

Europäische Brotspezialitäten

Während des zweiten Sauerteigforums Mitte Mai präsentierten verschiedene Unternehmen den Besuchern neue Rezeptideen aus unterschiedlichsten Ländern.

Zum zweiten Mal veranstalteten die Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V. (GLD), Bonn, der Verband der Backmittel- und Backgrundstoffe e.V., Bonn/Wien, der Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf, und die Vereinigung Deutsche Backtechnik (VDB) e.V., Delmenhorst, das Forum Sauerteig. Zwei Tage lang diskutierten Experten

aus dem In- und Ausland aktuelle Forschungsergebnisse in Münster. Nebenbei konnten die Gäste noch Sauerteig-Brotpezialitäten aus verschiedenen Ländern testen.

Am Tisch der Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden, gab es für die Besucher Backwaren mit Sauerteig nach Rezepturen aus der Schweiz zu verkosten. Der Sauerteig-Spezialist

stellte unter anderem das Kreuzbrot mit 1-stufiger Vorteigführung vor.

Die Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG, Billerbeck, zeigte Backwaren mit Sauerteig nach französischen Rezepten und die Isernhäger GmbH & Co. KG aus Isernhagen bei Hannover schließlich präsentierte schmackhafte Gebäcke aus dem Baltikum. ■

Ernst Böcker GmbH & Co. KG



Kreuzbrot

Mailänder Vorteig

Zutaten	BÖCKER Mailänder (*)	1,000 kg
	Weizenmehl 550	1,000 kg
	Wasser	1,000 kg

Vorteig

Anschließend noch einmal 8 Stunden kühl stellen; danach bis zu 36 Stunden Verarbeitungszeit.

* Anstellgut vom reifen Vorteig abnehmen oder mit BÖCKER Mailänder starten

Teigausbeute	200 (ca.)
Teigtemperatur	22 – 25 °C
Stehzeit	8 Stunden

Brotteig

Zutaten	Mailänder Vorteig	2,000 kg
	Weizenmehl 550	1,000 kg
	Weizenmehl 1050	2,000 kg
	Wasser	1,800 kg
	Salz	0,080 kg
	Hefe	0,060 kg
		6,940 kg

Brotteig

Herstellung

Teigknetung	Spiralkneter: 3 Min. langsam und 5 Min. schnell
Teigausbeute	170 (ca.),
Teigtemperatur	24 – 25°C, Teigruhe: 40 – 60 Min.
	Teigstücke von 850 g abwiegen und 20 – 25 Minuten auf Gare stellen. Danach mit einem Rollholz kreuzförmig eindrücken. Mit Schluss nach unten in Körbe legen.
Gärzeit	30 – 40 Min.
Ofentemperatur	280 auf 200 °C fallend, gut ausbacken

Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG



Baguette

Zutaten	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	Sugrano®Germe 100%	0,300 kg
	Weißbrotbackmittel	0,200 kg
	Salz	0,210 kg
	Hefe	0,250 kg
	Wasser, kalt	6,000 kg
	Oliveneröl	0,050 kg
		16,960 kg

Gesamtgewicht

Herstellung

Spiralkneter	4 Min. langsam und 7 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 24 °C
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	400 g
	Baguette wie gewohnt aufarbeiten. Abgedeckt bei Raumtemperatur 3 – 3,5 Std. garen lassen. Nach der Gärzeit die Baguette mit flachgehaltener Messerklinge 4 – 5 mal diagonal einschneiden.
	Mit Schwadenzugabe backen.

Backtemperatur ca. 230 °C, Backzeit: ca. 25 Minuten

Französisches Landbrot (Pain de Campagne)

Zutaten	Weizenmehl Type 812	8,000 kg
	Roggenmehl Typ 997	2,000 kg
	Sugrano® Roggen Crusty	0,150 kg
	Weißbrotbackmittel	0,200 kg
	Salz	0,210 kg
	Hefe	0,250 kg
	Wasser, kalt	6,250 kg
		16,960 kg

Gesamtgewicht

Herstellung

Spiralkneter	4 Min. langsam und 6 Min. schnell kneten
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	20 Min. Teigeinlage: 800 g
	Die Teigstücke rundwirken, Oberfläche in Mehl tauchen und mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe setzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. garen lassen. Nach der Gärzeit die Brote mit Schluss nach unten aufsetzen und mit einem Messer viermal in Form eines Quadrats einschneiden. Mit Schwadenzugabe backen.

Backtemperatur ca. 230 °C

Backzeit ca. 25 Min.



IsernHäger GmbH & Co. KG

Dinaburga

AromaStück®

Zutaten	Roggenmehl Type 1150	15,000 kg
	Aroma StartGut®	0,300 kg
	Wasser	30,600 kg
		45,900 kg

AromaStück®

Führungbedingungen

Wassertemperatur	65 °C
Teigausbeute	300
Stehzeit	3 Std.

