
TOASTBROT

Wissenswertes zur Herstellung von Toastbroten

Toastbrote gehören zu der Art von Produkten, um die man sich als handwerklicher Bäcker nicht mehr wirklich gerne kümmern möchte, da der Preis von industriell hergestellter Ware im Keller ist. Geht man jedoch einen konsequenten Weg, kann man mit besonderen Toastbroten im Sortiment durchaus Kunden begeistern.

Es gibt vielfältige Rezepturen für Toastbrote. Einige Möglichkeiten dafür haben wir auf unserer Internetseite www.clean-ingredients.com zur Verfügung gestellt.

Es ist jedoch auch ganz einfach, wenn man ein paar Grundzüge zu Rohstoffen und Verfahren berücksichtigt, eine ganz eigene Rezeptur zu entwickeln.

Die Rohstoffe für die Toastbrot-Herstellung

Mehl

Die Basis stellt, wenn es nicht um ein Dinkeltoastbrot geht, ein kleberstarkes Weizenmehl der Type 550 dar. Diesem kann bis zu einer gewissen Menge auch Mehl aus anderen Getreidearten beigemischt werden.

Um Vollkorntoast aus Weizenmehl herzustellen, sollten sog. rekombinierte Mehle eingesetzt werden. Diese sorgen durch ihre spezielle Zusammensetzung für ein ansprechendes Gebäckvolumen.

Möchte man Toastbrot aus Dinkel herstellen, bietet sich Dinkelmehl Type 630 an.

Fette und Öle

Die typische Zugabemenge für einen guten Toast-Effekt liegt zwischen 5 und 7% Butter oder Margarine (mit jeweils ca. 80% Fettanteil) oder 4 bis 6% Butterfett bzw. Pflanzenöl (100% Fettanteil). Am hochwertigsten ist der Einsatz von Butter und Butterreinfett. Hiermit hat man auch geschmacklich große Vorteile. Beim Einsatz von Margarine sollte man darauf achten, dass keine untypischen Aromen Verwendung finden und dass der Schmelzpunkt nicht über 38°C liegt.

Verwendet man pflanzliche Öle muss die Teigfestigkeit entsprechend angepasst werden. Olivenöl ist geschmacklich sehr dominant, was jedoch bei besonderen Toastbroten durchaus gewünscht sein kann. Mit Raps- oder Sonnenblumenöl hat man hier eine universellere Möglichkeit.

Zucker und andere süßende Zutaten

Ein „normales“ Toastbrot enthält 2-3 % Raffinadezucker, um die typische Süße zu erzielen. Möchte man hingegen „spezielle“ Toastbrote backen, lohnt es sich durchaus hier mal über den Tellerrand zu schauen. So ergeben Honig oder Agavensirup ein interessantes Geschmacksprofil, aber auch Malzextrakt kann wunderbar Verwendung finden.

Salz

Wie bei allen anderen Broten mit einer solchen Teigausbeute sollte ein Salzgehalt von 2,0 bis 2,3% auf GME (bzw. 1,25% auf Gesamtmen-

ge) verwendet werden. Dieser ist sowohl geschmacklich als auch technologisch sinnvoll.

Hefe

Durch den höheren Fettanteil und den enthaltenen Zucker benötigt man etwas mehr Hefe als bei anderen Backwaren. 4 – 6% sollten passen.

Backmittel

Etwas enzymatische Unterstützung und ein Anteil Vitamin C (z.B. Ascorbinsäure) sind bei allen hefegelockerten Backwaren von Vorteil. So auch beim Toastbrot. Somit braucht es kein spezielles Backmittel, sondern nur die Kombination aus den richtigen Zutaten.

Bohnenmehl oder Sojamehl

Die Verwendung von 0,3 bis 1% der Mehle aus Hülsenfrüchten hellt die Krume auf und sorgt zusätzlich für ein besseres Volumen des Brotes.

Molkereiprodukte

Durch Zugabe von 2 – 4% Vollmilchpulver oder Joghurtpulver verfeinert die Porung und verbessert den Geschmack von Toastbroten.

Säure

Auch wenn es keiner großen Menge bedarf, braucht es für einen abgerundeten Geschmack etwas Säure im Brot. Hier kann man mit eigenem (Roggen-)Sauerteig, getrocknetem Sauerteig, Fermentteig, Apfelessig oder auch einem Sauermilcherzeugnis agieren.

Konservierungsstoff / Schimmelschutz

Neben der Zugabe von Propionsäure (E280) und ihrer Salze (Kennzeichnung Konservierungsstoff) oder Natriumdiacetat (E262, Kennzeichnung Säureregulator) gibt es auch andere Möglichkeiten den Verderb zu verzögern. So besteht die Möglichkeit das Brot erst auf Wunsch des Kunden zu schneiden. Des Weiteren könnte man das geschnittene Brot pasteurisieren. Alternativ hilft auch immer ein sehr reinlicher Umgang mit der Schneidemaschine, um Kontaminationen zu verhindern.

