
BACKVERSUCH

Was man zu Backversuchen wissen und beherzigen sollte

Dieser „Wissenswert“-Artikel ist ganz bewusst aus persönlicher Sichtweise geschrieben. Denn kein anderes Thema ist für mich als Bäckeroptimierer schwieriger. Immer wieder ist es während Beratungen und in den darauf folgenden Umstellungsprozessen so, dass oftmals Backversuche in Bäckereien nur als notwendiges Übel angesehen, welches nur Zeit und Geld kostet.

Da man allerdings bei einem neuen Produkt nur eine Chance hat den besten Eindruck beim Kunden zu hinterlassen, sollte man hier mit etwas mehr Engagement an die Durchführung gehen.

Dieses Dokument zeigt alle Faktoren auf, die ich Ihnen als Bäcker im Kontext mit Backversuchen ans Herz legen muss.

Der Zweck des ersten Backversuchs

Auch wenn das jetzt ziemlich hart klingt, aber der erste Backversuch ist ausschließlich für die Hühner oder Schweine bestimmt. Er dient nur dazu die folgenden Parameter für den zweiten Versuch abzustecken:

- ❑ Passt die Zugussmenge?
- ❑ Hat die Schütt-Temperatur die gewünschte Teig-Temperatur ergeben?
- ❑ Passt die Salzmenge?
- ❑ Passt die Säuremenge?
- ❑ Passt die Süße bzw. der Malzgeschmack?
- ❑ Passt das Krumenbild (Lockerung, Farbe, Menge der Saaten, etc.)
- ❑ Passt das ungefähre Volumen (wenn der Versuch stimmig war) oder sollte man

den Weizenanteil verschieben?

- ❑ Passt die Frischhaltung?

Aus der Beantwortung dieser Fragen wird nun die Rezeptur für den nächsten Versuch erstellt.

Backversuche vorbereiten

Zuerst wird das „Backversuchsteam“ zusammengestellt. Darin sollten die Kompetenzen von Teigmacherei bis Ofen vertreten sein.

Nun wird die Rezeptur genau aufgeschrieben und auf 5kg GME (beim allerersten Versuch und wenn man einen wirklich kleinen Kneiter hat) bzw. 10kg geplant und ausgedruckt.

Der nächste Schritt ist es sich ein Backversuchsprotokoll auszudrucken, welches wir auf der Clean-Ingredients-Seite verlinkt haben. In diesem werden alle Parameter skizziert, damit man im Nachhinein auch die notwendige Optimierung vornehmen kann. Auf keinen Fall vergessen sollte man passende Zettel mit der Aufschrift „Finger weg, Backversuch“. Man möchte nämlich kaum glauben mit welchen Aussagen schon irgendwelche Versuche in den Verkauf gingen.

Das Letzte was es noch braucht ist ein Backversuchsregal, welches man am besten unter Strom stellt oder um das man Stacheldraht herum zieht. Schließlich müssen die Produkte auch ein paar Tage später noch für die Beurteilung da sein.

Das Verwiegen

Alle Zutaten werden händisch verwogen, d.h. kein Mehl über die Silo-Waage, kein Wasser über das Mischgerät, etc.. Nur so kann bei kleinen Mengen schon gewährleistet werden, dass bei

großen Teigen dann auch alles stimmig ist.

Man nimmt sich zum Verwiegen die ausgedruckte Rezeptur, einen Textmarker und einen Kugelschreiber. Zuerst wird die Rezeptur wenn mehr als eine Menge ausgedruckt sein sollte, mit dem Textmarker umrahmt, damit man nicht in der Spalte verrutscht. Sobald man nun einen Rohstoff verwogen hat, markiert man diesen mit einem Häkchen und geht zur nächsten Zutat über.

Mir ist klar, dass man mir jetzt am liebsten sagen würde, dass man Fachmann ist und das schon alles passen wird, auch ohne abzuhaken. Und ich würde antworten, dass ich das gerne glaube und trotzdem aus jahrelanger Erfahrung weiß, was alles schief gehen kann (und auch tut). Backversuche sind so etwas „Spezielles“, dass man die einfach mit besonderer Vorsicht angehen sollte, auch wenn es mal ein paar Minuten länger dauert.

