



Jeder von uns hat schon einmal in einer Zeitschrift gelesen oder im Fernsehen zugeschaut, wie Brotteig hergestellt wird. Oft wird gesagt, dass die einzelnen Bestandteile des Teiges zusammengewogen werden und ab zur Weiterverarbeitung die hauseigene Küchenmaschine empfohlen wird. Da heißt es dann, dass nach so und so viel Minuten Knetzeit der Teig fertig sei.

So einfach ist es aber nicht. Das Zusammenspiel zwischen Teigherstellen und Teigbearbeiten ist komplexer als es der Laie normalerweise einschätzt.

Da frage ich mich manches Mal, warum ein Bäckerlehrling drei Jahre in die Berufsschule geht und noch einige Zwischenprüfungen ablegen muss, um am Ende seiner Lehrzeit vor einer Prüfungskommission die Gesellenprüfung ablegt und dabei wird ihm nichts geschenkt.

Erster Punkt für eine korrekte Teigzubereitung ist die Basistemperatur. Die Basistemperatur setzt sich zusammen aus Raumtemperatur der Backstube, der Mehltemperatur und der Temperatur der Flüssigkeiten, die für die Teigherstellung vorgesehen sind. Die Basistemperatur bewegt sich zwischen 56°C – 58°C allerdings für einen Roggenteig aus (70/30) beträgt die Basistemperatur 60°C . Die Basistemperatur ist die Summe der vorgenannten Temperaturen.

Unsere Küchenmaschinen sind sogenannte Allroundmaschinen, wohingegen die Bäckereimaschinen Spezialmaschinen sind, die für bestimmte Teigarten konstruiert wurden. Es gibt Spiralknetter, Hubknetter und eine Spezialknetmaschine aus Frankreich (Petritin à axe oblique). Bei diesem Maschinentyp taucht eine „Knetgabel“ in einem Winkel von ca. 30° - 35° in die Knetschüssel ein. Dieser Maschinentyp wird in Frankreich für die Teigzubereitung für Baguette, Ficelle und Pain eingesetzt.



Bei den Profi-Knetmaschinen ist der Abstand zwischen der Knetspirale und der Wand des Knetbehälters minimal, oft kleiner als 2 mm. Da sich der Teigbehälter immer langsamer als die Knetspirale dreht, wird schon beim Kneten der Teig „gezogen“. Diese wichtige Einrichtung hat eine Haushaltsküchenmaschine eben nicht.

Dann haben die Profi-Spiralknetter, noch eine Besonderheit, die die herkömmlichen Küchenmaschinen wie Kenwood, Kitchen Aid nicht haben, nämlich: einen sog. Rückwärtsgang. Mit diesem Rückwärtsgang mischt der Bäcker die Zutaten im Knetbehälter vor. Der Bäcker schaltet nach dem Vormischen die Maschine eine bestimmte Zeit aus, um den Quellvorgang (eine abgekürzte Autolyse) in Gang zu setzen.

Erst danach wird die Maschine wieder eingeschaltet und es wird zuerst langsam geknetet (man nennt diesen Vorgang auch Quell-Knetung). Nach einer gewissen Zeit schaltet die Maschine in den Schnellgang um. Dieser Vorgang wird auch als Intensiv-Knetung bezeichnet. Wird die Intensiv-Knetung zu lange durchgeführt, wird dem Teig über den Spiralknetter zu viel Energie zugeführt, der Teig erwärmt sich. Die Folge davon ist, dass das Teiggerüst mechanisch zerstört wird und dann zusammenfällt. Der Teig kann dann anschließend nur noch über die Abfalltonne entsorgt werden.

Die Parameter, wie Teigmenge, Kneterdrehzahl, Knetform und Knetbehältervolumen beeinflussen die Teigentwicklung ganz entscheidend. Die vorher genannten Größen sind Erfahrungswerte, die ein Bäcker nie weitererzählt.

Jeder Teigbestandteil hat eine besondere Aufgabe, der die Qualität der daraus erzeugten Backwaren beeinflusst.

Alle Rohstoffe und Vorteige müssen temperiert zugeführt werden. In jeder Backstube ist ein Wasser-Temperiergerät für das Wasser, das für die Teigerzeugung benötigt wird, installiert.

Rohstoffe

Das benötigte Wasser sollte normales Trinkwasser sein mit all seinen Inhaltsstoffen, keinesfalls sollte das Wasser mit Hilfe eines Ionenaustauschers enthärtet werde. Um den Kleber des Weizen zu aktivieren, kann man das Wasser mit Sauerstoff anreichern, aber das setzt tiefergehende Kenntnisse voraus.

Die Hefe sollte immer sehr frisch sein. Die eingearbeitet Hefemenge sollte bezogen auf die Mehlmenge max. 2 % sein. Diese Menge ist auch abhängig von der eingesetzten Vorteigmenge oder von der Menge des eingesetzten Sauerteigs. Wird Trockenhefe verwendet, so sollte man die Trockenhefe unter das Mehl mischen. Wird die Trockenhefe in Wasser aufgeschlämmt, so entwickelt die Hefe nicht den gewünschten Trieb.

Zucker beeinflusst den Gärvorgang entscheidend. Denn je höher der Zuckergehalt, desto geringer die Gäraktivität. Der Zucker muss immer in der Flüssigkeit vor dem Zusammenmischen gelöst werden, wenn nicht, dann verzögert sich die Teigentwicklung und bei der Teigruhe kann es dann passieren, dass sich der Teig an der Oberfläche klebrig und nass anfühlt, bedingt durch die Wasserbindung der Zuckerkrystalle.

Eier beeinflussen die Teigstruktur in einem hohen Maß, der Teig wird plastischer bedingt durch den Lecithingehalt des Eidotters. Außerdem entwickelt sich beim Backen eine schöne Krustenfarbe und die Krume wird je nach Dotterfarbe schön gelb.

Butter erzeugt eine bessere Teigstruktur und das Gebäck bleibt länger frisch. Butter sollte erst nach einiger Zeit der Quellknetung zugeführt werden. Die Butter ist fest zuzugeben. Butter fördert die Teigentwicklung und die Hefeaktivität.

Salz sollte man erst am Ende der Quellknetung dem Teig beigegeben, denn dadurch wird die Wasseraufnahme des Teigs gefördert und Salz beeinflusst die Teigentwicklung positiv.

Die verschiedenen Mehlsorten sollten in einer Mühle gekauft werden und beim Kaufen sollte man den Müllermeister über die Eigenschaften der verschiedenen Sorten bzgl. des Klebergehaltes und der Wasserbindefähigkeit ausfragen.

Meine persönliche Buchempfehlung ist:

Larousse – Das Buch vom Brot von Eric Kayser

Wer das Buch gern in Französisch haben will

Le Larousse du Pain de Eric Kayser

Eric Kayser ist leidenschaftlicher Bäckermeister und hat in Rouen am „INBP - Institut National de la Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur“ unterrichtet. Beim Lesen dieses Fachbuchs sollte man die ersten 40 Seiten mehrmals lesen, denn dort wird sehr viel „verraten“. Im Buchhandel ist der Preis für dieses Fachbuch ca. 30 Euro

Die Bilder zeigen das Knusperknäuschen Brot, das wir auf dem Weihnachtsmarkt 2019 in Friedrichstal angeboten haben. Sie wurden von unserem Mitglied Helga D. gebacken und fotografiert