Weitere Zutaten

Selbstverständlich gibt es sehr viele Rohstoffe, die man in Toastbrote einarbeiten kann. Der Phantasie sind hier wenige Grenzen gesetzt. Die Zugabemenge sollte jeweils so bemessen sein, dass sich keine negative Belastung der Krumenstruktur ergibt. Experimentieren Sie z.B. mit Möhrenstiften, gekochtem Mais, Pinienkernen, Lupinenschrot oder auch Chia.

Die Zubereitung des Teiges

Kneten

Im Normalfall agiert man mit einer intensiven Knetung. Die Fachliteratur spricht teilweise davon, dass eine leichte Überknetung der Teige vorteilhaft sein kann. Dazu werden Knetzeiten von 2 – 5 Minuten über denen von Brötchenteige empfohlen.

Um eine bessere Ausbildung des Klebers zu gewährleisten könnte man das Fett erst nach der Hälfte des Knetprozesses zugeben.

Teigtemperatur

Bei einem Weizentost liegt die empfohlene Teigtemperatur bei ca. 25 - 26°C

Teigausbeute

Die Teigausbeute ist, wegen der vielen weiteren Zutaten wie Fett und Zucker nur schwer zu definieren. Die Teige sollten, um eine zu grobe Porung zu vermeiden, nicht zu weich geführt werden.

Teigruhe

Der Teig sollte nach dem Kneten höchstens 10–15 Minuten (abgedeckt) liegen. Verlängert man die Teigruhe besteht die Gefahr einer ungleichmäßigen Porung.

Das Aufarbeiten zu Broten

Verwiegen und formen

Der Teig wird zu Teigstücken verwogen. Dies kann händisch oder über den Abwieger geschehen. Die Teigeinlage muss sich zwingend an den Backformen orientieren und ist so zu definieren, dass die Form bei passender Gare gut gefüllt ist und das Brot die gewünschte eckige Scheibe erhält. Im Normalfall geht man bei einer 500g-Form von 570g Teigeinwaage aus, jedoch können ergänzende Zutaten wie Vollkorn- oder Roggenmehl, Saaten, Nüsse, etc. zu weniger Volumen führen. In solchen Fällen wird die Einwaage entsprechend erhöht oder, falls das Gewicht vom Verkauf festgelegt ist, eine andere Form eingesetzt.

Nach dem Verwiegen sollte man eine 10 – 15 minütige Zwischengare geben. Dabei die Teigstücke zwingend abdecken, um einer Verhauung entgegen zu wirken.

Um sowohl eine gleichmäßig ausgefüllte Form als auch eine feine Porung zu erzielen, sollte man das Toastbrot nach einer der folgenden drei Methoden aufarbeiten.

- ❑ **Four-Pieces-Methode:** Das Teigstück wird zuerst, wie bei einem langen Brotlaib, in Form gebracht. Sodann wird es in 4 gleichgroße Stücke geteilt. Diese werden, um 90° gedreht, nebeneinander in die Toastbrotkästen eingelegt und angedrückt.
- ❑ **Ten-Pieces-Methode:** Über die Brötchenpresse wird die Menge für drei Toastbrote in 30 Stücke geteilt und rundgewirkt. Sodann werden je zehn Teiglinge (zwei Reihen zu fünf Stück) nebeneinander mit dem Schluss nach oben in die Toastbrotform gelegt und angedrückt. Wichtig bei diesem Verfahren ist, dass die Teigstücke nach dem Klieven keine Teighaut bilden und somit sofort in die Formen gesetzt werden.
- ❑ **Twist-Methode:** Zwei gleichschwere Teigstücke (z.B. je 290g) werden zu Strängen lang gerollt und dann, wie eine Spindel, gegeneinander verdreht. Diese „getwisteten“ Teigstücke werden in die Form gelegt und etwas fest gedrückt.

Backformen

Spezielle Toastbrotformen mit Deckel sind die ideale Wahl. Sinnvoll ist eine quadratische Scheibenform. Neben den Verbundkästen mit Deckel gibt es auch Formen mit geriffelten Seitenwänden. Diese sorgen, durch eine Vergrößerung der Oberfläche, für die gewünschte Stabilität.

Stückgare

Die Brote werden, ohne Deckel, auf Gare gestellt. Dabei sollte die Gärraumtemperatur die 34°C nicht überschreiten und die Luftfeuchtigkeit (ca. 75%) ein Abtrocknen der Oberfläche verhindern. Die Deckel werden erst zu Ende der Stückgare aufgelegt. Dabei haben die Brote eine etwas geringere Gare, was die feine Porung begünstigt. So geht man, wenn die Teigeinlage stimmt, von ca. 3 cm unter Rand der Backform aus.

Backen

Nachdem der Deckel aufgelegt wurde, werden die Brotkästen in den Ofen geschoben. Die Literatur empfiehlt ein Backen mit steigender Temperatur, z.B. beginnend bei 190°C hin zu 220°C. Alternativ kann auch bei durchgängig gleicher Temperatur (z.B. 220°C) gebacken werden. Die Backzeit beträgt 35 - 40 Minuten, wichtig ist das Erreichen der Kerntemperatur von 95°C. Die Brote dürfen nicht zu dunkel gebacken werden, da sie ja noch fertig getoastet werden sollen.

Wer möchte kann die letzten fünf Minuten der Backzeit den Deckel abnehmen, um die obere Kruste zu stabilisieren.