

Markus Messemer

Das
Leicht & *Luftig* -
Rezeptur-Buch

**Brote und Brötchen
mit grober Porung
einfach - genial**

Vorwort

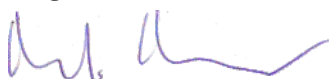
Mediterrane Brote erfreuen sich, nicht nur zur Grillzeit, einer immer größeren Beliebtheit bei den Kunden. In vielfältigen Variationen ermöglichen Sie daher gerade dem handwerklich arbeitenden Bäcker sich in diesem Markt zu positionieren.

Dieses kleine Buch zeigt auf, wie es mit nur einem (sehr deklarationsfreundlichen) Backgrundstoff ganz einfach ist, bei den damit hergestelltem Broten und Kleingebäcken, neben einer groben bis sehr groben Porung auch einen außergewöhnlichen Geschmack und eine sagenhafte Frischhaltung zu erzielen.

Lassen Sie sich anhand vieler Rezepturen überraschen, wie flexibel und gleichzeitig einfach-genial viele tolle Produkte entstehen können.

Und bitte studieren Sie auch das aufgeführte Wissen auf den ersten Seiten, denn mit diesem öffnet sich Ihnen das Tor zu einer Vielfalt von eigenen Kreationen.

Es grüßt Sie herzlich



Markus Messemer

Einiges Wissenswertes vorweg

Damit Sie die Funktionsweise von **Leicht + Luftig** kennenlernen, haben wir einiges an Fachwissen zusammen getragen. Lesen Sie sich dieses bitte aufmerksam durch, denn es bildet die Basis sehr vieler, qualitativ hochwertiger Brote/Brötchen in Ihrem zukünftigen Sortiment.

Was ist denn **Leicht und Luftig**?

Entstanden ist die deklarationsfreundliche Vormischung aus dem Wunsch heraus, ansprechende Wurzelbrote mit einer „sauberen“ Zutatenliste sowie einem geringen Wareneinsatz zu backen. Natürlich, so werden viele nun sagen, braucht es doch überhaupt kein Convenience-Produkt für solche Brote. Wir mussten jedoch immer wieder feststellen, dass man nicht ganz so einfach die benötigte Teigstabilität für die gewünschte grobe Porung hinbekommt.

Leicht + Luftig ist eine Vormischung mit einer 10%igen Zugabe zu Mehl, welche ausschließlich Weizengluten, thermisch aufgeschlossenes Weizenmehl, Weizenkeime, sowie Enzyme und Ascorbinsäure enthält. Die 10% sind auch, trotz vieler Versuche mit geringeren Mengen, die minimalste Dosierung die für das ideale Ergebnis notwendig ist.

Die Backmischung sorgt neben einer groben bis sehr groben Porung im Gebäck auch für eine sagenhafte Frischhaltung (durch viel gebundenes Wasser), eine enorme Stabilität für gleichmäßige Herstellung und einen genialen Geschmack.

Da es sich um ein universelles Vorprodukt handelt, kann es auf vielfältige Weisen abgewandelt werden und ist für alle Arten von mediterranen Gebäcken in allen Teigführungen geeignet.

Tipps zum Backen mit **Leicht und Luftig**

Auf den folgenden Seiten finden Sie alles Wichtige was Sie brauchen, um außergewöhnliche Backwaren mit **Leicht + Luftig** herzustellen. Bitte lesen Sie sich insbesondere die Hinweise zur Herstellung und Aufarbeitung durch, bevor Sie sich an die ersten Tests machen. Denn damit haben Sie die Funktionsweise des Backgrundstoffs verstanden und es kann eigentlich nichts mehr schief gehen.

Sehen Sie die Rezepturen bitte auch nur als Ideen, die Sie auf Ihre eigenen Wünsche und Anforderungen anpassen. So entstehen genau die Produkte, die Sie sich schon immer in Ihrem Sortiment gewünscht haben. Passen Sie auch alle Mengen der einzelnen Rohstoffe so an, wie Sie es für sich als passend erachten. Dies gilt insbesondere für die Menge an Schüttflüssigkeit und die Zugabe von Diastasemalz. Und denken Sie daran: Nach dem Versuch ist vor dem Versuch. Daher direkt die Optimierungs-Ideen festhalten (Wassermenge, Salzmenge, etc.) und für die nächste Charge umsetzen.

