



Quellkunst

Die Faustregel heißt: Sieben Stunden Quellzeit bringen bei Saaten und Schrot bis zu 15% mehr Wasseraufnahme. Um diesen Vorteil rezepturindividuell zu nutzen, haben Dirk Ernst, Lebensmitteltechniker und Bäckermeister, und die Spezialmaschinenbauer der Dojatec GmbH aus Dußlingen das Quellcondrell entwickelt.

Ein, zwei Stunden, das ist so der durchschnittliche Zeitaufwand, der in den meisten Bäckereien für das Vorquellen von Saaten oder Schrot einkalkuliert wird, und dabei wird bares Geld verschenkt. Denn 75 g Sonnenblumenkerne beispielsweise nehmen, mit 20 °C warmen Wasser übergossen, in 1,5 Stunden 31,5 g Wasser auf, in 7 Stunden aber 48 g und nach 20 Stunden haben sie weitere 1,5 g aufgesogen. Geröstete Kürbiskerne steigern sich von 20 g Wasseraufnahme in 1,5 h auf 36 g in 7 h und kommen nach 20 h auf 44 g. Auch Roggenvollkornschrot bindet deutlich mehr Wasser, wenn man ihm die Zeit dafür zugesteht, als im gängigen Schnellverfahren. Selbst fertige Körnermische aus der Zulieferindustrie zeigen ähnlichen Durst, wie Dirk Ernst in seinen Versuchen herausgefunden hat.

Bei fast allen Saaten, Kernen und Schroten liegt die optimale Quellzeit bei rund sieben Stunden. Dann sind nicht nur die harten Körner weich, sondern die Verbindung des Quellguts mit dem Klebereiweiß bringt auch deutliche Volumensteigerungen, eine saftigere Krumenstruktur und eine appetitlichere Krumenfarbe. Obendrein sind die Teige dank der

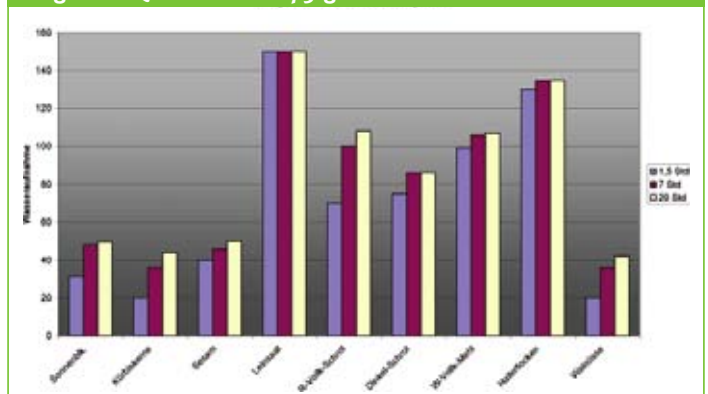
stabileren Wasserbindung trockener und damit maschinengängiger.

Die landläufige Meinung, dass man mit der höheren Wassertemperatur eines Brühstücks das Optimum schneller erreicht, ist übrigens ein Irrglaube. Zwar läuft unter dem Einfluss der Wärme der Quellprozess zunächst schneller an, aber der Effekt verlangsamt sich schnell. Auch Brühstücke brauchen rund sieben Stunden, um den Gipfel ihrer Wasseraufnahmefähigkeit zu erreichen. Zeit, die darüber hinaus geht, bringt bei fast

allen Sorten nur mehr geringe Steigerungen.

In der Realität der meisten heutigen Backstuben liegt die Krux im Platzbedarf. Für jede Charge ein eigenes Quell- oder Brühstück zu produzieren, hieße eine entsprechende hohe Anzahl von Behältnissen zu füllen, zu lagern und im richtigen Augenblick bereitzustellen. Sich dabei auch noch bis zu sieben Stunden Zeit zu lassen, sprengt den Rahmen der meisten heute angewendeten Backzettel, und so werden

