

Rohstoffe aus Weizen für die Backstube

LERNVERSUCH 1

Rundstücke aus Weichweizenmehlen

In der Praxis bietet sich ggf. eine arbeitsteilige Durchführung an, es geht aber auch „solo“ und nacheinander, evtl. verteilt auf mehrere Wochentage in Folge – dann müssen die gekennzeichneten Endprodukte „zwischen durch“ in den Froster.

Wir stellen Rundstücke (d.h. Brötchen ohne Ausbund) her; deren Rezepturen bis auf die Mehlsorte gleich sind. Dafür benötigen wir jeweils 1 kg Weizenvollkornmehl, 1 kg WM 1050, 1 kg WM 550 und 1 kg WM 405. Letztere holen wir möglichst preiswert aus dem Lebensmittelhandel, um ein typisches „Haushaltsmehl“ zum Vergleich zu haben, das nicht speziell auf die Anforderungen der Bäckerpraxis „eingestellt“ ist.

Rezeptur und Arbeitsweise: Bis auf Unterschiede beim Mehl werden alle vier Brötchen „sorten“ unter völlig gleichen Bedingungen hergestellt, also mit gleichen Knetzeiten und identischen Teig-, Gär- und Backtemperaturen etc., und zwar mit 1000 g Mehl, 0,560 l Wasser, 50 g Backhefe, 15 g Salz, 10 g Fett, 10 g Zucker. Von Hand, per Küchen-Handknetter/-mixer oder im Kleinknetter intensiv kneten, 20 Min. Teigruhe (abgedeckt), zum Ballen wirken, 10 Min. Ballengare unter Abdeckfolie, in der Teigteil- und Wirkmaschine (oder von Hand) teilen und rundwirken, auf Bretter mit Tüchern setzen (Abziehapparate), ca. 30 Min. Gärzeit bei 32 °C und 75% r.F., ca. 19 Min. bei starker Schwadengabe und 240 °C backen.

Nach 1 Stunde Auskühlzeit die Bräunung, Rösche, Porengleichmäßigkeit, Krumenelastizität, das Volumen und den Geschmack der Rundstücke beurteilen. Ergebnisse diskutieren und im **Protokoll „Rundstücke“** eintragen. Evtl. Ergebnisse fotografisch dokumentieren und ins Protokoll als Grafik einfügen.

LERNVERSUCH 2

Pekarproben

Arbeitsweise: Auf dem Rand einer Tortenscheibe schichten wir mit einem Löffel von jeder Mehlsorte unmittelbar nebeneinander ein kleines Mehlhäufchen auf und drücken diese mit dem Spachtel flach und glatt. Die Tortenscheibe mit den glatt gedrückten Mehlproben schieben wir vorsichtig (ein wenig schräg halten!) unter die Wasseroberfläche einer ausreichend gefüllten großen Schüssel mit Wasser. Wir nehmen die Torten-

scheibe vorsichtig heraus, lassen sie 10 Min. zum An trocknen abstehen und diskutieren die Unterschiede bei Farbtönen und der Stippigkeit (Stippe = kleines Kornschalenteilchen aus dem Kleianteil). Gar nicht so einfach: Wie kann man mit Worten die Farbunterschiede und die sichtbaren Teilchengrößen bzw. ihre -verteilung auf der Tortenscheibe beschreiben? Dafür ist ganz unten im **Protokoll „Auswaschen“** Platz vorgesehen.

LERNVERSUCH 3

Auswaschen von Weizenteigen

Rezeptur und Arbeitsweise: Aus den vier verschiedenen Mehlen stellen wir mit je 50 g Mehl, 30 g Wasser und 1 g Salz in kleinen Kunststoffschüsseln durch intensives Kneten mithilfe eines Löffels vier Teige her. In abgedeckten Schüsseln bekommen die Teige je eine Teigruhe von 25 Minuten. Unter ganz schwachem Wasserstrahl werden die vier Teige nacheinander über einem wasserdurchlässigen Tuch ausgewaschen. Dazu ziehen wir den Teig unter dem Wasserstrahl mit Daumen und Zeigefinger auseinander; fügen ihn wieder zusammen (auch die vom Tuch aufgefangenen Teilchen!), bis wir eine wenig zusammenhängende, zähe Masse erhalten. Diese legen wir in die schüsselartig geformte linke Hand und waschen vorsichtig mit den Fingern der rechten Hand (Linkshänder umgekehrt) so lange weiter; bis die ablaufende Flüssigkeit nicht mehr milchig ist und eine zusammenhängende, zäh-klebrige Kugel übrig bleibt. Das restliche Wasser drücken wir mit den Fingern aus, wägen die Kugel und tragen das Gewicht im **Protokoll „Auswaschen“** in Zeile 1 ein. Anschließend wird die auf 50 g Mehl Ausgangsgewicht bezogene Prozentmenge berechnet und in Zeile 2 notiert.

Wir ziehen die Kugeln mit den Fingern vorsichtig auseinander und verschaffen uns einen Eindruck über deren Zusammenhangskraft und Elastizität, formen sie dann wieder zu Kugeln und machen ggf. ein Foto „vorher“. Dann die klebrigen Kugeln auf mit der Typenzahl (bzw. „Vollkorn“) gekennzeichnete Bleche setzen und für ca. 13 Min. in den ca. 250 °C heißen Ofen schieben. Nach Backen und Auskühlen wägen wir sie wieder; protokollieren das Ergebnis (in g) in Zeile 3, machen ggf. unser „Nachher-Bild“ und/oder notieren in Zeile 4, wie sich das „Kugel-Volumen“ verändert hat. Abschließend berechnen wir, wie viel Prozent Wasser vor dem Backen in der klebrigen Masse gebunden war; d. h. den „verloren gegangenen“ Wasseranteil.

Endauswertung der Lernversuche: das Testergebnis

Wir ordnen die Backproben aus den ausgewaschenen Mehlen und die Pekarproben den Rundstücken zu, diskutieren die Ergebnisse und versuchen Schlussfolgerungen zu ziehen: Dabei hilft als Gedächtnisstütze ein Vergleich der in den Protokollen notierten Einzelergebnisse.

- ▶ Welche Type ergab die besten Rundstücke?
- ▶ Was unterschied diese Type von den anderen Typen?
- ▶ Bei welchen war z. B. die Krumenelastizität am besten?

- ▶ Welche Meinung hat der Ausbilder?
- ▶ Wie hat sich das Volumen während des Backens verändert ...
 - ... bei den Rundstücken im Versuch 1?
 - ... bei den „Kugelproben“ im Versuch 3?

Und falls Fotos da sind: Was kann man auf den Fotos schon „von außen“ sehen – und welche Unterschiede gibt es bei den „inneren Werten“ oder welche sind eher eine Sache des Fühlens, Schmeckens, Riechens?

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

Einen Fachlink und die Versuchsprotokolle gibt es im Internet zum Download unter **www.baeko-magazin.de** (klicken auf „Ausbildung konkret“, dann „Folge 1“), dazu die Seite „Know-how-Plus“ mit einem Selbst-Test („Gewusst ??“) und mehr Infos für Wissenshungrige.