Teig

Zutaten	AromaStück®	45,900 kg
	Brotfermentation	28,000 kg
	Weizenmehl Type 550	50,000 kg
	Roggenmehl Type 1150	21,000 kg
	Roggenmalzpulver	2,000 kg
	Kümmel, gemahlen	1,500 kg
	Zucker	3,200 kg
	Backhefe	2,000 kg
	Salz	1,500 kg
	Wasser	22,250 kg

Teiggewicht	177,350 kg
Teigeinlage	0.600 kg. Teig teilen, rund- und langwirken, mit dem Schluss nach oben in Körbe legen und auf Gare stellen. Gegarten Teigling vorsichtig auf Abzieher kippen, so dass der Schluss unten bleibt.

Firmas

AromaStück®

Zutaten	Roggenmehl Type 1740	14,300 kg
	Aroma StartGut®	0,290 kg
	Wasser	29,200 kg
		43,800 kg

AromaStück®

Führungbedingungen

Wassertemperatur	65 °C
Teigausbeute	300
Stehzeit	3 Std.

Teig

Zutaten	AromaStück®	43,800 kg
	Brotfermentation	35,200 kg
	Weizenmehl Type 550	15,000 kg
	Roggenmehl Type 1740	48,100 kg
	Roggenmalzpulver	3,000 kg
	Kümmel, gemahlen	1,500 kg
	Zucker	2,500 kg
	Backhefe	1,425 kg
	Salz	1,520 kg
	Wasser	26,168 kg

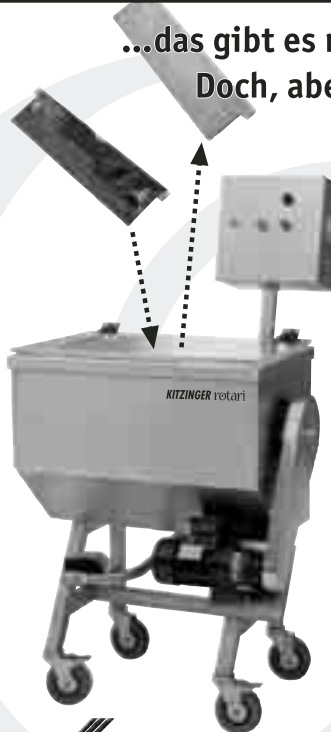
Teiggewicht	178,171 kg
Teigtemperatur	28 °C.
Teigruhezeit	30 Min.
Knetzeit im Spiralknetter:	Stufe 1: 4 Min., Stufe 2: 2 Min..
Stückgare	50 Min.
Teigeinlage	

	2.250 kg. Teig teilen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehvorrichtung legen.
Anbacktemp.	280 °C
Ausbacktemp.	230 °C
Zeit	90 Min.

Vorsatzschienen automatisch reinigen...

...das gibt es nicht?

Doch, aber nur bei uns!



Vor 5 Jahren entwickelt, mit dem Südback Trend Award ausgezeichnet und von vielen zufriedenen Kunden erfolgreich eingesetzt:

rotari

Reinigungsanlage

Reinigt Vorsatzschienen von Schnittenblechen vollautomatisch und besonders wirtschaftlich schon bei geringem Waschaufkommen. Für Schienen aller Grössen bis 400 mm Länge, sie müssen nicht sortiert werden. Einfache Bedienung, erstklassige Waschergebnisse!

KITZINGER

Apparatebau GmbH
Altholzkrug 9,
24941 Flensburg
Fon 0461 95366,
Fax 0461 93286
www.kitzinger-gmbh.de



Die rotari-Vorsatzschienenreinigung ist ein patentiertes KITZINGER-Verfahren



BACKTECHNIK S.L.

Damit's besser wird

Teigleiler
Kegelgrundwirker
Vorgärschrank
langroller
Computer-Steuerung

Wir haben das Prinzip der Dienstleistung verstanden. Ganz gleich, ob Sie ein Service- oder Ersatzteilproblem plagt. Ob Sie eine Neuanstaltung planen und zukunftsweisende Produktionsmittel benötigen. Ob Sie eine neue Bäckerei planen oder eine Produktionslinie optimieren wollen – wir haben das Know-how und die Erfahrung für anspruchsvolle technische Lösungen. Damit's besser wird, für Sie!

We know how!

BackTechnik S.L. GmbH · Abendgrundweg 1
D-78089 Unterkimach · Tel. 07721 5050-17 · Fax -23
info@backtechnikgmbh.de · www.backtechnikgmbh.de