohe Protease-/Cystein-Menge ■ Zu lange Einwirkzeit oder Knetzeit ■ Zu hohe Wassermenge zugesetzt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Knetzeit und Enzymeinwirkzeit reduzieren ■ Wassermenge reduzieren ■ Enzymmengen reduzieren
Blasen im Gebäck	<ul style="list-style-type: none"> ■ Triebmittel nicht genügend verteilt ■ Fehler beim Laminieren 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Triebmittel besser einmischen ■ Laminierparameter optimieren
Verfärbungen auf der Gebäckoberfläche	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rückgeführter Restteig zu trocken 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Restteig Rückführung optimieren, Teig vor austrocknen schützen!

Gebäck ist zu fest, kompakt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Backtemperatur anfangs zu niedrig ■ Fettgehalt zu gering ■ Zu lange Mischzeit 	
Fleckige Gebäckoberfläche	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ungleichmäßig verteilte Zutaten ■ Zu grober Zucker ■ Teiglagerzeit zu kurz 	
Graues trockenes Gebäck	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu niedrige Backtemperatur und ■ Zu lange Backzeit ■ Zu geringer Anteil an reduzierenden Zuckern 	
Hartes Gebäck	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu wenig Triebmittel ■ Zu wenig Fett ■ Zu viel Zucker ■ Kleberbildung durch falsche Rezepturreihenfolge 	