Die Zugussmenge

Die in der Rezeptur aufgeführte Wassermenge wird vorsichtig heran dosiert. Das bedeutet es wird immer wieder geprüft, ob der Teig noch etwas Wasser benötigt. Dabei kann man am Anfang ruhig mal einen Liter (oder mehr) weglassen und dann im langsamen Gang beginnen. Gerade der erste Versuch sollte sehr vorsichtig geschüttet werden. Dann knetet man zuerst 2 Minuten langsam und schaut nach der Teigkonsistenz. Bei Bedarf gibt man wieder etwas Wasser hinzu, knetet wieder 1 bis 2 Minuten und schaut erneut. So agiert man, selbst wenn es in 5 Etappen ist, bis die Konsistenz stimmt. Erst dann schaltet man in den schnellen Gang und knetet den Teig entsprechend aus.

Und was macht man, wenn der Teig trotz aller Vorsicht doch zu weich geworden ist oder beim Auskneten stark nachgelassen hat? Ganz einfach, man gibt ihn zum Schweinefutter und beginnt von vorne. Das klingt vielleicht hart, aber jede Minute, die man für ein sowieso verfälschtes Backergebnis noch investiert, ist verschwenkte Zeit.

Der Knetprozess

Wie oben schon beschrieben stellt man den Knetter zuerst einmal nur auf langsames Kneten ein. Denn wenn man, warum auch immer, vom Versuch weggerufen wird und der Knetter springt bereits in den schnellen Gang, ohne dass genug Wasser im Teig ist, ist die Sache sowieso gelaufen. Daher immer 0 Minuten Schnellgang einstellen, bis die Konsistenz sicher passt.

Die Temperatur

Die korrekte Teigtemperatur auf den ersten Versuch hinzubekommen ist nur sehr schwer zu schaffen, da sehr viele Faktoren mit hinein spie-

len. Dennoch sollte man, immer unter Zuhilfenahme eines Thermometers, versuchen so nah als möglich dran zu kommen.

Orientieren würde ich mich bei Versuch 1 an den Produkten, die man im Sortiment hat. Suchen Sie einen Teig heraus, der ähnlich ist. Wenn man dann schon mal auf 1°C - 2°C an die gewünschte Teigtemperatur herankommt ist das super. Da die Schütttemperatur ja dann auch im Protokoll vermerkt wird, ist sie die ideale Angabe um beim nächsten Versuch noch genauer heran zu kommen. Und das muss beim Backversuch auch das Ziel sein, denn Schwankungen kommen über das Tagesgeschäft noch genug dazu.

Das Aufarbeiten

Wenn der Teig aus 5,000 oder 10,000 kg Mehl nun vor einem liegt könnte man jetzt ganz viele identische Produkte daraus aufarbeiten. Allerdings macht es mehr Sinn flexibel zu schauen, welches Gewicht das genau passende für dieses Brötchen ist oder welche Teigeinlage am besten mit einer bestimmten Kastenform harmoniert, ohne dass das Brot zu hoch, zu flach, zu lang oder zu kurz ist. Auch hat man zusätzlich die Möglichkeit verschiedene Dekor-Arten auszuprobieren.

Das Backen

Da die Menge beim Backversuch meistens kleiner ist, wie die im üblichen Ablauf produzierten Mengen, muss berücksichtigt werden, dass man den Ofen nicht im Standard-Programm laufen lässt, denn da werden die Versuchsbrote meistens zu dunkel.

Wenn möglich ist es sehr sinnvoll zumindest alle Brote im Etagenofen zu backen. In diesem hat man auch die Möglichkeit die Versuche etwas zeitverzögert einzuschließen, um die passende Gare, die gerade beim (ersten) Test nur schwer zu definieren ist, herauszubekommen. Auch der erste Brötchen- oder Hefefeinteig-Versuch macht dahingehend Sinn „in Etappen“ gebacken zu werden.

Nach dem Einschließen beobachten Sie bitte genau, wann der Zug gezogen werden sollte und auch wann Sie ihn wieder schließen. Wegen der dezenteren Ofenbelegung sollten Sie auch rechtzeitig die Temperatur zurück drehen.

An die Backzeit muss man sich vorsichtig herantasten, ggf. kann man auch von der Charge je 10 Brote unterschiedlich lange backen, um später besser beurteilen zu können, was die passende Dauer ist.

