

Revolution: Ladenbacken für Schnittbrot

Das Backen im Laden vermittelt besser als alles andere den Kunden das Gefühl, frische Backwaren zu kaufen. Bei Baguettes, Brötchen und allen Backwaren, die stückweise verkauft werden, ist das längst Standard. Die schweizerisch-niederländische Entwicklung eines Vakuum-Ladenbackofens öffnet dieser Art von Kundennähe jetzt auch den Weg in das Segment des Schnittbrots.



So sieht der Vakuumofen aus. Man schiebt ein halbgebackenes Brot in den Ofen und holt es nach wenigen Minuten fertiggebacken und schnittfest heraus.

Am liebsten hätten die Kunden beides – ofenfrisches Brot, das obenrein vor ihren Augen frisch geschnitten und verpackt wurde. Doch ofenwarmes Brot muss man auskühlen lassen, bevor man es schneidet, daran führte bislang kein Weg vorbei.

Das ändert sich ab sofort. Die Cetravac Food Technology aus der Schweiz, ein Pionier auf dem Gebiet

der Vakuumkühlung, hat zusammen mit niederländischen Partnern ein System entwickelt, das beides erlaubt: Das Backen im Laden, um mit Augen und Geruchssinn die Frische zu erleben – kein Marketinginstrument ist wirkungsvoller – und innerhalb weniger Minuten nach Ofeneintritt der teilgebackenen Ware diese mit einer Stabilität, die sich

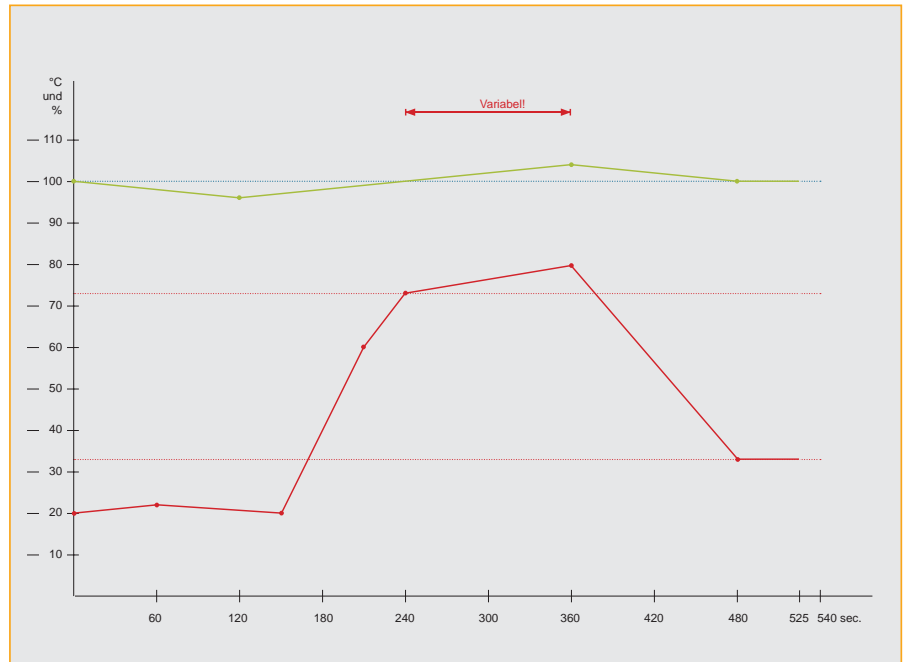
scheiden lässt, und einer Krustentemperatur von rund 35 °C aus dem Ofen zu holen.

Der springende Punkt der Geschichte ist die Erzeugung eines Vakuums während eines Teils des Backprozesses, bei dem über Phasen gleichzeitig Dampf genutzt wird. Das Vakuum dient weiterhin der Abkühlung des Brots (siehe Diagramm).

Während des Backprozesses werden verschiedene Wärmequellen und das Vakuum so kombiniert, dass innerhalb von vier Minuten die Kerntemperatur des Brots auf rund 70 °C steigt. Danach folgt eine variable mehrminütige Phase, in der die Kruste in dem Ausmaß stabilisiert wird, wie es der Kunde respektive Anbieter möchte. Anschließend sorgt ein erneutes Vakuum für die Abkühlung und Stabilisierung, so dass das Brot über Gatter- oder Messerschneidemaschinen in die gewünschte Zahl Brotscheiben zerteilt werden kann, ohne dass die Kruste splittert oder die Krume zerrupft wird.

Kein Gewichtsverlust gegenüber dem Teigling

Das Verfahren, das einen mehrmonatigen Praxistest mit sehr positiver Resonanz seitens des Handels und der Verbraucher absolviert hat,



Die obere Kurve zeigt den Verlauf von Gewicht und Feuchtigkeit im Brot von 800 g über die Back- und Kühlzeit, die untere Kurve den Verlauf der Kerntemperatur über die Prozessdauer.

Anzeige

Bagelino wird in der Tüte gebacken!

