

Vorteig en Block

Ein fertiger Weizenvorteig im Block ist die Innovation der Uniform GmbH & Co. KG, Werne. Das Produkt soll Geschmack in die Gebäcke und technologische Vorteile für den Teig bringen.

Vorteige bringen nicht nur mehr Geschmack in die Gebäcke, sie bieten auch technologische Vorteile wie wolligere Teige und eine verbesserte Frischhaltung. Aber bei der Herstellung von Weizenvorteigen kann es leicht zu Fehlern kommen, wie:

- ➔ unzureichende Mehlnqualität
- ➔ Wachstum unerwünschter Mikroorganismen
- ➔ zu lange Abstezeit
- ➔ zu hohe Temperatur des Vorteigs
- ➔ Entwicklung eines unerwünschten Aromas.

Um diesen Problemen vorzubeugen, muss die Mehlnqualität dem Herstellungsverfahren angepasst werden. Weizenmehle mit einer zu hohen Enzymaktivität und nachlassenden Klebereigenschaften sind für die Weizenvorteigproduktion beispielsweise nicht geeignet. Prof. Dr. Walter Freund, Leiter des Bereichs Backwaren am IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Bergholz-Rehbrücke, empfiehlt Weizenmehle mit folgenden Kennzahlen:

- ➔ Feuchtklebergehalt zwischen 30 und 34%
- ➔ Energie im Extensogramm zwischen 110 und 150 cm²
- ➔ Fallzahl größer als 280 Sekunden.



Fertig-Weizenvorteigblock (500g)

Ein neues Produkt der Uniform GmbH & Co. KG, Werne, soll zudem helfen, Zeit zu sparen und die Fehler bei der Herstellung gar nicht erst zuzulassen. Das Uniform-Meisterstück ist nach Unternehmensangaben der erste Fertig-Weizenvorteig im Blockformat (500g). Bei der Entwicklung legten die Werner besonderen Wert auf die intensive Verquellung der im Vorteig eingesetzten Rohstoffe zur Wasserbindung und Kleberausbildung. Das Frischprodukt wird in mehreren Stufen fermentiert und enthält Wasser und Weizenmehl sowie Malzmehl, Back- bzw. Aromahefen, Salz und Ascorbinsäure. Der Säuregrad des Produkts liegt bei 5°. Das Meisterstück kann für alle Weizengebäcke bis 10% Roggenanteil und für leichte bis mittelschwere Hefefeinteige verwendet werden. Die Dosierung ist variabel. Uniform empfiehlt zur Geschmacksabrundung eine Zugabe von 5% (auf den Gesamtmehlanteil gerechnet). Um dem Gebäck ein intensiveres Aroma zu verleihen, ist eine Zugabe von bis zu 20% möglich. Die Blockform des Weizenvorteigs bietet eine einfache Dosierung an. Spezielle Aromahefen sind für die Bildung von Aromastoffen und -vorläufern verantwortlich. Nach Angaben von Uniform geben die Mikroorganismen den Gebäcken einen intensiven und unverwechselbaren Geruch und Geschmack. Das Produkt ist gekühlt 6 Wochen haltbar. ■

HOMMEL

DIE ZUKUNFT DER HANDWERKS-BÄCKEREI:

DAS VOLLE KORN

FRISCH AUFBEREITEN

durch Frisch-Flocken oder Frisch-Mahlen

Erhalt der Vitamine und Geschmacksstoffe!

Fertigmehle verarbeitet die Industrie viel rationeller! Dieses Rennen ist bereits gelaufen! ALDI z.B. wird ein Riesen-Bäcker-Problem mit eigenen Backstationen!

AUCH DIE 1-MANN-BÄCKEREI IST MIT VOLLWERT-BACKWAREN EINE VOLL-EXISTENZ UND SIE WIRD ÜBERLEBEN!

Für die Brot und Brötchenherstellung im Vollwertbereich empfehlen wir die

HOMMEL-FRISCH-FLOCKEN-MASCHINEN

GOLDFLOCKE

GF 40-S (ca. 150 kg/Std.)

GF 80-S (ca. 300 kg/Std.)

Sensationell:

DIE VORTEILE EINES VOLLKORN-FRISCHFLOCKENBROT:

Hervorragender Geschmack, unglaublich lange Frischhaltung (2-3 Wochen!) + eine starke Verdauungsförderung (= Müsli-Effekt!) Dieses erreichen Sie nur mit SELBST-PRODUZIERTEN VOLLKORN-FRISCHFLOCKEN und niemals mit Fertigmehl oder Fertigschrot!

ALLE GETREIDEARTEN, WIE ROGGEN, WEIZEN, DINKEL UND HAFER KÖNNEN GEFLOCKT WERDEN!

AUSSERDEM: - MOHN MAHLEN - LEINSAMEN - GEWÜRZE

Auch hierbei gilt: Alles was frisch aufbereitet wird, schmeckt besser!

MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO- 200 UND 300

Für FEINES VOLLKORN-FRISCHMEHL, wie es für Feingebäck, Kuchen usw. benötigt wird, empfehlen wir die HOMMEL-MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 und 300!

RIESEN-VORTEILE DER HOMMEL-MAHLTURBINEN:

- Hohe Stundenleistung: ca. 80-100 kg Feinmehl/Std.
- Hochverschleißfeste Natur-Mahlsteine
- Extreme Feinvermahlung mit bester Volumenbildung
- Selbstreinigung durch Luftspülung
- Dank Kühlgebläse Dauerbetrieb möglich
- Platzsparend, wartungsfrei, lange Lebensdauer

VERGLEICHEN SIE SELBST! MÜHLE IST NICHT GLEICH MÜHLE!

Clever sein - Direktline 0 20 58 - 39 11

M & A HOMMEL GMBH MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Osterdelle 11

Telefon (0 20 58) 39 11 · Telefax (0 20 58) 39 23