

WISSENSWERTES



Grillbrot

GROBPORIG UND RÖSCH

Wissenswertes zur Herstellung von Backwaren mit Grillbrot

Mediterrane Brote erfreuen sich, nicht nur zur Grillzeit, einer immer größeren Beliebtheit bei den Kunden. In vielfältigen Variationen ermöglichen Sie daher gerade dem handwerklich arbeitenden Bäcker sich in diesem Markt zu positionieren.

Der folgende Text zeigt auf, wie es mit nur einem (sehr deklarationsfreundlichen) Backgrundstoff ganz einfach ist, bei den damit hergestelltem Broten und Kleingebäcken, neben einer groben bis sehr groben Porung auch einen außergewöhnlichen Geschmack und eine sagenhafte Frischhaltung zu erzielen.

Auf unserer Internetseite www.clean-ingredients.com zeigen wir Ihnen anhand vieler Rezepturen, wie flexibel und gleichzeitig einfach-genial viele tolle Produkte entstehen können.

Bitte studieren Sie, bevor Sie mit den ersten Backversuchen los legen, die folgenden Seiten, denn mit diesem öffnet sich Ihnen das Tor zu einer Vielfalt von eigenen Kreationen.

Damit Sie die Funktionsweise von Grillbrot kennenlernen, haben wir einiges an Fachwissen zusammen getragen. Lesen Sie sich dieses bitte aufmerksam durch, denn es bildet die Basis sehr vieler, qualitativ hochwertiger Brote/Brötchen in Ihrem zukünftigen Sortiment.

Was ist denn Grillbrot?

Entstanden ist die deklarationsfreundliche Vormischung aus dem Wunsch heraus, ansprechende Wurzelbrote mit einer „sauberen“ Zutatenliste sowie einem geringen Wareneinsatz zu backen.

Natürlich, so werden viele nun sagen, braucht es doch überhaupt kein Convenience-Produkt für solche Brote. Wir mussten jedoch immer wieder feststellen, dass man nicht ganz so einfach die benötigte Teigstabilität für die gewünschte grobe Porung hinkommt.

Grillbrot ist eine Vormischung mit einer 10%igen Zugabe zu Mehl, welche ausschließlich Weizenglutten, thermisch aufgeschlossenes Weizenmehl, Weizenkeime, sowie Enzyme und Ascorbinsäure enthält. Die 10% sind auch, trotz vieler Versuche mit geringeren Mengen, die minimalste Dosierung die für das ideale Ergebnis notwendig ist.

Die Backmischung sorgt neben einer groben bis sehr groben Porung im Gebäck auch für eine sagenhafte Frischhaltung (durch viel gebundenes Wasser), eine enorme Stabilität für gleichmäßige Herstellung und einen genialen Geschmack.

Da es sich um ein universelles Vorprodukt handelt, kann es auf vielfältige Weisen abgewandelt werden und ist für alle Arten von mediterranen Gebäcken in allen Teigführungen geeignet.

Tipps zum Backen mit Grillbrot

Auf den folgenden Seiten finden Sie alles Wichtige was Sie brauchen, um außergewöhnliche Backwaren mit Grillbrot herzustellen. Bitte lesen Sie sich insbesondere die Hinweise zur Herstellung und Aufarbeitung durch, bevor Sie sich an die ersten Tests machen. Denn damit haben Sie die Funktionsweise des Backgrundstoffs verstanden und es kann eigentlich nichts mehr schief gehen.

Sehen Sie auch alle Rezepturen bitte als erste Ideen, die Sie auf Ihre eigenen Anforderungen

und Wünsche anpassen. So entstehen genau die Produkte, die Sie sich schon immer in Ihrem Sortiment gewünscht haben. Passen Sie auch alle Mengen der einzelnen Rohstoffe so an, wie Sie es für sich als passend erachten. Dies gilt insbesondere für die Menge an Schüttflüssigkeit.

