

auch danach immer noch so saftig sind wie Brötchen frisch von der Herdplatte.

Das Geheimnis steckt in der Vormischung, die, je nachdem ob mit oder ohne E-Nummern auf dem Etikett, mit 10 respektive 6 – 7% die technologische Basis für das Produkt bildet. Der damit hergestellte Teig enthält je nach Wunsch mehr als 10% Roggen, die TA liegt bei 167.

Mit ein wenig Phantasie lässt sich daraus eine ganze Bandbreite mediterraner Gebäcke zaubern, Focaccia, Kleingebäcke, Baguettes, ergänzt um ge-



gebäcken auf. Das inzwischen zum Patent angemeldete Verfahren ist denkbar einfach. Zur Teiglingsproduktion verwendet man das klassische Equipment, das auch zur Brötchenherstellung genutzt wird, egal ob Teigbandverfahren oder klassische Brötchenanlage. Der Teigteilvorgang sollte allerdings nicht unter Öleinsatz stattfinden.

Frittirt wird in der Fettpfanne, die mit tiefer Wanne und Tauchtechnik ausgerüstet sein sollte oder nachgerüstet werden muss. Wer es komfortabel mag, leistet sich die MB 1200 Master von Opelka, Rems-



Besuchen Sie die Snack Academy in Halle 10.1, Stand E-071 ,während der Anuga FoodTec 2006 vom 4. bis 7. April 2006 in Köln. Dort wird die Herstellung von Brötchen in der Fritteuse demonstriert.

trocknete Früchte, Oliven, Kräuter, ja selbst süße Varianten sind denkbar.

Drei Stunden Gare brauchen sie im direkten Verfahren, im indirekten kann man sie perfekt über Nacht in den Gärunterbrecher stellen.

Die Krumenstruktur lässt sich steuern und reicht von grob-rustikal bis ganz fein, dann allerdings geht es nicht ohne Emulgatoren. Auch die Fettaufnahme ist durch die Mischung steuerbar. Selbige ist übrigens Ei-frei. Alles, was hier im Tauchbad wirkt, sind die physikalischen Kräfte des Wassers im Teig. Selbst bei süßen Varianten tauchen keine Assoziationen zu Fett-

eck am Neckar, die speziell für dieses Verfahren mit Beschickungssystem, Einlaufband und Rondell am Auslauf ausgestattet wurde.

Das ideale Equipment für Frostung und Ladenbacken liefert die Miwe Michael Wenz GmbH, Arnstein. Im Miwe TK-S werden die halbgebackenen Grenzgänger in den Tiefkühlschlaf versetzt und bei Bedarf innerhalb von drei bis dreieinhalb Minuten in einem aero-Ladenbackofen von Miwe fertig gebacken.