

Zum Ausprobieren:

Roggenknäcke Brot im "Eis-Verfahren"

Rezeptur und Arbeitsweise

für eine kleine Versuchsmenge:

- 300 g Roggenvollkornschrot
oder Roggenbackschrot 1800, fein
- 400 g Wasser
- 5 g Salz

Wir geben Schrot, Wasser und Salz in eine kleine Schüssel, verrühren alles mit einem Löffel, decken die Schüssel ab und lassen die Mischung eine Stunde bei Zimmertemperatur quellen. Danach stellen wir die Schüssel für 50 Min. bei ca. 18 Minusgraden in den Froster.

Dann schlagen wir mit dem Rührbesen in der Anschlagmaschine oder im Handmixer die nun auf ca. Null Grad heruntergekühlte Masse 3 Min. lang auf, streichen sie wie eine Roulade in ca. 4 mm Dicke gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auf: Bei offenem Zug ca. 8 Min. bei 280 °C backen. Nach dieser Zeit holen wir das Blech kurz aus dem Ofen, teilen den halb gebackenen Fladen mit einem Rädler in die gewünschten Teile und backen dann nochmal ca. 10-12 Min. bei offenem Zug weiter bis der Fladen komplett durchgebacken ist: Das wird an einem Teilstück geprüft, evtl. muss noch einige Minuten bei ca. 100° C nachgetrocknet werden.

Nach dem Auskühlen lösen wir die Teile vom Backpapier und beurteilen das Backergebnis nach folgenden Kriterien: Geruch (z.B. aromatisch nach Roggen, Fremdgeruch), Kauverhalten (z.B. mürbe, zäh, zu harter Biss), Geschmack (z.B. aromatischer Roggengeschmack, leer, Fremdgeschmack), Farbe (z.B. grau, gleichmäßig hellbraun, fleckig), und lassen auch im Kollegenkreis eine Kostprobe "knacken":

Wäre das evtl. eine Produktalternative für das Angebot des Betriebs?



Für coole Rechner hier noch ein zusätzlicher Lernversuch:

Wie viel Prozent Feuchtigkeit enthält das gebackene Knäcke Brot?

Bei dieser "Untersuchung" orientieren wir uns zwar an den Vorgaben der Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot, arbeiten aber mit den vereinfachten Möglichkeiten, die wir in einer Backstube vorfinden. Das Ergebnis entspricht deshalb nicht einer exakten Laboruntersuchung, ist aber für unsere Ansprüche hinreichend genau.

Arbeitsweise

Wir wiegen 300 g Schrot + 5 g Salz ab und stellen sie in einer Schale für 90 Min. bei geöffnetem Zug und 130-135 °C in den Backofen, dann wägen wir erneut und erhalten als Gewicht die "**Trockenmasse**" in einer für die Berechnung brauchbaren Größenordnung.

Unmittelbar nach dem Backen (bzw. evtl. inklusive Trocknen) wird auch das fertige Knäcke Brot gewogen und so das **Produktgewicht** bestimmt. Die Gewichts-differenz von Knäcke Brot minus Trockenmasse wird in Prozent umgerechnet und ergibt annähernd den Feuchtigkeitsgehalt des Knäcke brotes:

Gewicht des Knäcke brotes nach dem Backen: . . . Gramm Produktgewicht

Gewicht von Schrot+Salz nach dem Trocknen: . . . Gramm Trockenmasse (= 100 %)

Produktgewicht (in g) minus Trockenmasse (in g): . . . Gramm Differenz

Differenz . . g geteilt durch **Trockenmasse . . . g** mal 100 (wg. "Prozent") = . . , . . . %

>>> Das ist der prozentuale Feuchtigkeitsgehalt des Knäcke brotes.

Wer richtig gewogen, erhitzt, gebacken und gerechnet hat, müsste irgendwo in der Nähe von 10 % "rauskommen"...!?