Grundsätzliche Informationen

Wenn man ein paar wenige grundsätzliche Dinge weiß, ist es ganz einfach eine Vielzahl toller Backwaren mit den verschiedensten Teigführungen herzustellen. Dabei sollte sich der Teig immer an den Abläufen in der Bäckerei und den Gegebenheiten dort orientieren. Und nicht umgekehrt. Die folgenden vier Seiten werden Ihnen aufzeigen, was bei der Herstellung von Teigen bzw. Gebäcken mit **Leicht + Luftig** zu beachten ist.

Knetprozess

Da sich, wegen des sehr hohen Anteils an Weizengluten, der Knetprozess sehr von „normalen“ mediterranen Broten unterscheiden, hier zunächst eine Erläuterung über die Funktionsweise bei Teigen mit **Leicht + Luftig**.

Die Teige werden sehr weich geführt, die Teigausbeute des reinen Weizenteigs liegt bei 176 bis 184, je nach verwendetem Weizenmehl. Kommen noch weitere Zutaten wie Röstmalzmehl o.ä. dazu, erhöht sich diese entsprechend.

Die „übliche Knetzeit“ des Teiges nach der Grundrezeptur mit 10% **Leicht + Luftig** beträgt im Spiralknetter 12 Minuten langsam und ca. 15 Minuten schnell. Die ersten 10 Minuten des Knetprozesses muss die Wassermenge so sein, dass der Teig nur am Boden der Knet-schale „entlang schmiert“ und sich nicht (oder nur ganz wenig) an der Spirale nach oben arbeitet (siehe Foto) Zu diesem Zeitpunkt lässt sich auch noch nicht abschätzen, ob die Wassermenge passt, da einem der Teig einfach „viel zu weich“ vorkommt.

Dies ändert sich jedoch, sobald über den Knetprozess, speziell die Intensiv-Knetung, eine bestimmte Menge Energie in das Klebergerüst eingebracht wurde/wird und sich dieses ausbildet. Nach ca. 10 Minuten Schnellknetung (orientierend an einem üblichen Spiralknetter ohne Steg) zieht sich der Teig nun immer mehr an der Spirale entlang und löst sich zusehends mehr vom Boden bzw. der Wandung der Knetschale. Nun kann man auch hören, wenn der Teig fertig geknetet ist, da er laut an die Wandung des Knetkessels „klatscht“.



Teig nach 10 Minuten



Teig nach 22 Minuten (fertig)

Die Dehnprobe (ein Stück Teig zwischen den Fingern aufziehen) zeigt nun, dass sich der Kleber gut ausgebildet hat. Man könnte problemlos Zeitung dadurch lesen.

Der Teig ist nun fertig und kann in Wannen gefüllt werden.

Abschließend noch zwei Hinweise:

- 1.) Die Herstellung mit einem Hubknetter o.ä. ist nicht möglich, da damit nicht genug Energie in die Kleberstruktur eingebracht werden kann.
- 2.) Je niedriger die Zugabe von **Leicht + Luftig** (sinnvolle Effekte lassen sich mit 4% - 10% erzielen) desto kürzer ist der Knetprozess. Hier sollte man sich daran orientieren das sich der Teig gut ausgebildet hat.

Schütt-Temperatur und Teig-Temperatur

Die Temperatur des fertigen Teiges sollte zwischen 22°C und 24°C betragen.

Da der Teig ziemlich weich ist, steigt die Temperatur beim Kneten nur sehr langsam an (kaum Widerstand). Als Anhaltspunkt könnte man im Sommer 8°C für die Schüttflüssigkeit annehmen, im Winter eher 12°C. Dies wäre dann in der täglichen Praxis für den eigenen Betrieb zu definieren.

Durch die Zugabe des gekühlten Vorteigs lässt sich, zusätzlich zum Wasser, die Temperatur noch etwas reduzieren.

