

# SPEZIALITÄTEN AUF DEM PRÜFSTAND

## Mit Vorteig in Führung gehen!

### LERNVERSUCH 1

#### Rosetta-Brötchen: mit oder ohne?

Eine Brötchenspezialität aus Italien und der italienischen Schweiz sind „Rosettas“: mit größerem Volumen, einem Hohlraum im Inneren, höherem Krustenanteil, großer Krumenelastizität und kräftigem Geschmack. Mit welcher Teigführungsart erreichen wir dieses Ziel am besten? (Für die Dokumentation des Wegs das **Protokoll „Rosettas“** verwenden.)

**Rezeptur 1 ohne Vorteigführung:** 1000 g Weizenmehl Type 550, 660 g Wasser, 50 g Backhefe, 15 g Zucker, 17 g Salz; im Kleinknetter (Küchenhandmixer) intensiv kneten, Teigbeschaffenheit beurteilen; 15 Min. Teigruhe in abgedeckter Schüssel, dann zum Ballen wirken und 10 Min. Ballengare unter Abdeckfolie, Ballen in 24 Teigstücke teilen, von Hand leicht rundwirken, mit Schluss nach unten auf Bretter mit Tüchern setzen, nach 5 Min. Zwischengare stüpfeln und wenden; Gärzeit ca. 30 Min. auf dem „Gesicht“ bei 32 °C und 75% r. F.

Teiglinge wieder wenden und mit dem „Gesicht nach oben“ backen: Backzeit erst ca. 6 Min. bei starker Schwadengabe und 280 °C Backtemperatur; dann etwa weitere 12 Min. bei ca. 220 °C ausbacken. Die „Rosettas“ 60 Min. nach dem Ausbacken beurteilen und die Ergebnisse in das Protokollformular eintragen, ggf. Foto machen.

**Rezeptur 2 mit Vorteigführung:** Vorteig: 1000 g Weizenmehl Type 550, 500 g Wasser, 10 g Backhefe; im Kleinknetter (Küchenhandmixer) nur schwach kneten und in der abgedeckten Schüssel 4 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Hauptteig: Vorteig, 160 g Wasser, 15 g Zucker, 17 g Salz; im Kleinknetter kneten, Teigbeschaffenheit beurteilen; 15 Min. Teigruhe in abgedeckter Schüssel, dann zum Ballen wirken, 10 Min. Ballengare unter Abdeckfolie, Ballen in 24 Teigstücke teilen, von Hand leicht rundwirken, mit Schluss nach unten auf Bretter mit Tüchern setzen, nach 5 Min. Zwischengare stüpfeln und wenden, Stückgare auf dem „Gesicht“ ohne Abdeckung ca. 95 Min. bei ca. 25 °C Raumtemperatur.

Teiglinge wieder wenden und mit dem „Gesicht nach oben“ backen. Backzeit zunächst ca. 6 Min. bei starker Schwadengabe und 280 °C Backtemperatur; dann etwa 12 Min. bei ca. 220 °C ausbacken. Die „Rosettas“ 60 Min. nach dem Ausbacken beurteilen, evtl. fürs Protokoll fotografieren und die Ergebnisse in das Formular eintragen.

### LERNVERSUCH 2

#### Dreierlei „Knauzewecke“

„Knauzewecke“ sind eine schwäbische Spezialität. Der weiche Teig wird aus Dinkelmehl hergestellt und ohne besondere Formung gebacken. Gute Knauzewecke zeichnen sich aus durch grobe Porung bei sehr guter Krumenelastizität und starke Krustenbildung mit kräftigem Geschmack. Die „Endprodukte“ können ggf. wieder zur Dokumentation und für die anschließende Diskussion fotografiert werden (**Protokoll „Knauzewecke“**).