Und denken Sie daran: Nach dem Versuch ist vor dem Versuch. Daher direkt die Optimierungsideen festhalten (Wassermenge, Salzmenge, etc.) und für die nächste Charge umsetzen.

Grundsätzliche Informationen

Wenn man ein paar wenige grundsätzliche Dinge weiß, ist es ganz einfach eine Vielzahl toller Backwaren mit den verschiedensten Teigführungen herzustellen. Dabei sollte sich der Teig immer an den Abläufen in der Bäckerei und den Gegebenheiten dort orientieren. Und nicht umgekehrt. Die folgenden Seiten werden Ihnen aufzeigen, was bei der Herstellung von Teigen bzw. Gebäcken mit Grillbrot zu beachten ist.

Knetprozess

Da sich, wegen des sehr hohen Anteils an Weizengluten, der Knetprozess sehr von „normalen“ mediterranen Broten unterscheiden, hier zunächst eine Erläuterung über die Funktionsweise bei Teigen mit Grillbrot.

Die Teige werden sehr weich geführt, die Teigausschneidebeute des reinen Weizenteigs liegt bei 176 bis 184, je nach verwendetem Weizenmehl. Kommen noch weitere Zutaten wie Malze, Saaten, o.ä. dazu, erhöht sich diese entsprechend.

Die „übliche Knetzeit“ des Teiges nach der Grundrezeptur mit 10% Grillbrot beträgt im Spiralknetter 12 Minuten langsam und ca. 15 Minuten schnell. Die ersten 10 Minuten des Knetprozesses muss die Wassermenge so sein, dass der Teig nur am Boden der Knetschale „entlang schmiert“ und sich nicht (oder nur ganz wenig) an der Spirale nach oben arbeitet. Zu diesem Zeitpunkt lässt sich auch noch nicht abschätzen, ob die Wassermenge passt, da einem der Teig einfach „viel zu weich“ vorkommt.

Dies ändert sich jedoch, sobald über den Knetprozess, speziell die Intensiv-Knetung, eine bestimmte Menge Energie in das Klebergerüst eingebracht wurde/wird und sich dieses ausbildet. Nach ca. 10 Minuten Schnellknetung (orientierend an einem üblichen Spiralknetter ohne Steg) zieht sich der Teig nun immer mehr an der Spirale entlang und löst sich zusehends mehr vom Boden bzw. der Wandung der Knetschale. Nun kann man auch hören, wenn der Teig fertig geknetet ist, da er laut an die Wandung des Knetkessels „klatscht“.

Die Dehnprobe (ein Stück Teig zwischen den Fingern aufziehen) zeigt, dass sich der Kleber gut ausgebildet hat. Man könnte problemlos Zeitung

dadurch lesen.

Der Teig ist nun fertig und kann in Wannen gefüllt werden.

Abschließend noch zwei Hinweise:

1.) Die Herstellung von Grillbrot mit einem Hubknetter o.ä. ist nicht möglich, da damit nicht genug Energie in die Kleberstruktur eingebracht werden kann.

2.) Je niedriger die Zugabe von Grillbrot (sinnvolle Effekte lassen sich mit 4% - 10% erzielen) desto kürzer ist der Knetprozess. Hier sollte man sich daran orientieren, dass sich der Teig gut ausgebildet hat.

Schütt-Temperatur und Teig-Temperatur

Die Temperatur des fertigen Teiges sollte zwischen 22°C und 24°C betragen.

Da der Teig ziemlich weich ist, steigt die Temperatur beim Kneten nur sehr langsam an (kaum Widerstand). Als Anhaltspunkt könnte man im Sommer 8°C für die Schüttflüssigkeit annehmen, im Winter eher 12°C. Dies wäre dann in der täglichen Praxis für den eigenen Betrieb zu definieren.

Durch die Zugabe des gekühlten Vorteigs lässt sich, zusätzlich zum Wasser, die Temperatur noch etwas reduzieren.