Teigruhe

Die Teigruhe sollte in (nicht geölten) Wannen erfolgen, in welchen der Teig Platz hat sich auf das vierfache Volumen auszubreiten.

Die Teigruhe ist hauptsächlich von der gewünschten Teigführung abhängig. So können sowohl direkte Führungen (mit Diastasemalz) als auch über Langzeit geführte Produkte realisiert werden.

Wird die Teigruhezeit vollständig ausgenutzt, entstehen Backwaren mit sehr großer/grober Porung. Durch Verkürzung der Teigruhe ist es möglich Gebäcke mit einer nicht ganz so wilden Porung zu backen. Je länger der Teig ruhen kann, desto mehr Gärgase bilden sich darin. Diese breiten sich aus, wenn das Brot/Brötchen in den Ofen kommt (Ofentrieb).

Wie die Ruhezeit sich zusammensetzen könnte, wird hier anhand einiger Beispiele aufgezeigt. Sehen Sie dies aber auch nur als Vorschläge, die Sie individuell anpassen können.

Teigführung in Wannen über Nacht mit langer Teigruhe morgens

- ❑ nach der Herstellung des Teiges diesen in Wannen füllen
- ❑ eine Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann in die Kühlung stellen
- ❑ 8 - 36 Stunden in der Kühlung bei 4° bis 7°C
- ❑ aus der Kühlung nehmen und 5-7 Stunden bei Raumtemperatur (25°C) stehen lassen (bis das Volumen auf die 3 ½- bis 4-fach Menge zugenommen hat)
- ❑ auf Wunsch nochmal eine Stunde gegenkühlen, was das Aufarbeiten erleichtert
- ❑ Teig aufarbeiten

Teigführung in Wannen über Nacht mit kurzer Teigführung morgens

- ❑ nach der Herstellung des Teiges diesen in Wannen füllen
- ❑ 3 - 4 Stunden bei Raumtemperatur (25°C) bis das Volumen auf die ca. 3-fach Menge zugenommen hat
- ❑ in der Kühlung bei 4° bis 7°C stellen und dort 8- 14 Stunden reifen lassen
- ❑ aus der Kühlung nehmen und eine Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann aufarbeiten

Direkte Teigführung in Wannen (für Herstellung am gleichen Tag, mit Zugabe von Diastasemalz (aktives Malz))

- ❑ nach der Herstellung des Teiges diesen in Wannen füllen
- ❑ 3 - 4 Stunden bei Raumtemperatur (25°C) bis das Volumen auf die ca. 3 ½- bis 4-fache Menge zugenommen hat
- ❑ ggf. eine Stunde gegenkühlen (bei 4° bis 7°C) um den Teig zu stabilisieren
- ❑ aus der Kühlung nehmen und direkt aufarbeiten
- ❑ Teigstücke entweder direkt auf Abzieher setzen oder zum späteren Backen in Tücher einziehen.

Bei allen Führungen muss ausschließlich die Hefemenge auf die Anforderungen angepasst werden. Sie kann zwischen 0,2% und 1% (auf GME) liegen.

Es lassen sich übrigens anhand der Größe der verwendeten Wannen und der eingewogenen Teigmenge verschiedene Herstellungsweisen nutzen. Zur Aufarbeitung in der Produktion machen große Wannen Sinn, für die Herstellung der Backwaren im Verkauf eignen sich Wannen mit einem Volumen von 3 – 20 Litern. Es ist sinnvoll bei den verwendeten Wannen eine Teigmenge an Inhalt fest zu definieren und dann eine Linie anzubringen, wie hoch der Teig gegangen sein muss, bevor er aufgearbeitet wird.

Aufarbeitung

Ist der Teig entsprechend reif (normalerweise das 3 ½- bis 4-fache Volumen), wird dieser mit einem Spatel entlang des Wannenrandes gelöst und auf die gut bemehlte Arbeitsfläche gestürzt oder direkt in eine Rheon o.ä. eingebracht.

