

FEINSCHLIFF FÜR FEINE BACKWAREN

Kleber macht den Unterschied

LERNVERSUCH 1

Kekse mit Knackpunkt

Um herauszufinden, welches Weizenmehl zur Herstellung von Keksen aus Mürbeteigen am besten geeignet ist, stellen wir vier Sorten Hartkekse her. Rezepturen und Herstellungsweise sind bis auf die verwendeten Weizenmehle gleich. So können wir Unterschiede verschiedener Mehlqualitäten für den bei Keksen besonders wichtigen „Knackpunkt“ herausfinden, denn auf den richtigen, mürben Bruch beim Biss kommt's an. (Für die Dokumentation das **Protokoll „Mürbekekse“** verwenden.)

Rezeptur 1: 150 g Weizenmehl Type 405
+ 50 g Weizenstärkemehl

Rezeptur 2: 200 g Weizenmehl Type 405

Rezeptur 3: 200 g Weizenmehl Type 550

Rezeptur 4: 200 g Weizenmehl Type 1050

sowie jeweils 60 g Butter, 40 g Feinzucker, 40 g Milch, 2,5 g Salz (alles gekühlt).

Arbeitsweise: Butter, Zucker und Salz werden in einer kleinen Schüssel mit den Knethaken eines Handmixers verarbeitet, dann kommt die Milch hinzu. Danach das Mehl kurz unterarbeiten, so dass eine Art Streusel entsteht. Der kommt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank und wird danach auf dem Holztisch kurz zu einem Ballen gewirkt, damit er nicht brandig wird. Vor dem Ausrollen ein Stück Teig probieren und den Kauedruck im Protokoll festhalten. Den Teig mit möglichst wenig Mehl auf die Dicke eines dünnen Mürbeteigbodens ausrollen. Dann stechen wir daraus mit einem runden Ausstecher (ca. 5 cm) die Teiglinge aus. Bei ca. 220 °C werden sie etwa 13 Min. bei offenem Zug gebacken. Nach dem Auskühlen ggf. Fotos der vier Varianten fürs Protokoll machen und die Farbeindrücke eintragen. Jetzt kommt der „Knackpunkt“: Jeweils einige Kekse durchbrechen und die Mürbigkeit beim Bruch „von Hand“ notieren. Von den Bruchstücken beißen wir mundgerechte Stücke ab und tragen Kauedruck und Geschmack im Protokoll ein.

LERNVERSUCH 2

Energiepaket Christstollen

Bei dieser Rezeptur ist außer dem hohen Fettanteil auch der Fruchteanteil höher als der Mehanteil, sodass der Teig besonders belastet wird. Nicht nur die Nährwertenergie (in Kalorien/Joule) ist hoch, sondern auch der Teig braucht eine hohe Energiereserve, um diese Zutaten zu verkraften und trotzdem seinen Stand zu halten. Dazu werden Mehleigenschaften gebraucht, deren Kleberqualität daraufhin optimiert ist. Gemeinsam mit dem Ausbilder und möglicherweise nach Rücksprache

mit dem Mehllieferanten des Betriebs kann das „richtige“ Mehl für diese Schwerbelastung des Teiges ausgewählt werden. Dabei kommt es weniger auf die Mehltypen an, sondern darauf, dass es ein „Stollenmehl“ ist. Damit ist dann trotz Belastung ein gutes Gashaltevermögen zu erreichen, was im Versuch geprüft werden soll (**Protokoll „Christstollen“**).

Rezeptur und Arbeitsweise: 865 g Weizenmehl (ausgewählte Type und – falls bekannt – Klebereigenschaften im Protokoll eintragen), 400 g Milch, 50 g Hefe, 250 g Butter, 12 g Salz, 715 g Rosinen, 120 g Tränke (siehe unten), 110 g Mandeln, 150 g Zitronat, 2 Päckchen Vanillezucker, Abrieb von 1 Zitrone, 2 g Muskat; Staubzucker zum Besieben.

Die ungeschälten Mandeln werden für ca. 2 Min. in siedendem Wasser erhitzt, das Wasser abgeschüttet, die Mandeln gepellt und grob gehackt. Für die Tränke kochen wir 60 g Wasser mit 40 g Zucker kurz auf und geben nach dem Abkühlen 20 g Rum hinzu. Die Rosinen verlesen, in eine kleine Schüssel geben und dann mit der Tränke übergießen. Hefe in der Milch aufschlämmen und aus Mehl, Milch, Hefe, Salz und Butter mit Knethaken (Handmixer) einen festen Teig bereiten. Diesen in mit Folie abgedeckter Schüssel 2 Std. bei Raumtemperatur garen. Danach den Teig auf dem Tisch zu einem großen Fladen ausdrücken, die Früchte darüber streuen, Teigfladen und Früchte zu einer Roulade aufrollen und von Hand die Früchte so vorsichtig in den Teig einkneten, dass diese nicht zerquetscht werden.

Nach einer Entspannungszeit von 15 Min. den Teig in zwei gleich große Stücke teilen, rundwirken und nochmals 15 Min. unter Folie entspannen lassen: ggf. Foto „Teig“ machen. Dann schlagen wir die Teigstücke ein, drücken mit dem Rollholz eine Mulde hinein, überlappen die eine Hälfte auf die andere und drücken die Teiglinge mit der Hand leicht flach (eventuell Foto „Teigling“). Stückgare unter Folie etwa 40 Min.; vor dem Backen die äußeren freiliegenden Rosinen ablesen, die beim Backen verbrennen würden. Backen: 15 Min. bei 220 °C, dann 20 Min. bei 200 °C und weitere 30 Min. bei 180 °C.

Vor dem Buttern noch vorhandene verbrannte Rosinen ablesen, Bräunung und Form für das Protokoll beurteilen. Nach einer halben Stunde bestreichen wir die noch warmen Stollen mit flüssiger Butter und bestreuen sie mit einer Mischung aus 100 g Feinzucker und zwei Beuteln Vanillezucker. Wenn die Butter eingezogen ist, die Stollen mit Staubzucker besieben und ggf. das „Stollen“-Foto machen. In Folie eingehüllt eine Woche im kühlen Keller lagern. Danach kommt der große Augenblick für den Geschmackstest und die Gesamtbeurteilung – Stollen anschneiden (eventuell mit Foto „Stollenschnitt“) und dann zusammen mit dem Ausbilder und ggf. auch den Kollegen im Betrieb (mit Benotungen fürs Protokoll) verkosten.

Endauswertung der Lernversuche: das Testergebnis

Mit den Eintragungen im Protokoll diskutieren wir für beide Versuche die Ergebnisse: Wir

- ▶ prüfen die Rohstoffvoraussetzungen,
- ▶ kontrollieren die Verarbeitungsschritte (z. B. Teigfestigkeit, Formgebung),
- ▶ suchen mögliche Fehlerquellen (z. B. Temperatur der Zutaten, Knetung, Gare),
- ▶ ziehen Schlussfolgerungen und
- ▶ überlegen Verbesserungsmöglichkeiten für eine „Serienproduktion“ ...

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

Einen Fachlink und die Versuchsprotokolle gibt's zum Download unter www.baeko-magazin.de (klicken auf „Ausbildung konkret“, dann „Folge 4“).