

UNSER NEUES „BROTMODELL“

Rechnen für den richtigen Namen

Wenn jemand im Laden Vollkorn- oder Mehrkornbrot kauft, so verbindet er damit ganz bestimmte Erwartungen. Damit Bäcker und Kunden bei der Produktbezeichnung nicht aneinander vorbei reden, hat eine Fachkommission die Leitsätze für Brot und Kleingebäck entwickelt. Darin ist festgelegt, welche Anforderungen erfüllt sein müssen, wenn z. B. ein Brot mit neu erdachter Rezeptur verkauft („in den Verkehr gebracht“) werden soll. Am Beispiel eines Brotmodells (mit Backversuch unter heimischen und/oder betrieblichen Bedingungen) wollen wir in einer „Hausaufgabe“ mit detektivischer Genauigkeit und ggf. „pingeligen“ Berechnungen am Schreibtisch überprüfen, unter welcher Verkehrsbezeichnung dieses Brot angeboten werden könnte, d. h. wie man es im Verkauf benennen dürfte.

BACKVERSUCH

Unser „Brot-Prüfling“

Benötigte Rohstoffe: 150 g Anstellgut (ggf. aus der betriebseigenen Sauerteigführung), 1 000 g Roggenvollkornschrot (grob), 1 000 g Roggenmehl Type 1150, 500 g Weizenmehl Type 1050, 250 g Haferflocken zart, 350 g Sonnenblumenkerne, 50 g Salz, ca. 2 250 g Wasser

Rezeptur und Arbeitsweise:

► Sauerteig 1: 150 g Anstellgut, 1 000 g Wasser, 1 000 g grober Roggenvollkornschrot = 2 150 g Sauerteig Stufe 1

Das Anstellgut füllen wir in eine große Schüssel, geben den Schrot und kühles Wasser hinzu und verkneten alles zu einem weichen Teig. Diesen sauber in eine Ecke schaben, damit es keine Krusten gibt. Schüssel mit Plastikfolie abdecken und je nach Raumtemperatur (z. B. von 18–22 °C) 6 bis 8 Std. gären lassen. Danach sollte der Teig im Volumen deutlich zugenommen haben, angenehm säuerlich riechen und schmecken.

► Sauerteig 2: 2 150 g Sauerteig Stufe 1, 1 000 g Roggenmehl Type 1150, 1 000 g Wasser = 4 150 g Sauerteig Stufe 2

Zum Sauerteig der Stufe 1 geben wir nun Roggenmehl und kühles Wasser und verkneten wieder alles von Hand zu einem weichen Teig. Stufe 2 benötigt 4 bis 6 Std. Gärzeit, wonach das Teigvolumen wieder deutlich zugenommen haben muss. Danach 150 g von Stufe 2 als neues Anstellgut abnehmen!

► Quellstück: 250 g kleinblättrige Haferflocken, 250 g Wasser = 500 g Hafer-Quellstück

Die Haferflocken mit Wasser vermengen und die Mischung ca. 4 Std. in abgedeckter Schüssel quellen lassen.

► Brotteig: 4 000 g Sauerteig, 500 g Weizenmehl Type 1050, 500 g Haferquellstück, 250 g Sonnenblumenkerne, 50 g Salz = 5 300 g Teig

Zum fertigen Sauerteig der Stufe 2 (minus 150 g abgenommenes Anstellgut) geben wir Weizenmehl, Haferquellstück, 250 g der Sonnenblumenkerne und Salz. Alles von Hand zu einem weichen Teig verkneten, Schüsselränder mit dem Teigschpachtel säubern und unter Folie 20 Min. gären lassen. Den fertigen, weichen Teig verteilen wir gleichmäßig und vorsichtig mit dem Hornspachtel in drei Backkästen (Maße: L x B x H ca. 27 x 9 x 7 cm), die vorher gefettet und mit wenigen auf dem Boden eingestreuten Haferflocken vorbereitet wurden. Die restlichen 100 g Sonnenblumenkerne auf die Teiglinge in den Backkästen streuen; Stückgare ca. 1 bis 2 Std.

► Backen im Haushalts-Umluftofen: Vorheizen auf höchstmögliche Temperatur, damit ca. 10 Min. vorbacken, dann auf ca. 200 °C herunterschalten und weitere 65 Min. backen.

Wenn das Brotmodell auch im Betrieb unter „Ernstfall“-Bedingungen gebacken werden kann: Gemeinsam mit dem Ausbilder die richtige Umsetzung von Backzeit und -temperatur ermitteln!

Wenn der „Prüfling“ nicht gebacken werden kann oder soll: Die Rechenexempel kann man auch „einfach nur so“ und theoretisch am Schreibtisch erledigen, denn es handelt sich ja um ein Modell – aber die letzte, praktische Frage kann dann auch nur „virtuell“ am grünen Tisch entschieden werden.

Rechenexempel 1: Die Teigausbeute

Die Teigausbeute ist eine wichtige Kenngröße für die betriebliche Planung und Kalkulation. Deswegen nutzen wir die Zeit während des Backens, um die Nettoteigausbeute (Teigmenge aus 100 Gewichtsteilen Getreidemahlerzeugnissen bezogen auf den Wasseranteil) zu berechnen: Die Skizze für den Rechenweg gibt's im **Protokoll „Rechenexempel“**.

Rechenexempel 2: Der Leitsatz-Check

Um zu entscheiden, welche Gebäckbezeichnungen nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck für unseren „Brot-Prüfling“ möglich wären, berechnen wir die Anteile der einzelnen Zutaten und entscheiden danach, welche Bezeichnungen zulässig bzw. nicht erlaubt sind. Wir prüfen unser Brot u. a. daraufhin, ob Bezeichnungen wie Roggen-, Sauerteig-, Vollkorn-, Dreikorn- oder Sonnenblumenbrot zulässig sind. Die Kriterien für den Prüferscheid sowie den Leitsatz-Dreisatz (mit den Rechenwegen) stehen im **Protokoll „Rechenexempel“**.

Endauswertung: Wie darf und soll es heißen?

Eine theoretisch denkbare Verkehrsbezeichnung wie „Sauerteig-Dreikorn-Roggenmischbrot mit Vollkornschrotanteilen und Sonnenblumenkernen“ mag zwar nach den Leitsätzen richtig sein, ist aber für den Verkauf wenig geeignet. Also müssen wir uns für einen zulässigen, aber kundengerechten Namen entscheiden. Und das ist eine Sache, die am besten im Betrieb zu diskutieren ist –

gemeinsam mit den Leuten aus Produktion und Verkauf!

Dazu sollte das Brot auch verkostet werden, denn neben der Optik entscheidet letztlich der Geschmack darüber, welche der Eigenschaften des Modellbrottes bei den Kunden den meisten Anklang finden oder welche der Zutaten im Moment am Markt gerade besonders „in“ sind.

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

Einen Fachlink und das Protokoll für die Rechenexempel gibt es im Internet zum Download unter **www.baeko-magazin.de** (klicken auf „Ausbildung konkret“, dann „Folge 6“), dazu die Seite „Know-how-Plus“ mit einem Selbst-Test („Gewusst ???“) und mehr Infos für Wissenshungrige.