Nun sollte so vorsichtig wie möglich in einzelne Stücke eingeteilt werden, welche dann in die gewünschte Form gebracht werden. Je nach Intensität des Aufarbeitens entsteht eine sehr grobe oder nicht so grobe Porung. Dies ist davon abhängig in welchem Umfang die bereits entstandenen Gärgase aus dem Teigstück gedrückt werden. Die grobste Porung erreicht man somit, wenn man das abgestochene Teigstück, ähnlich wie bei einem Ciabatta, auf den Abzieher setzt. Bei Wurzelbrot, die vorsichtig etwas verdreht werden, entsteht an manchen Stellen eine nicht ganz so extrem grobe Porung. Möchte mal runde Laibe mit einer groben Porung so nimmt man die Teigstücke und faltet ohne Druck die Ecken nach unten und setzt diese auf den Abzieher.

Soll die Porung etwas feiner sein, kann man die Brote auch vorsichtig wirken. Hier sollte man einfach mal beim ersten Backversuch verschiedene Varianten ausprobieren und dann schauen welches Ergebnis gewünscht ist.

Was die Form betrifft, gibt es übrigens keine Grenzen. Probieren Sie und sehen Sie, wie einfach tolle Gebäcke entstehen können.

Hinweis

Abzieher vor dem Auflegen der Teigstücke entweder kräftig mehlen, mit Weizenkleie bestreuen oder, was die sicherste Lösung gegen Ankleber des Teiglings ist, mit einer Backfolie belegen.

Dekor

Wie bei allen anderen Gebäcken kann auch hier mit verschiedensten Arten von Dekoren gearbeitet werden. Allerdings passt der Charakter der Brote und Brötchen mit **Leicht + Luftig** eher zu einem Roggenmehl oder einem Grieß auf der Oberfläche. Auch kleinere Saaten wie Mohn oder Sesam ergeben eine interessante Optik.

Stückgare

Je nach Teigführung ist die Dauer der Stückgare entsprechend anzupassen. Unter Berücksichtigung der Faktoren, dass sich die meisten Gärgase eh schon bei der Teigruhe gebildet haben und aufgrund der geringen Hefemenge da auf Stückgare nichts mehr passiert, können die Teigstücke ziemlich direkt eingeschossen werden. Alternativ möglich ist ein Kühlstellen der fertigen Teiglinge, die dann über den Tag hinweg abgebacken werden können. Möchte man eine etwas feinere und dennoch sehr feuchte Krume, kann man die Brote/Brötchen auch etwas knapper in den Ofen bringen.

Backen

Der typische Charakter von mediterranen Broten entfaltet sich, wenn die Produkte eine kräftige, jedoch nicht zu dunkle Kruste haben. Ein Anbacken bei Brötchentemperatur, welche dann im Laufe des Backprozesses um 20° - 30°C fällt, ist eine gute Ausgangsposition um daraus die für das gewünschte Ergebnis geeigneten Parameter herauszufinden.

Eingeschossen werden die Brote/Brötchen mit kräftigem Schwaden, so dass ein schneller Temperaturübergang auf das Gebäck gegeben ist. Ein Backen direkt auf der Herdplatte unterstützt ein ansprechendes Volumen.

Die Backzeit ist abhängig von der Gebäckgröße, sollte jedoch bei einem Gebäckstück mit 100g nicht weniger als 25 Minuten betragen, bei Stangenbrot/Wurzelbrot mit 400g Teigeinlage dürfen es 35 – 40 Minuten sein, noch größere Brote als Laib brauchen entsprechend länger.

Zu empfehlen ist es den Zug die letzten 5 Minuten zu öffnen um eine verbesserte Rösche zu erzielen.

Die Grundrezepturen und die Erläuterung zu Unterknet-Rezepturen

Anhand der folgenden Basis-Rezepturen können Sie ganz einfach Ihre ersten Produkte mit Leicht-und-Luftig backen. Ferner wird aufgezeigt wie problemlos Sie aus dem Grundteig vielfältige Variationen ableiten können.

