

BACKSTUBENPRAXIS FÜRS GROBE

Gut gequollen ist halb gebacken!

Da wir in unserem Backversuch ein kerniges Roggenvollkornschrotbrot („Schwarzbrot“) herstellen wollen, verwenden wir als Rezepturbestandteile nur groben, mittleren und feinen Schrot, selbst hergestellten Sauerteig, Salz und eine geringe Menge Hefe. Ein häufiger Fehler bei diesem Brottyp sind auffällige, unverquollene Roggenteile in der Krume. Um das zu vermeiden und eine vollständige Verquellung der groben Schrotbestandteile zu gewährleisten, ziehen wir bei der bäckersischen Verarbeitung alle Register: Sauerteigführung, Brüh- und Quellstück. Als erstes berechnen wir die Mengen der drei verschiedenen Roggenvollkornschrote, die für die beiden (!) Lernversuche benötigt werden: Mit dem Ausbilder abchecken, ob alle Zutaten im Betrieb vorrätig sind – oder was eventuell für die Lieferung aus der Mühle als „Testmaterial“ mitbestellt werden soll.

LERNVERSUCH 1

Vollkorn „Hot & Cold“

Um zu beobachten, was mit den drei unterschiedlichen Schrotten unter Brühstück- bzw. Quellstück-Bedingungen passiert, machen wir ein einfaches Experiment (**Protokoll „Quellversuch“**).

In drei Teegläser (= hitzebeständig!) füllen wir je 50 g Grobschrot, 50 g mittleren Schrot und 50 g Feinschrot. Dann jeweils 100 ml siedendes Wasser hinzugießen und mit einem Löffel kurz umrühren: Was geht ab? In drei weiteren Gläsern den Versuch mit gleichen Schrotmengen und normal kaltem Leitungswasser wiederholen: Die Beobachtungen ins Protokoll eintragen und evtl. die sechs Gläser auf einem Tablett „sortiert“ fotografieren. Dann wird der „Vollkorn-Sixpack“ für sechs Stunden kühl gelagert und anschließend erneut geprüft: Wo hat sich noch was verändert? Die Ergebnisse ins Protokoll eintragen und ggf. fotografisch dokumentieren.

LERNVERSUCH 2

Von echtem Schrot und Korn

Um ein hundertprozentiges Roggenvollkornschrotbrot herzustellen, verwenden wir nur Vollkornschrote, die aber – je nach Granulation von grob bis fein – beispielhaft an der bäckersischen „richtigen“ Stelle der Herstellung eingesetzt werden, beginnend mit einer zweistufigen Sauerteigführung. Zur betrieblichen Vor-

bereitung dafür unter Berücksichtigung der Stehzeiten einen Arbeitsfahrplan aufstellen und zum Dokumentieren das **Protokoll „Schwarzbrote“** verwenden!

Rezeptur und Arbeitsweise:

- ▶ Sauerteig 1: 150 g Anstellgut, 400 g Roggenvollkornschrot grob, 400 g Wasser = 950 g Sauerteig Stufe 1, Abstezeit: 4 Stunden
- ▶ Sauerteig 2: 950 g Sauerteig Stufe 1, 900 g Roggenvollkornschrot mittel, 900 g Wasser = 2 750 g Sauerteig Stufe 2, Abstezeit: 9 Stunden (150 g als neues Anstellgut abnehmen)
- ▶ Brühstück: 300 g Roggenvollkornschrot grob, 300 g siedendes Wasser = 600 g Brühstück, Abstezeit: 9 Stunden
- ▶ Quellstück: 300 g Roggenvollkornschrot mittel, 300 g Wasser = 600 g Quellstück, Abstezeit: 9 Stunden
- ▶ Teigzutaten: 2 600 g Sauerteig, 600 g Brühstück, 600 g Quellstück, 1 150 g Roggenvollkornschrot fein, 475 g Wasser, 55 g Salz, 20 g Hefe = 5 500 g Teig

Wenn alles in der Knetschüssel ist, heißt es die Ärmel hochkrepeln und den Teig intensiv von Hand kneten – also mindestens 20 Min. lang. Auf die Knetstufe I folgen 45 Min. Quellzeit, danach wird nochmals 15 Min. geknetet. Nach dem Kneten den Teig in vier gleiche Teile teilen, rundwirken und langrollen.

Zwei Teiglinge kommen in eingefettete Kästen (L x B x H = ca. 27 x 9 x 7 cm), die beiden anderen werden in Kartoffelstärke gewälzt und nach 30 Minuten Stückgare mit Wasser abgestrichen (evtl. Teiglingsfoto fürs Protokoll machen!). Dann kommen die beiden Freigeschobenen gleichzeitig mit den beiden in den Kästen bei starkem Schwaden und 280 °C in den Ofen. Nach 5 Min. wird der Zug gezogen und bei ca. 210 °C noch ca. 70 Min. weiter gebacken.

Nach dem Backen stellen wir die Brote zum Auskühlen auf ein Brett, nachfolgend ggf. Brotfoto machen und fürs Protokoll die äußere Form, Oberfläche und Farbe beurteilen. Dann kommen die vier Brote in Plastikbeuteln für 12 Std. in den Kühlschrank. Anschließend mit der Brotschneidemaschine je ein Exemplar von beiden „Sorten“ in ca. 10 mm dicke Scheiben schneiden und jeweils Schnittverhalten, Krumenstruktur, Geruch und Geschmack prüfen, protokollieren und ggf. als „Schnittenfoto“ dokumentieren: Gibt es Unterschiede zwischen dem Freigeschobenen und dem Kastenbrot?

Vollkornbrote im Langzeit-Check

Von den beiden aufgeschnittenen Brote werden je drei Portionen à 250 g verpackt, die beiden „unversehrten“ Ganzbrote ebenfalls in Plastikbeuteln luftdicht abgepackt: zur Lagerung bei Zimmertemperatur. Im Protokoll gibt es dafür eine Rubrik „Langzeit-Check“.

- ▶ Nach jeweils drei Tagen eine Packung Schnittbrot öffnen und auf Schimmelbefall, Frischhaltung, Geruch und Geschmack prüfen; die Ganzbrote in der Verpackung auf Schimmelbefall hin in Augenschein nehmen.
- ▶ Nach neun Tagen Lagerung die Ganzbrote zu Schnittbrot schneiden und „durchchecken“: Schimmelbefall (?), Frischhaltung, Geruch und Geschmack.
- ▶ Die Qualität der Proben aus den Portionspackungen („Sofortschnitt“) mit den zuletzt aufgeschnittenen Ganzbroten („Langzeitschnitt“) vergleichen, die Ergebnisse protokollieren und diskutieren: Was ist „bäckersisch“ optimal und was könnte unseren Kunden am besten schmecken?

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

Einen Fachlink und die Versuchsprotokolle gibt es im Internet zum Download: **www.baeko-magazin.de** (klicken auf „Ausbildung konkret“, dann „Folge 5“) dazu die Seite „Know-how-Plus“ mit einem Selbsttest („Gewusst??“) und mehr Infos für Wissenshungrige.