**Rezeptur 1 ohne Vorteig:** 1000 g Dinkelmehl Type 630, 660 g Wasser, 50 g Backhefe, 20 g Honig, 17 g Salz; im Kleinknetter (Küchenhandmixer) intensiv kneten, Teigbeschaffenheit beurteilen; nach 20 Min. Teigruhe auf stark bemehltem Holztisch mit dem nassen Spatel vorsichtig 20 Teigstücke abteilen, Teigstücke einmal vorsichtig überlappen und auf Bleche legen, Gärzeit ca. 30 Min. bei 32 °C und 75% r. F. Backzeit: erst ca. 6 Min. bei starker Schwadengabe und 280 °C Backtemperatur; dann etwa 12 Min. bei 220 °C ausbacken.

**Rezeptur 2 mit „eigenem“ Vorteig:** Vorteig: 1000 g Dinkelmehl Type 630, 500 g Wasser, 3 g Backhefe; im Kleinknetter (Küchenhandmixer) schwach kneten und abgedeckt in der Schüssel 8 Std. bei ca. 25 °C Raumtemperatur stehen lassen. Hauptteig: Vorteig, 140 g Wasser, 17 g Salz, 20 g Honig; im Kleinknetter kneten, Teigbeschaffenheit beurteilen; 20 Min. Teigruhe auf stark bemehltem Tisch, dann mit nassem Spatel 20 Teigstücke abteilen. Einmal vorsichtig überlappen und auf Bleche setzen, ca. 90 Min. Stückgare bei Raumtemperatur; bei starker Schwadengabe und 280 °C 6 Min. backen, dann 12 Min. bei 220 °C ausbacken.

**Rezeptur 3 mit „fremdem“ Vorteig:** Sauerteig: 80 g Roggensauerteig als Anstellgut, 1000 g Dinkelmehl Type 630, 500 g Wasser; im Kleinknetter kneten, in abgedeckter Schüssel über Nacht bei ca. 25 °C Raumtemperatur stehen lassen. Hauptteig: Sauerteig, 140 g Wasser, 20 g Backhefe, 17 g Salz, 20 g Honig; mit dem Kleinknetter kneten, Teigbeschaffenheit beurteilen; Teigruhe 70 Min. auf stark bemehltem Tisch, dann mit nassem Spatel vorsichtig 20 Teigstücke abteilen. Einmal vorsichtig überlappen und auf Bleche setzen, ca. 20 Min. Stückgare bei Raumtemperatur; bei starker Schwadengabe und 280 °C 6 Min. backen, dann ca. 12 Min. bei 220 °C ausbacken.

Die Knauzewecke jeweils 60 Min. nach dem Ausbacken beurteilen und die Ergebnisse im Protokoll festhalten!

## Backversuche: Vergleich der Ergebnisse

Wir vergleichen die Ergebnisse der beiden Backversuche mit den „Rosettas“:

- ▶ Welche „Rosettas“ haben den größeren Hohlraum, den höheren Krustenanteil, den kräftigeren Geschmack?
- ▶ Bei welchen „Rosettas“ muss man kräftiger zubeißen?

... und diskutieren gemeinsam die Ursachen für die Unterschiede!

Genauso vergleichen wir die drei Endprodukte bei den „Knauzewecken“ und die unterschied-

lichen (?) Ergebnisse aus den drei Führungsvarianten:

- ▶ Zeigen sich deutliche Unterschiede im Endergebnis bei den drei Führungsbeziehlich Krume, Kruste, Geschmack?
- ▶ Welche Teigführungsart „passt“ am besten in den Betriebsablauf?
- ▶ Welche sind die besten „Knauzewecken“ nach „persönlichem“ Geschmack“?

... und diskutieren, welche Produktvariante bei den Kunden am besten ankommen könnte!

### Im Web: Das „Making of“ & More zum Thema

Einen Fachlink und die Versuchsprotokolle gibt es im Internet zum Download unter [www.baeko-magazin.de](http://www.baeko-magazin.de) (klicken auf „Ausbildung konkret“, dann „Folge 3“), dazu die Seite „Know-how-Plus“ mit einem Selbst-Test („Gewusst ???“) und mehr Infos für Wissenshungrige.