Viele weitere Ideen finden Sie unter
www.leicht-und-luftig.com

Noch ein Hinweis zu direkten bzw. Langzeit-Führungen

Auf den folgenden beiden Seiten finden Sie zunächst die Basisrezepturen für die Langzeitführung (8 - 36 Stunden), dahinter die direkte Führung, die mit Diastasemalz (aktives Malz) für eine sehr grobe Porung innerhalb kürzester Zeit (3 - 6 Stunden) sorgt.

Selbstverständlich können auch alle weiteren vorgestellten Variationen in beliebiger Führungsdauer hergestellt werden. Fügen Sie einfach die gewünschte Menge Diastasemalz den Rezepturen bei.

Leicht-und-Luftig-Brot hell

Grundrezeptur für einen hellen Teig mit langer Ruhezeit (8 - 36 Stunden)

Weizen-Vorteig (alternativ eigenen Vorteig oder Fermentteig einsetzen)

2,000 kg Weizenmehl Type 550

1,400 kg Wasser

0,020 kg Speisesalz

0,010 kg Hefe

3,430 kg Weizen-Vorteig

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, Teigtemperatur 25°C, Lagerung betriebsüblich. Alternativ kann selbstverständlich der betriebseigene Weizen-Vorteig verwendet werden.

Hauptteig

7,000 kg Weizenmehl Type 550

1,000 kg Sekowa **Leicht + Luftig**

0,250 kg Salz (2,7%)

0,040 kg Hefe (nach Führung anpassen)

3,430 kg Weizen-Vorteig

6,400 kg Wasser (TA 178) (ca.)

18,120 kg Teig

Knetzeit je nach Knetsystem 12 Minuten langsam, 15 Minuten schnell im Spiralknetter. Teig muss sich glatt vom Kesselrand lösen und um die Spirale wickeln (siehe Hinweise und Bilder bei „Kneten“ (Seite 4)).

Die Teigtemperatur sollte 22° - 24°C betragen.

Die Teigruhe orientiert sich ausschließlich an der gewünschten Teigführung. Verschiedene Möglichkeiten finden Sie bei „Teigruhe“ (Seite 5)

Die Teigeinlage pro Stück sowie die Aufarbeitung kann sehr flexibel gewählt werden. Auch im Dekor gibt es einige Variationen. Viele Hinweise diesbezüglich finden Sie auf den Seiten 6 und 7.

Die Stückgare sowie der Backprozess orientieren sich an der gewählten Form des Gebäcks sowie der gewünschten Krumen- bzw. Krusten-Eigenschaften. Auf Seite 7 steht dazu einiges Wissenswertes.

Leicht-und-Luftig-Brot dunkel

Grundrezeptur für einen „rustikalen“ Teig

Zum hellen Teig werden zwischen 50 und 250 g Röstmalzmehl zugegeben, je nach Art und gewünschter Intensität des Farbtons. Die Menge an Schüttflüssigkeit entsprechend anheben.

Leicht-und-Luftig-Brot hell

Grundrezeptur für einen hellen Teig mit kurzer, direkter Führung (3 - 6 Stunden)

Weizen-Vorteig (alternativ eigenen Vorteig oder Fermentteig einsetzen)

2,000 kg Weizenmehl Type 550

1,400 kg Wasser

0,020 kg Speisesalz

0,010 kg Hefe

3,430 kg Weizen-Vorteig

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, Teigtemperatur 25°C, Lagerung betriebsüblich. Alternativ kann selbstverständlich der betriebseigene Weizen-Vorteig verwendet werden.

Hauptteig

7,000 kg Weizenmehl Type 550

1,000 kg Sekowa **Leicht + Luftig**

0,250 kg Salz (2,7%)

0,140 kg Diastasemalz (je nach Art und gewünschter Porung)

0,040 kg Hefe (nach Führung anpassen)

3,430 kg Weizen-Vorteig

6,400 kg Wasser (TA 178) (ca.)

18,260 kg Teig

Knetzeit je nach Knetsystem 12 Minuten langsam, 15 Minuten schnell im Spiralkneter. Teig muss sich glatt vom Kesselrand lösen und um die Spirale wickeln (siehe Hinweise und Bilder bei „Kneten“ (Seite 4)).

