



Die Luft, die den Geschmack umschließt

Bei Broten ist das Porenbild ein Qualitätskriterium, denn Größe und Anordnung der Poren in der Krume entscheiden auch mit über den Geschmack. Bei groben Porenfehlern leidet zudem die Bestreich- oder Schneidfähigkeit des Produkts.

In deutschen Backstuben galt lange der Grundsatz: Ein feines und gleichmäßiges Porenbild ist das Maß aller Dinge. Grobe und unregelmäßige Porung war ein Makel, dessen Ursache in unsachgemäßer Bearbeitung des Teigs oder bei der Gare zu suchen war. Der Siegeszug mediterraner Backspezialitäten, allen voran das Baguette, aber auch Ciabatta oder italienisches Landbrot, und damit die Verbraucher waren es schließlich, die die Feinporenbäcker darauf brachten, dass gerade die grobe Porung bei bestimmten Produkten das Geschmackserlebnis ausmacht. Typische Porenbilder müssen deshalb bezogen auf das Backwerk betrachtet werden. Dennoch gibt es eine Reihe von Fehlern gerade bei klassischen Backwaren mit Roggenanteil, die zu einem untypischen Porenbild führen und letztlich auch den Genusswert mindern.

1. Zu geringe Lockerung

Die Mehle werden immer besser im Sinne von weniger enzymatisch. Auswuchs kennen die jüngeren Bäcker nur noch aus Erzählungen. Dennoch wird bisweilen in den Betrieben immer noch so gearbei-

tet, als wenn man Auswuchsmehle im Silo hätte. Es wird deutlich zu stark gesäuert, aus Gründen besserer Maschinengängigkeit ein zu fester Teig geführt und Teigruhezeiten werden aus produktionstechnischen Überlegungen auf ein Minimum reduziert oder gar ganz vernachlässigt. Die Folge sind dann Brote mit feiner Porung, die auch beim Volumen meist zu wünschen übrig lassen. Richtiger wäre es, selbst bei Broten mit hohem Roggenanteil die Teige noch weicher zu führen, die Versäuerung herunterzufahren oder zumindest milder zu versäuern und die Teigruhezeiten zu verlängern.

2. Wasserring

Ein anderes häufig zu beobachtendes Phänomen mit ähnlichen

Ursachen ist eine deutlich ringförmige Verdichtung der Brotkrume im inneren Krumenbereich. Ursachen sind wieder ein zu fester Teig, zu kurze Ruhezeiten und zusätzlich noch eine unzureichend lange Gare. Brote mit Wasserringen sind ein eindeutiges Zeichen dafür, dass sich die Bäcker die Arbeit einfacher machen wollten. Fester wegen der besseren Maschinengängigkeit, ein Verzicht auf die notwendige Teigruhe aufgrund einzuhaltender Mengenvorgaben und zum Schluss noch eine zu kurze Gare, da fällt das Umsetzen gerade bei freigeschobenen Broten nicht schwer. Brote mit Wasserring sind meist auch von kleinerem Volumen und zeigen eher die Form eines Rohres im Anschnitt denn eines Rundbogens. ■

Entnommen aus der Broschüre „Perfekte Brotqualität“. Eine Publikation von BIB-Ulmer Spatz, Bingen, in Zusammenarbeit mit der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL), Karlsruhe, und der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e.V. (DLG), Frankfurt.



BIB-Ulmer Spatz

BFEL

DLG

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. Abbonementskündigungen müssen drei Monate vor Ende des Bezugszeitraums dem Verlag schriftlich vorliegen.
Abbonementsbestellungen 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:

Text-Tapir, Hamburg · Sybille Kalinka

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!



OWP
 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

modern bakery





Kaak Group

technology in food production systems and bakeware



Backgröndebakkerij: Nederlands Bakkerijmuseum
Het Warme Land, Hallen.



VON SILO BIS LKW



**Anlagenkonzeption, Logistik, Gären,
Kühlen, Transportieren, Gefrieren,
Behälteranlagen, Formen und Verbände**

Kaak Nederland BV
Postfach 16
7060 AA Terborg
die Niederlande
Tel. +31 (0)315 33 91 11
Fax +31 (0)315 33 93 55
Internet www.kaak.nl
E-mail info@kaak.nl



Teigaufbereitungsanlagen

Benier Nederland BV
Postfach 2165
5202 CD 's-Hertogenbosch
die Niederlande
Tel. +31 (0)73 615 05 00
Fax +31 (0)73 615 05 01
Internet www.benier.nl
E-mail info@benier.nl



Backöfen

Daub Backtechnik GmbH
Postfach 91061
D-21160 Hamburg
Deutschland
Tel. +49 (0)40 547 690
Fax +49 (0)40 547 69166
Internet www.daub-hamburg.de
E-mail daub@daub-hamburg.de

m e m b e r s o f t h e

