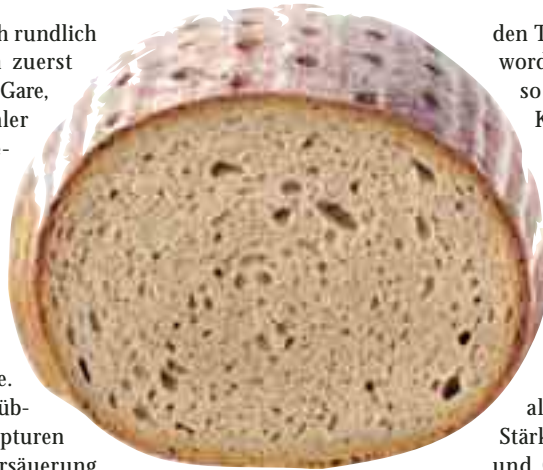


Wenn Brote zu Rollhölzern werden

Brote mit für das Gebäck untypischer runder Form finden sich nicht nur in der kalten Jahreszeit in den Regalen. Die Ursache ist nur in den wenigsten Fällen eine zu knappe Gare. Immer häufiger spielt die niedrige Enzymtätigkeit der Mehle eine Rolle.

Sind Brote untypisch rundlich geformt, so denkt man zuerst immer an eine zu knappe Gare, ist dem so, kann der Fehler einfach durch Verlängerung der Garzeit in Zukunft verhindert werden. Doch wenn die Gärreife stimmt und dennoch die Brote eher rundlichen Charakter haben, liegt das Problem auf der technologischen Schiene. Geht man von den heute üblichen Verarbeitungsrezepturen aus, ist eine zu starke Versäuerung eher unwahrscheinlich, es sein denn, jemand hat die Rezeptur verändert. Schon wahrscheinlicher ist die nächste Möglichkeit der Diagnose: ein zu fester Teig. Obwohl immer mehr Bäcker inzwischen die Vorteile einer weicherer Teigführung für Aroma und Geschmack erkannt haben, scheint die Klientel der Unbeirraren in Sachen fester und damit maschinengängiger Teige immer noch nicht ausgestorben zu sein. Die runde Form auf eine zu hohe Anbacktemperatur zu schieben, ist zwar auch noch möglich, doch angesichts computergesteuerter Backprozesse in den meisten Betrieben ebenfalls eher unwahrscheinlich.



Was dann noch bleibt, sind im Wesentlichen zwei Fehlervarianten: Die erste betrifft den Schwaden, durch zu frühes Entschwaden oder eine insgesamt deutlich zu geringe Schwadmenge ist die Hülle um

den Teigling zu schnell entfeuchtet worden. Liegt dieses Problem vor, so ist aber fast immer auch mit Krustenrissen zu rechnen, denn der Ofentrieb, der sich nicht über eine elastische Außenhaut Raum verschaffen kann, sorgt dann für so viel Druck, dass die Haut meist seitlich oder auch in der Nähe des Schlusses reißt. Heute maßgeblicher ist wohl eher die verminderte Enzymtätigkeit, also der geringere Abbau von Stärke, während der Teigbereitung und Gare. Deshalb kommt einer ausgewogenen Teigsäuerung und der damit verbundenen Quellung eine steigende Bedeutung bei (Weizen-)Mischbroten zu. Gerade in diesem Sortimentsbereich findet sich dieser Brotfehler überproportional häufig. ■

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 Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG), Frankfurt.



BIB-Ulmer Spatz

BFEL

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 Vertriebsleitung.

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, Tel. 02572 | 80 96 00
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. Sählfhof, 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
www.landmagd.de

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 Bäckerverband, Moskau
- Russischer Mühlenverband, Moskau

MODERN BAKERY | 3.- 6. OKTOBER 2005

modern bakery



brot+backwaren
baking+biscuit
international
хлеб+выпечка



ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ПИЩЕВАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»



danke
dibas

Dibas überzeugt. Feierabend ist Feierabend, verdienterweise. Das freundliche Filialpersonal schätzt das automatische PROCLEAN – System. Nach Ladenschluss wird das Licht ausgeschaltet und die Reinigung aktiviert. Morgens früh ist der DIBAS innen blitzsauber. Und außen? – Gehört der DIBAS zum Liebling der Mitarbeiter, auch wegen der einfach aufklappbaren Türverglasung. **Perfektes Aussehen.**

BACKÖFEN KOMBI-DÄMPFER SEMINARE SERVICE

WIESHEU GmbH · Daimlerstraße 10 · 71563 Affalterbach · Germany

Phone +49 7144 303-0 · Fax +49 7144 303-111 · www.wiesheu.de · info@wiesheu.de