Die Beurteilung und die Optimierung

Sind die Produkte dann gebacken und ausgekühlt, geht es daran diese ausgiebig zu testen und zu schauen, welche Anpassungen man noch vornehmen möchte. Dabei geht es darum jeden

einzelnen Parameter zu betrachten. Könnte man 10g mehr Salz zugeben oder sollten 2% mehr Sonnenblumenkerne mit in den Teig? Ist die Krume stabil, also passt die Wassermenge, oder muss man da noch etwas anpassen? Passt die Krumenfarbe oder auch die Form/das Volumen? Wenn diese direkt erkennbaren Faktoren abgeklopft sind und die gewünschten Änderungen erfasst sind, wird das Produkt auch noch nach ein paar Stunden (Brötchen) bzw. einigen Tagen (Brot) verkostet und geschaut, ob auch die Langzeitlagerung grünes Licht gibt.

Nun ändert man die Rezeptur entsprechend ab und macht damit dann den nächsten Backversuch. Die Daten des letzten Tests werden in einem Backversuchsordner abgeheftet, so kann man immer rückverfolgen welche Änderungen vorgenommen wurden.

Und so geht das nun so lange bis man ein Produkt entwickelt hat, das so gut ist, dass es mindestens 10 Jahre im Verkauf bestehen könnte. Denn ziemlich sicher ist, dass 95% der Produkte zu früh in den Verkauf gehen.

Warum Backversuche nie in den Verkauf gehen dürfen?

Eine Diskussion, die ich jedes Mal, nicht nur im Schwabenland, mit Bäckern und Bäckerinnen führe ist die, warum ein Backversuch ein Versuch ist und der eben nicht verkauft wird. Selbst wenn er viel toller als das bisherige Produkt aussieht und auch, bei der direkten Verkostung ganz gut schmeckt. Hier gibt es ganz viele verschiedene Gründe, welche ich hier in der Hoffnung aufführe, dass sie verstanden und auch angewendet werden. Aber es ist fast wie bei kleinen Kindern, denen man wieder und wieder sagt, dass sie nicht auf die heiße Herdplatte greifen sollen. Wenn sie es dann doch machen ist das Geschrei groß. Ich könnte jetzt von mindestens 20 Bäckereien die Telefonnummer hier hinschreiben, die meinten Backversuche in den Verkauf geben zu müssen bis dann der Tag kam, wo etwas dabei war, was nicht hätte verkauft werden sollen. Seit dem ist man geheilt. Aber machen Sie diese Erfahrung durchaus selbst, ich würde Sie ihnen gerne ersparen, da sie Sie bestimmt mehr als einen Kunden kostet.

Aber hier mal die einzelnen Probleme:

- ❑ Ein Backversuch mag ja gut sein, aber sollte es nicht in unserem Bestreben liegen, dass er „sehr gut“ oder sogar „außergewöhnlich gut“ ist? Und darum muss anhand von Versuchen so lange getestet werden bis das ideale Ergebnis da ist.
- ❑ Gibt man einen Backversuch in den Verkauf gibt es dazu ganz sicher keinerlei Information für das Verkaufspersonal. Wie sollen die dann das Produkt dem Kunden überhaupt empfehlen?
- ❑ Wenn man heute, weil man gerade mal neue Baguettes getestet hat, die super toll geworden sind, die in den Verkauf gibt und der Kunde kauft die und ist begeistert, bekommt er morgen eh wieder die bisherigen. Was soll er sich dann dabei denken? Ich persönlich käme mir veräppelt vor.
- ❑ Woher weiß ich bei einem ersten Versuch, ob die Frischhaltung so ist, wie ich mir die erhoffe. Oder ob die Rösche auch noch abends gegeben ist, wenn der Kunde das Produkt zu Hause anschneidet? Oder ob nicht nach 2 Tagen ein komischer Fehlgeschmack in der Krume ist?

Man könnte noch mehr Gründe aufzählen, aber wenn die paar nicht reichen Sie davon abzuhalten Versuche heraus zu geben, dann tun es die ganzen anderen auch nicht.

Und vielleicht nur nebenbei: Die Materialkosten eines Backversuchs von Broten oder Brötchen aus 10,000 kg Mehl liegen irgendwo zwischen 3,50€ und 7,00€. Ist es dieser Betrag wert sich auch nur einen Kunden zu vergraulen?