

## Qualitäts-Backwaren – Mischen oder Kneten?

### Unterschiedliche Bearbeitung von Vorteigen und Anforderungen an die Mehqualität

Verschiedene Faktoren beeinflussen die Herstellung von Qualitäts-Backwaren. Faktoren, wie die Rohstoffqualität, Verarbeitung, Triebführung und Stückgare bis hin zum Backprozess sind massgeblich für die Produktqualität verantwortlich. Im Referat werden die Rohstoffqualität, hier besonders die geforderte Mehqualität und bei der Verarbeitung die Teigbereitung beleuchtet.

#### Mehqualität

Dem Mehl, als wichtigster Rohstoff für Backwaren, wird in der Produktion häufig zu wenig Beachtung geschenkt. Die Mehqualität schwankt in Folge der natürlichen Einflüsse wie Wetter, Stickstoffverfügbarkeit und Erntebedingungen, aber der Bäcker ist nicht immer bereit seine Verarbeitung der vorliegenden Mehqualität anzupassen. Mit klaren Anforderungen an die Mehqualität und fundierten Kenntnissen über diesen Rohstoff lassen sich Qualitäts-Backwaren herstellen.

#### Teigbereitung

Die Teigbereitung muss an die Mehqualität angepasst werden und nicht umgekehrt. Hier sind Fachwissen und Erfahrung gefragt. Der Teigmacher ist eine der wichtigsten, wenn nicht die wichtigste Person im Herstellungsprozess. Er entscheidet über Gelingen oder nicht Gelingen der Gebäckqualität und bestimmt die Teigbereitungsart.

#### Mischen oder Kneten?

Teige, die nur gemischt werden sollten, sind Vorteige, wie Poolish, fermentierter Teig (mittelfester Vorteig) und tourierte Teige. Während der Qualitätsunterschied im Endprodukt bei Vorteigen minimal ist, zeigt er sich bei tourierten Teigen deutlicher. Gebäcke, welche mit gemischten Vorteigen hergestellt wurden, ergaben bei der Brotbeurteilung eine leicht angenehmere Krumenstruktur. Bei allen anderen Beurteilungspunkten (Farbe, Form, Riss, Volumen, Kruste, Krumenfarbe, Porung, Geruch und Geschmack), gab es jedoch keine Unterschiede. Das Mischen von tourierten Teigen verbessert die Qualität von Produkten, wie zum Beispiel dem Schweizer Buttergipfel (Buttercroissant) deutlich. Backversuche zeigten auf, dass tourierte Teige, hergestellt mit Weizenmehl unter 30 % Feuchtklebergehalt, nur gemischt werden sollten. Dadurch ergeben sich folgende Vorteile: Volumenzunahme, weniger zähe Gebäcke, keine Teigerwärmung, und tourierfreundlichere Teige. Zudem kann die Wasserzugabe um 2 % erhöht werden.

Ausser Vorteige und tourierte Teige, werden die übrigen Teige zuerst gemischt und dann geknetet.

Folgend werden einige Verfahren und Teige erklärt:

*Quellknetung:* Auf Grund einer optimalen Löslichkeit, Vernetzung und Verquellung der Mehlpartikel wird bei einer Quellknetung von 10 – 15 Minuten und einer verspäteten Salzzugabe bei ungefähr der Hälfte der Mischphase die Gärstabilität deutlich verbessert und die Wasseraufnahme bis zu 2 % erhöht.

*Reichhaltige Teige:* Bei reichhaltigen Teigen wird die Quellknetung auf insgesamt 15 Minuten verlängert und die Butter nach 5 Minuten Mischzeit beigegeben. Dabei sollte die Butterkonsistenz fest sein (Buttertemperatur 5° C). Dadurch wird die Butter besser vom Teig aufgenommen und die Gärstabilität verbessert. Bei weicher Butterkonsistenz verlängert sich die Teigentwicklung.

*Weiche und feste Teige:* Bei einer Teigausbeute von 180-195 % ist bei weichen Teigen eine Intensivknetung bis zu 30 Minuten erforderlich. Dagegen kommen mittelfeste Teige mit einer Teigausbeute von 160-179 % mit einer Intensivknetung von ca. 5 Minuten aus.

*Lange Teigruhezeiten:* Teigruhezeiten von 90 Minuten bis mehrere Stunden haben eine Stärkung des Klebers zufolge, zum einen durch das Vorkommen und den Anstieg der Säure und zum anderen durch die bessere Verquellung und Vernetzung der Eiweissstoffe. Solche Teige müssen deshalb intensiver ausgeknetet werden um ein bockig werden zu verhindern.

*Dinkelverarbeitung:* Mit einem Brühstückeinsatz von maximal 35 bis 40 % des Mehlgewichtes, muss die Teigbereitung angepasst werden. Die Knetzeit ist bis zu einem Vierfachen zu verlängern.

Zusammenfassend, sollten abhängig von der Mehqualität Vorteige und tourierte Teige nur gemischt werden. Für die übrigen Teige sollten Butter und Salz verspätet zugeben und die Teige lange gemischt werden (Quellknetung). Schliesslich sollten Teige in der Praxis mehr geknetet werden, da sie meist untergeknetet sind, vor allem bei langen Teigruhezeiten.