

Brotqualität – Spieglein, Spieglein an der Wand

Brotqualität ist nicht nur eine Frage von Zutaten und Rezepturen. Das Auge isst bekanntlich mit. Der erste Teil unserer Qualitätsreihe beschäftigt sich mit einem der gängigsten optischen Brotfehler.

Wer das schönste Brot hat, ist klar im Vorteil, denn bei der Kaufentscheidung kann der Kunde nicht schmecken und bei Brot meist auch nur eingeschränkt riechen, seine Kaufentscheidung fällt er somit fast ausschließlich nach optischen Kriterien und da kommt einem schon so einiges unter die Augen, was eigentlich nicht ins Brotregal gehört. BIB-Ulmer Spatz hat zusammen mit der Bundesforschungsanstalt für Lebensmittel und der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) einmal aufgelistet, welche gängigsten optischen Fehler bei der täglichen Modenschau in den Auslagen der Bäcker vorkommen.

1. Fehler: flache Form

Manchmal ist es ja gewollt, das Brot, das man durch den Briefschlitz in der Haustüre schieben kann, und dann soll es eben so sein, doch meist ist eine zu flache Form des Brots ein Schönheitsmakel. Die Ursachen dafür können vielfältig sein. Weniger häufig ist seit Jahren wohl, dass man Mehle mit zu hoher Enzymaktivität (Stichwort Auswuchs) verwendet. Häufigere Ursache ist eine zu geringe Säuerung des

Teigs insbesondere bei Roggenmisch- und Roggenbroten. Nicht selten ist auch der Arbeitsablauf in der Backstube durcheinandergewirbelt worden, mit dem Resultat, dass die Brotlinge zu reif geschoben wurden. Ein anderes Problem ist gerade beim Backen von freigeschobenen Broten im Stikkenofen die vielfach zu niedrige Anbacktemperatur. Trotz korrekter Temperaturwahl und ausreichender Abstehtzeit, kommt es beim Beschicken des Ofens oft zu zeitlichen Verzögerungen bei geöffneter Ofentüre, die dann zu einer viel zu geringen Anfangshitze führen. Auch im Etagenofen kommen zu flache Brotformen vor allem dann vor, wenn nach dem Ausbacken nicht darauf geachtet wird, dass auch ein Herd mit relativ großem Wärmespeicher diesen erst einmal aufladen muss, bevor neue Brotlinge in den Ofen wandern dürfen.



2. Fehler: nicht ausgefüllte Form

Meist ist hier der Faktor Zeit die Ursache für den Fehler: Die nächste Charge drückt den Ofenmann, der Herd ist frei und es wird zu knapp geschossen, verschärfend kommt dann nicht selten noch eine für die knappe Gare zu geringe Anbacktemperatur hinzu. Die Erklärung, zu kleberschwaches Mehl zu verarbeiten, ist zwar ebenfalls möglich, doch zumindest seit einigen Jahren aufgrund der Mehlqualitäten eher unwahrscheinlich. Häufiger wird die Ursache aber in einer zu festen Teigkonsistenz zu finden sein. Manchmal sind die Teige auch einfach zu kurz und füllen deshalb den sonst benötigten Platz in der Kastenform nur unzureichend aus. Dass die Teigeinlage auch zur gewählten Backform passen muss, kann erwähnt werden, sollte aber eigentlich eine Selbstverständlichkeit sein. ■

IMPRESSUM

brot + backwaren erscheint 10 x im Jahr zum Einzelverkaufspreis von Euro 10,00. Jahresabonnementspreis Inland: Euro 70,00. Jahresabonnementspreis Ausland: Euro 80,00. Jahresabonnementspreis für Studenten (gegen Vorlage einer gültigen Bescheinigung) im Inland: Euro 45,00 und im Ausland: Euro 52,00. Alle Preise inklusive Versandkosten und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Belieferung der Mitglieder der VDB und des IAB erfolgt im Rahmen der Mitgliedschaft. Der Abo-Preis für die Mitglieder des VDB ist im Mitgliederpreis enthalten. Abonnementskündigungen müssen drei Monate vor Ende des Bezugszeitraums dem Verlag schriftlich vorliegen.
Abonnementsbestellungen richten Sie bitte an die genannte Vertriebsadresse.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlages strafbar. Zurzeit gültig ist die Anzeigenpreisliste Nr. 44.

brot + backwaren ISSN 0172-8180

brot + backwaren ist das offizielle Organ der Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V.