Die Teigtemperatur sollte 22° - 24°C betragen.

Die Teigruhe orientiert sich ausschließlich an der gewünschten Teigführung. Verschiedene Möglichkeiten finden Sie bei „Teigruhe“ (Seite 5)

Die Teigeinlage pro Stück sowie die Aufarbeitung kann sehr flexibel gewählt werden. Auch im Dekor gibt es einige Variationen. Viele Hinweise diesbezüglich finden Sie auf den Seiten 6 und 7.

Die Stückgare sowie der Backprozess orientieren sich an der gewählten Form des Gebäcks sowie der gewünschten Krumen- bzw. Krusten-Eigenschaften. Auf Seite 7 steht dazu einiges Wissenswertes.

Leicht-und-Luftig-Brot dunkel

Grundrezeptur für einen „rustikalen“ (direkten) Teig

Zum hellen Teig werden zwischen 50 und 250 g Röstmalzmehl zugegeben, je nach Art und gewünschter Intensität des Farbtons. Die Menge an Schüttflüssigkeit entsprechend anheben.

Leicht-und-Luftig-Brot mit Saaten

Grundrezeptur für einen dunklen, körnigen Teig

Weizen-Vorteig

2,000 kg	Weizenmehl Type 550
1,400 kg	Wasser
0,020 kg	Speisesalz
0,010 kg	Hefe

3,430 kg Weizen-Vorteig

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, Teigtemperatur 25°C, Lagerung betriebsüblich. Alternativ kann selbstverständlich der betriebseigene Weizen-Vorteig verwendet werden.

Quellstück

1,200 kg	Sonnenblumenkerne leicht geröstet
0,300 kg	Hafer- oder Gerstenflocken (Großblatt)
0,150 kg	Leinsamen
0,250 kg	Röstmalzmehl (Menge nach gewünschter Farbe)
1,200 kg	Wasser (kalt)

3,100 kg Quellstück

Hauptteig

6,300 kg	Weizenmehl Type 550
1,000 kg	Sekowa Leicht + Luftig
0,250 kg	Salz (2,7%)
0,040 kg	Hefe (nach Führung anpassen)
3,430 kg	Weizen-Vorteig
3,100 kg	Quellstück
5,900 kg	Wasser (ca.)

20,020 kg Teig

Knetzeit je nach Knetsystem 12 Minuten langsam, 15 Minuten schnell im Spiralknetter. Teig muss sich glatt vom Kesselrand lösen und um die Spirale wickeln (siehe Hinweise und Bilder bei „Kneten“ (Seite 4)).

Die Teigtemperatur sollte 22° - 24°C betragen.

Die Teigruhe orientiert sich ausschließlich an der gewünschten Teigführung. Verschiedene Möglichkeiten finden Sie bei „Teigruhe“ (Seite 5)

Die Teigeinlage pro Stück sowie die Aufarbeitung kann sehr flexibel gewählt werden. Auch im Dekor gibt es einige Variationen. Viele Hinweise diesbezüglich finden Sie auf den Seiten 6 und 7.

Die Stückgare sowie der Backprozess orientieren sich an der gewählten Form des Gebäcks sowie der gewünschten Krumen- bzw. Krusten-Eigenschaften. Auf Seite 7 steht dazu einiges Wissenswertes.

Leicht-und-Luftig-Brot mit Nüssen

Beispiel-Rezeptur 1 für Brote in Unterknet-Methode

Brühstück

1,200 kg	Haselnüsse ganz, geröstet
0,300 kg	Haselnüsse gehackt, geröstet
0,300 kg	Walnussbruch
0,035 kg	Salz
1,200 kg	Wasser kochend

3,035 kg Brühstück

Haselnüsse und Walnüsse mit dem kochendem Wasser überbrühen, 1-4 Stunden ziehen lassen, dabei des Öfteren umrühren, dann herunter kühlen. Wichtig ist, dass kein freies Wasser mehr im Brühstück ist, da dieses sonst beim Unterkneten den Teig belastet.