Halbgebackenes Bagelino wird vom Bäcker in der speziell dafür entwickelten Tüte verpackt und bleibt dort bis es der Verbraucher warm, duftend und knusprig aus seinem Haushaltsbackrohr holt. D.h. **Bagelino wird zu Hause in der Tüte fertiggebacken!** Das volle Aroma bleibt somit extra lange erhalten. Auch nach 3 Tagen bei Raumtemperatur aufbewahrt, zaubert sich der Verbraucher Bäcker-frisches Brot - zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Tel.: 089 329 39 76
www.backaldrin.com

verursacht im Gegensatz zu herkömmlichen Aufbackverfahren keinen Gewichts- und damit auch keinen Feuchtigkeitsverlust. Man kann bei optimaler Steuerung sogar ein geringfügig höheres Brotgewicht am Ende erzielen als am Anfang des

Backprozesses. Grund dafür ist das ausgeklügelte Zusammenspiel von Wärme, Druck bzw. Vakuum und Dampf, der durch die wieder durchlässig gemachte Kruste in das Innere des Brots dringt und dabei nicht nur Feuchtigkeit, sondern auch die

Wärme transportiert, wie der Anstieg des Gewichts- und Feuchtigkeitsverlaufs zu Beginn der dritten Minute im Diagramm zeigt. In der letzten Phase des „Backens“ entzieht das Vakuum der Brotkruste gerade so viel Feuchtigkeit, dass sie stabil und schnittfest wird, die Krume behält ihre Saftigkeit. Bei welchem Plus oder Minus gegenüber dem Anfangsgewicht lässt sich steuern, ebenso wie die Bräunung und Rösche der Kruste und deren Stabilität.

Beschickung des Ofens mit teilgebackenem Brot, das zuvor durch Vakuunkühlung formstabilisiert und für 3 – 4 Tage bei Umgebungstemperatur haltbar gemacht wurde.



Industrielle Anwendungen

Natürlich lässt sich diese Art von Backverfahren nicht nur bei halbgebackenen Teiglingen, die im Laden aufbacken werden, anwenden. Vor allem bei langandauernden Backprozessen ermöglicht das Vakuumbacken ganz neue Verfahren. ■

Nach 8 – 9 Minuten backen und abkühlen ist das Brot fertig und auf rund 32 °C abgekühlt. Während des Backvorgangs wurde eine Kerntemperatur von mindestens 80 °C erreicht und mindestens zwei Minuten lang eine Temperatur von 70 °C gehalten. Anschließend wurde das Brot sofort geschnitten

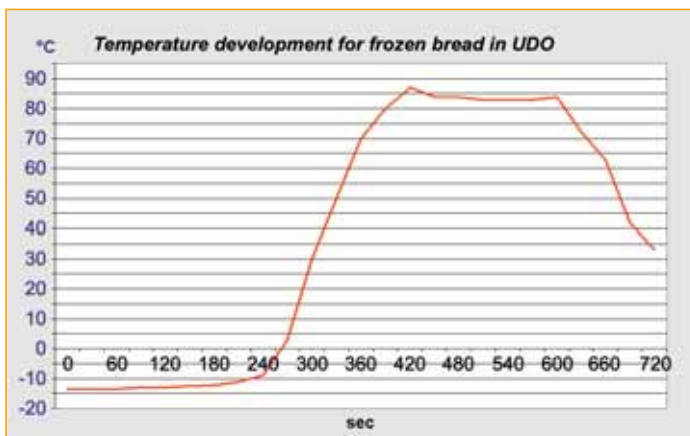


Vakuunkühlung

Vakuunkühlung nutzt den physikalischen Zusammenhang zwischen Druck und Siedepunkt von Wasser zur Abkühlung von Produkten, die Feuchtigkeit enthalten. In einer geschlossenen Box wird ein Vakuum erzeugt, der Siedepunkt sinkt und das freie Wasser im Produkt beginnt zu sieden. Beim Verflüchtigen dieser Feuchtigkeit entzieht sie dem Produkt Wärme und es kühlt in extrem kurzer Zeit von innen nach außen ab.

Auf Backwaren angewendet, bietet das Verfahren den Vorteil, dass derart abgekühlte Ware den Temperaturbereich, in dem Mikroorganismen gut wachsen können, sehr schnell durchschreitet und deshalb anschließend längere Zeit bei Plus-temperaturen lagerfähig ist. Das spart nicht nur Zeit, weil Ware, die halbgebacken in die Filiale geliefert wird, anschließend sofort fertiggebacken werden kann, statt wie TK-Ware erst auftauen zu müssen, es spart auch Energie in erheblichen Mengen. TK-Logistik wie TK-Lagerung entfallen ersatzlos. Netter Nebeneffekt: Die Ware ist formstabil, und setzt man das Verfahren bei Stangenbroten ein, so lassen sich diese umgehend schneiden und verpacken, statt lange Zeit auskühlen zu müssen.

Der gemessene Temperaturverlauf von TK-Weizenbrot während des Backens und anschließenden Kühlens im Vakuum.





FRITSCH

*Aus Liebe zum Teig
Passion for Dough*



So brechen gute Tage an

Schon beim Frühstück zeigt sich, was ein guter Bäcker ist. Wenn die Kunden am liebsten zu Ihrem Brot und Ihren Brötchen greifen, sind Sie ein Meister Ihres Fachs. Und womöglich Besitzer einer IMPRESSA bread von FRITSCH. Die beherrscht nämlich auf schonende Weise auch die weichen Teige aktueller Trendgebäcke, von Ciabatta und Focaccia bis hin zu Körnerbrötchen, Rolls und Ovals. Mit FRITSCH gelingt Ihnen alles wie von Meisterhand.

Ganz ohne Trennöl und in jeder nur denkbaren Form. Gestanzt, gerollt oder geschnitten. Lang- oder rundgewirkt. Bestreut oder pur. Eigentlich kein Wunder, dass man Ihre Ware mag und Ihre Vielfalt schätzt.

An dieser Erfolgsgeschichte möchten Sie gerne teilhaben? Dann fordern Sie Informationen zu unseren IMPRESSA bread Linien an.

Phone +49 (0) 93 26 / 83-0

 www.fritsch.info