Teigruhe

Die Teigruhe sollte in (nicht geölten) Wannen erfolgen, in welchen der Teig Platz hat sich auf das vierfache Volumen auszubreiten.

Die Teigruhe ist hauptsächlich von der gewünschten Teigführung abhängig. So können sowohl direkte Führungen als auch über Langzeit geführte Produkte realisiert werden.

Wird die Teigruhezeit vollständig ausgenutzt, entstehen Backwaren mit sehr großer/grober Porung. Durch Verkürzung der Teigruhe ist es möglich Gebäcke mit einer nicht ganz so wilden Porung zu backen. Je länger der Teig ruhen kann, desto mehr Gärgase bilden sich darin. Diese breiten sich aus, wenn das Brot/Brötchen in den Ofen kommt (Ofentrieb).

Wie die Ruhezeit sich zusammensetzen könnte, wird hier anhand einiger Beispiele aufgezeigt. Sehen Sie dies aber auch nur als Vorschläge, die Sie individuell anpassen können.

Teigführung in Wannen über Nacht mit langer Teigruhe morgens

- nach der Herstellung des Teiges diesen in Wannen füllen
- eine Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann in die Kühlung stellen

- ❑ 8- 14 Stunden in der Kühlung bei 4° bis 7°C
- ❑ aus der Kühlung nehmen und 5-7 Stunden bei Raumtemperatur (25°C) stehen lassen (bis das Volumen auf die 3 ½- bis 4-fache Menge zugenommen hat)
- ❑ auf Wunsch nochmal eine Stunde gegenkühlen, was das Aufarbeiten erleichtert
- ❑ Teig aufarbeiten

Teigführung in Wannen über Nacht mit etwas kürzerer Gare morgens

- ❑ nach der Herstellung des Teiges diesen in Wannen füllen
- ❑ 3-4 Stunden bei Raumtemperatur (25°C) bis das Volumen verdoppelt hat
- ❑ in der Kühlung bei 4° bis 7°C stellen und dort 8- 14 Stunden reifen lassen
- ❑ aus der Kühlung nehmen und bei Raumtemperatur auf das 3 1/2-fache bis 4-fache Volumen aufgehen lassen, dann aufarbeiten.

direkte Teigführung in Wannen (für Herstellung am gleichen Tag)

- ❑ nach der Herstellung des Teiges mit Diastasemalz (0,1 – 0,3% activemalt) diesen in Wannen füllen
- ❑ 3-4 Stunden bei Raumtemperatur (25°C) bis das Volumen auf die ca. 3 ½- bis 4-fache Menge zugenommen hat
- ❑ eine Stunde gegenkühlen (bei 4° bis 7°C) um den Teig zu stabilisieren
- ❑ aus der Kühlung nehmen und direkt aufarbeiten
- ❑ Teigstücke entweder sofort auf Abzieher setzen oder zum späteren Backen in Tücher einziehen.

Bei allen Führungen muss ausschließlich die Hefemenge auf die Anforderungen, also die gewünschte Dauer der Gare, angepasst werden. Sie kann zwischen 0,2% und 1% (auf GME) liegen.

Es lassen sich übrigens anhand der Größe der verwendeten Wannen und der eingewogenen Teigmenge verschiedene Herstellungsweisen nutzen. Zur Aufarbeitung in der Produktion machen große Wannen Sinn, für die Herstellung der Backwaren im Verkauf eignen sich Wannen mit einem Volumen von 3 – 20 Litern. Es ist sinnvoll bei den verwendeten Wannen eine Menge an Inhalt fest zu definieren und dann eine Linie anzubringen, wie hoch der Teig gegangen sein muss (3,5-fache Höhe), bevor er aufgearbeitet wird.

Aufarbeitung

Ist der Teig entsprechend reif (normalerweise das 3 ½- bis 4-fache Volumen), wird dieser mit einem Spatel entlang des Wannenrandes gelöst und auf die gut bemehlte Arbeitsfläche gestürzt.