Hauptteig

18,120 kg	Leicht-und-Luftig-Teig hell (entspricht 10 kg GME)
3,035 kg	Brühstück

21,155 kg Teig

Kaltes Brühstück unter den zur Hälfte gekneteten Grundteig laufen lassen, dann entsprechend auskneten (siehe Hinweise und Bilder bei „Kneten“ (Seite 4)).

Die Teigtemperatur sollte 22° - 24°C betragen.

Die Teigruhe orientiert sich ausschließlich an der gewünschten Teigführung. Verschiedene Möglichkeiten finden Sie bei „Teigruhe“ (Seite 5)

Die Teigeinlage pro Stück sowie die Aufarbeitung kann sehr flexibel gewählt werden. Auch im Dekor gibt es einige Variationen. Viele Hinweise diesbezüglich finden Sie auf den Seiten 6 und 7.

Die Stückgare sowie der Backprozess orientieren sich an der gewählten Form des Gebäcks sowie der gewünschten Krumen- bzw. Krusten-Eigenschaften. Auf Seite 7 steht dazu einiges Wissenswertes.

Allgemeine Hinweise zum Unterknet-Verfahren

Über diese einfache Möglichkeit zum Variieren lassen sich sehr viele verschiedene Sorten von Gebäcken herstellen. Wichtig ist es unter den zur Hälfte gekneteten Grundteig (ca. 12 Minuten langsam und 4 Minuten schnell) das ziemlich feste Quell-/Brühstück unterzukneten. Dann den Teig wie gewohnt fertig kneten.

Zu beachten ist, dass die für das Quellstück benötigte Salzmenge diesem direkt zugegeben wird.

Die Konsistenz des Quell-/Brühstücks sollte so sein, dass der Teig beim Unterkneten nicht weicher wird.

Leicht-und-Luftig-Brot mit Schrot

Beispiel-Rezeptur 2 für Brote in Unterknet-Methode

Quellstück

2,000 kg Roggenschrot grob geschnitten

0,040 kg Salz

1,000 kg Wasser kalt

3,040 kg Quellstück

Roggenschrot mit kaltem Wasser übergießen und über Nacht stehen lassen. Ggf. zwischendurch umrühren, damit das ganze Wasser aufgenommen wird. Wichtig ist, dass kein freies Wasser mehr im Quellstück ist, da dieses sonst beim Unterkneten den Teig belastet.

Hauptteig

14,496 kg Leicht-und-Luftig-Teig hell (entspricht 8 kg GME)

3,040 kg Quellstück (enthält 2 kg GME)

17,536 kg Teig (10 kg GME)

Quellstück unter den zur Hälfte gekneteten Grundteig laufen lassen, dann entsprechend auskneten (siehe Hinweise und Bilder bei „Kneten“ (Seite 4)).

Die Teigtemperatur sollte 22° - 24°C betragen.

Die Teigruhe orientiert sich ausschließlich an der gewünschten Teigführung. Verschiedene Möglichkeiten finden Sie bei „Teigruhe“ (Seite 5)

Die Teigeinlage pro Stück sowie die Aufarbeitung kann sehr flexibel gewählt werden. Auch im Dekor gibt es einige Variationen. Viele Hinweise diesbezüglich finden Sie auf den Seiten 6 und 7.

Die Stückgare sowie der Backprozess orientieren sich an der gewählten Form des Gebäcks sowie der gewünschten Krumen- bzw. Krusten-Eigenschaften. Auf Seite 7 steht dazu einiges Wissenswertes.

Hinweise zum Unterknet-Verfahren bzgl. Getreide im Quellstück

Um Rezepturen gleichmäßig auf 10kg Getreidemahlerzeugnisse (GME) zu haben, sollte wenn im Unterknet-Quellstück Getreide (Schrot, Flocken, Mehl) enthalten sind, die Menge des Teigs entsprechend reduziert werden. Die entsprechende Rechenweise wäre:

10 kg Leicht-und-Luftig-Teig = 18,120 kg | geteilt durch 10 | mal 8

8 kg Leicht-und-Luftig-Teig = 14,496 kg

plus 2 kg Schrot und das benötigte Salz im Quellstück

Viele Variationen aus hellem und dunklem Grundteig

Die folgenden Anregungen sollen aufzeigen, wie flexibel die Grundteige zu schmackhaften Produkten gewandelt werden können. Seien auch Sie kreativ und entwerfen Sie etwas Eigenes. Es ist ganz einfach.