Redaktion:

Behnstraße 61 · 22767 Hamburg
Tel. 040 | 39 90 12 27 · Fax 040 | 39 90 12 29
E-Mail info@foodmultimedia.de
ISDN 040 | 39 90 30 61

Chefredaktion:

Hildegard M. Keil, Tel. 040 | 39 90 12 27
E-Mail keil@foodmultimedia.de

Redaktion:

Bastian Borchfeld, Tel. 040 | 39 90 12 28
E-Mail borchfeld@foodmultimedia.de
Stephan Musiol, Tel. 040 | 38 61 67 93
E-Mail musiol@foodmultimedia.de
Klemens Holthaus
E-Mail holthaus@foodmultimedia.de

Betriebswirtschaft u. juristische Fragen

Dr. Walter Höft

Schlussredaktion:

Renate Höft, Telefon 04532 | 33 14

Anzeigenabteilung:

Behnstraße 61 · 22767 Hamburg
Telefax 040 | 39 90 12 29
E-Mail sales@foodmultimedia.de

Anzeigenleitung:

Klaus C. Sählhof, Telefon 040 | 39 90 30 62
E-Mail saehlhof@foodmultimedia.de

Anzeigensachbearbeitung:

Wilfried Krause, Telefon 040 | 38 61 67 94
E-Mail krause@foodmultimedia.de

Vertriebsleitung:

Willi Hesse · Föhrster Straße 8 · 31061 Alfeld
Telefon 051 81 | 80 04-60 · Telefax -90

Gestaltung:

LANDMAGD, Lüneburg

Lithografie und Druck:

Leinebergland
Druckerei und Verlagsges. mbH, Alfeld

Verlag:

f2m food multimedia gmbh
Behnstraße 61 · 22767 Hamburg



M O S K A U
**MODERN
BAKERY
2005**



11. Internationale Fachmesse für Bäckerei-
ausrüstungen & Nahrungsmittel-Ingredienzen

Der russische Markt bietet für Bäckereiausrüster
und Backmittelhersteller ein unerschöpfliches
Potential.

MODERN BAKERY - Moskauer Treffpunkt
der internationalen Backwelt.

BUCHEN SIE JETZT!



OST-WEST-PARTNER
GMBH

Ihr kompetenter Partner für einen
erfolgreichen Messeverlauf.

OWP Ost-West-Partner GmbH
Postfach 2127 · D-92611 Weiden
Telefon: (+49) 0961/38977-0
Telefax: (+49) 0961/32035
E-mail: info@owp-tradefairs.com
Internet: www.owp-tradefairs.com

Mit Unterstützung von



- Vereinigung der Verbände der
Branchen des agrarwirtschaftlichen
Komplexes der Russischen
Föderation (ASSAGROS)
- Russischer Bäckereiverband, Moskau
- Russischer Mühlenverband, Moskau

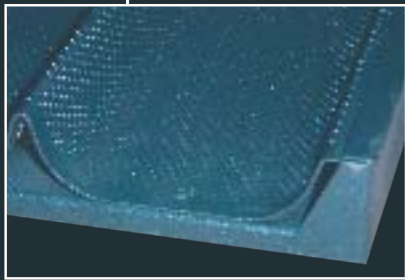
MODERN BAKERY | 3. - 6. OKTOBER 2005



ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ПИЦЕВАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»

Lochgrößen frei wählbar

Anlagenbleche



perfekte Verarbeitung für optimale Stabilität und Maßgenauigkeit

Geeignet für alle Backanlagen:

Egal welche vollautomatische Backanlage (**Mecatherm, Gouet, ...**) Sie haben, wir fertigen Ihnen die dazu passenden Anlagenbleche. Wir bieten Ihnen eine perfekte Verarbeitung, damit Stabilität und Maßgenauigkeit der Bleche gewährleistet sind. Hinsichtlich Muldenanzahl, Muldenform oder ganz ohne Mulden fertigen wir exakt nach Ihren Vorgaben.

Mögliche Beschichtungen:

Silikonbeschichtung
rot oder grau
PTFE und FEP Beschichtung
Keramikbeschichtung
(extrem abriebfest)
„Best SKIN“
Plasmabeschichtung
(extrem langlebig)

Sparen Sie Kosten durch Neubeschichtung alter Bleche!

Kempf GmbH
Carl-Benz-Straße 3

D-85296 Rohrbach

Tel.: ++49- 08442- 96690
Fax: ++49- 08442- 7401
e-mail: kempfgmbh@gmx.de

... mehr vom Blech.