Nun sollte so vorsichtig wie möglich in einzelne Stücke eingeteilt werden, welche dann in die gewünschte Form gebracht werden. Je nach Intensität des Aufarbeitens entsteht eine sehr grobe oder nicht so grobe Porung. Dies ist davon abhängig in welchem Umfang die bereits entstandenen Gärgase aus dem Teigstück gedrückt werden. Die grobste Porung erreicht man somit, wenn man das abgestochene Teigstück, ähnlich wie bei einem Ciabatta, auf den Abzieher setzt. Bei Wurzelbrotten, die vorsichtig etwas verdreht werden, entsteht an manchen Stellen eine nicht ganz so extrem grobe Porung. Möchte mal runde Laibe mit einer groben Porung so nimmt man die Teigstücke und faltet ohne Druck die Ecken nach unten und setzt diese auf den Abzieher.

Soll die Porung etwas feiner sein, kann man die Brote auch vorsichtig wirken. Hier sollte man einfach mal beim ersten Backversuch verschiedene Varianten ausprobieren und dann schauen welches Ergebnis gewünscht ist.

Was die Form betrifft, gibt es übrigens keine Grenzen. Probieren Sie und sehen Sie, wie einfach tolle Gebäcke entstehen können.

Hinweis

Abzieher vor dem Auflegen der Teigstücke entweder kräftig mehlen, mit Weizenkleie bestreuen oder, was die sicherste Lösung gegen Ankleber des Teiglings ist, mit einer Backfolie belegen.

Dekor

Wie bei allen anderen Gebäcken kann auch hier mit verschiedensten Arten von Dekoren gearbeitet werden. Allerdings passt der Charakter der Brote und Brötchen mit Grillbrot eher zu einem Roggenmehl oder einem Grieß auf der Oberfläche. Um die Rösche noch langanhaltender zu gestalten, sollte man Extrudate (Durum-Crisp grob, etc.) verarbeiten. Auch kleinere Saaten wie Mohn oder Sesam ergeben eine interessante Optik.

Stückgare

Je nach Teigführung ist die Dauer der Stückgare entsprechend anzupassen. Unter Berücksichtigung der Faktoren, dass sich die meisten Gärgase eh schon bei der Teigruhe gebildet haben und aufgrund der geringen Hefemenge da auf Stückgare nichts mehr passiert, können die Teigstücke ziemlich direkt eingeschossen werden. Alternativ möglich ist ein Kühlstellen der fertigen Teiglingle, die dann über den Tag hinweg abgebacken werden können.

Möchte man eine etwas feinere und dennoch sehr feuchte Krume, kann man die Brote/Brötchen auch etwas knapper in den Ofen bringen.

Backen

Der typische Charakter von mediterranen Broten entfaltet sich, wenn die Produkte eine kräftige, jedoch nicht zu dunkle Kruste haben. Ein Anbacken bei Brötchentemperatur, welche dann im Laufe des Backprozesses um 20° - 30°C fällt, ist eine gute Ausgangsposition um daraus die für das gewünschte Ergebnis geeigneten Parameter herauszufinden.

Eingeschossen werden die Brote/Brötchen mit kräftigem Schwaden, so dass ein schneller Temperaturübergang auf das Gebäck gegeben ist. Ein Backen direkt auf der Herdplatte unterstützt ein ansprechendes Volumen.

Die Backzeit ist abhängig von der Gebäckgröße, sollte jedoch bei einem Gebäckstück mit 100g nicht weniger als 25 Minuten betragen, bei Stangenbrot/Wurzelbrot mit 400g Teigeinlage dürfen es 35 - 40 Minuten sein, noch größere Brote als Laib brauchen entsprechend länger.

Zu empfehlen ist es den Zug die letzten fünf Minuten zu öffnen um eine verbesserte Rösche zu erzielen.