Diagramm Quellstück bei 75 g Korn

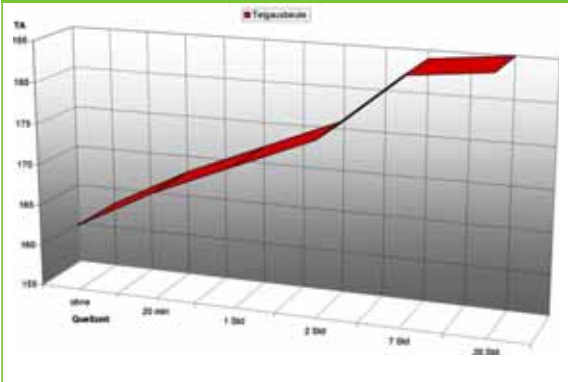


Wie hier bei einer handelsüblichen Vormischung für Körnerbrote erreichen die meisten Saaten, Schroten und Körner die optimale Quellung nach rund sieben Stunden.

Quelltest, aufgenommene Wassermenge in Gramm. 75 g Produkt + 150 g Wasser

Produkt	nach 1,5 h 20 °C Wasser	nach 1,5 h 50 °C Wasser	nach 7 h 20 °C Wasser	nach 7 h 50 °C Wasser	nach 20 h 20 °C Wasser	nach 20 h 50 °C Wasser
Sonnenblumenkerne	31,5	34,5	48	49	49,5	50
Kürbiskerne, geröstet	20	28	36	40	44	47
Sesam	40	50	46	52	50	52
Leinsaat	150	150	150	150	150	150
Roggenvollkornschrot	70	76	100	106	108	108
Dinkelschrot	75	79	86	96	86	96
Weizenvollkornmehl	99		106		107	
Haferflocken	130		135		135	
Walnüsse	20		36		42	

Diagramm Teigausbeute



Quell- und Brühstücke nicht nur seltener und weniger differenziert eingesetzt.

Das muss nicht sein, zumindest nicht, wenn es nach Dirk Ernst geht, der die Idee entwickelte und patentieren ließ, und Dojatec, die sie umsetzen. Die Idee, das ist ein schmaler Paternoster, der an der Wand der Backstube montiert sein kann und nicht im Weg steht. Der Paternoster nimmt je nach Bedarf und Größe Quellbehältnisse, die so hygienisch und organisiert über die vorgesehene Zeit gelagert werden und das für das individuelle Rezept jeweils geplante Quell- oder Brühstück zur richtigen Zeit und in der optimalen Qualität zur Verfügung stellen.

Gianni Dore und Jaro Janecek, Geschäftsführer bei Dojatec, sind sich einig: „Was bislang eher ungesteuert ablief und aufgrund des Platzbedarfs in der Backstube störte, wird jetzt präzise gesteuert und hygienisch abgearbeitet. Es wird keine Wasseraufnahmefähigkeit verschenkt und die vernünftige Organisation der Abläufe gibt die Möglichkeit, ein sehr viel breiteres Spektrum an Quellstücken herzustellen und optimal zur Verfügung zu stellen.“

Das „Quellcondrell“, wie Dirk Ernst seine Erfindung genannt hat, existiert zur Zeit erst auf dem Reißbrett respektive im CAT-Programm. Geplant ist – Dojatec ist Spezialmaschinenbauer –, für jede Betriebsgröße und jeden Bedarf die sowohl größenmäßig wie auch nach Automatisierungsgrad angepasste Version des Quellcondrells zu bauen.

Die Wasseraufnahme zu steigern, heißt Geld sparen und die Qualität anheben, denn das mehr an gebundenem Wasser verlängert die Frischhaltung, verbessert das Volumen und die Krumenfarbe.

KOMPLET^{er} Genuss!



Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, ständige Qualitätskontrollen, umfassender Service und Know-how - und nicht zuletzt der 6. Sinn für das richtige Produkt - gehören zu unserem Erfolgsrezept.

Nutzen Sie unser Angebot und profitieren Sie von unserer großen Produktvielfalt mit hoher Güte.

Fragen Sie Ihren KOMPLET-Fachberater oder schauen Sie unter www.komplet.com nach den aktuellen Produkt- und Rezeptneheiten.



Abel + Schäfer Völklingen
KOMPLET Berlin
info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!