Leicht-und-Luftig-Brot mit Oliven typisch italienisch

Hauptteig

18,120 kg	Leicht-und-Luftig-Teig hell
0,500 kg	Oliven schwarz geschnitten (keine gefärbten)
0,500 kg	Oliven grün geschnitten

19,120 kg Teig

Leicht-und-Luftig-Brot Quark-Kürbiskern mit steirischen Ölkürbiskernen

Quellstück

1,000 kg	Quark (20% oder 40% Fett i.Tr.)
1,600 kg	steirische Kürbiskerne
0,040 kg	Salz
0,400 kg	Paniermehl / Semmelbrösel

3,040 kg Quellstück

Kürbiskerne mit dem Quark „einweichen“. Die Brösel dienen dazu die Masse trocken zu bekommen, damit es sich vernünftig unter den Grundteig unterkneten lässt.

Hauptteig

18,120 kg	Leicht-und-Luftig-Teig hell
3,040 kg	Quellstück

21,160 kg Teig

Leicht-und-Luftig-Brot Zwiebel-Bergkäse

„Typ Alpenländer“

Hauptteig

- 18,470 kg Leicht-und-Luftig-Teig dunkel
- 0,500 kg Röstzwiebeln
- 0,800 kg Bergkäse würzig (gewürfelt)

19,770 kg Teig

Leicht-und-Luftig-Brot Walnuss-Möhre

„das Herbstliche“

Quellstück

- 1,500 kg Walnussbruch
- 1,000 kg Möhren, grob, frisch geraspelt
- 0,040 kg Salz
- 0,400 kg Paniermehl / Semmelbrösel

2,940 kg Quellstück

Walnüsse mit den geraspelten Möhren „einweichen“. Die Brösel dienen dazu die Masse trocken zu bekommen, damit es sich vernünftig unter den Grundteig unterkneten lässt.

Hauptteig

- 18,120 kg Leicht-und-Luftig-Teig hell
- 2,940 kg Quellstück

21,060 kg Teig

Leicht-und-Luftig-Brot Kastanie

„Pälzer Brot“

Hauptteig

- 18,470 kg Leicht-und-Luftig-Teig dunkel
- 1,500 kg TK-Maronen, aufgetaut, grob zerkleinert

19,970 kg Teig

Leicht & *Luftig*

DIE BROTSPEZIALITÄT

„Leicht und Luftig“ ist die Gebäckspezialität mit dem Plus an Geschmack und grober Porung.

Mediterrane Brote mit grober (bis sehr grober) Porung erfreuen sich beim Kunden einer immer größeren Beliebtheit. Gerade zur Grillzeit sind Wurzelbrote, Ciabatta, etc., auch mit pikanten Zutaten wie Oliven oder Peperoni, nicht aus dem Brotregal wegzudenken.

Viele Vorprodukte mit hohen Zugabemengen (bis zu 100%) oder teilweise „abstrusen“ Zutatenlisten (chemisch-synthetische Emulgatoren, Verdickungsmittel, Aroma, etc.) nahmen im Laufe der letzten Jahre Einzug in so manche Backstube.

Getreu unserem Motto „guter Geschmack braucht nicht viel“ machten wir uns an die Entwicklung einer Alternative. So entstand unser „Leicht und Luftig“, ein Vorprodukt mit einer Zugabe von maximal 10%. Und direkt nach den ersten Backversuchen durften wir feststellen, dass dieses neue Produkt tatsächlich alle Erwartungen übertroffen hat.

Aber genau davon dürfen Sie sich gerne selbst überzeugen.



GROBE PORUNG



GLASIGE KRUME



BROT UND BRÖTCHEN



EXTREM VIELFÄLTIG



Sekowa Backtechnik GmbH
Basaltstraße 8-10 | 61197 Florstadt
www.sekowa-backtechnik.de