

Die Sensation für Halbgebackenes: „Der Grenzgänger“

Es gibt sie noch, die technologischen Neuheiten im Backwarensortiment. Auf der Anuga FoodTec stellt die Snack Academy Kleingebäck vor, das getaucht frittiert statt gebacken wird. Das Ergebnis ist sensationell, vor allem, wenn das Verfahren für halbgebackene Ware genutzt wird.



Die ersten Praxistestreihen sind gelaufen, die beteiligten Bäcker begeistert, die Ergebnisse verblüffend. Focaccia, Kleingebäcke und auch Baguettes lassen sich getaucht in einem Fettbad backen, ohne dass sie anschließend deutlich mehr Fettgehalt aufweisen als traditionelle Brötchen aus dem Etagen- oder Stikkenofen.

Wer sie anfasst, bekommt keine Fettfinger und wer reinbeißt, schmeckt kein Fett, sondern saftig aromatische Gebäcke.

Die Backzeit verkürzt sich in der Fritteuse gegenüber Ofenbacken um rund 75%, was dem Feuch-

tigkeitsgehalt der Krume zugute kommt. Backt man die Gebäcke auf diese Weise fertig, sollten sie möglichst zeitnah verzehrt werden, weil so viel Feuchtigkeit mit der Zeit natürlich zu wandern beginnt und die Kruste aufweicht.

Ideal aber zeigt sich das von Ulrich Gerhardt entwickelte Verfahren im Einsatz für halbgebackene Ware. Aus der Fettbackstation kommen Gebäcke, die einen hohen Feuchtigkeitsanteil haben, nicht splittern, lange saftig bleiben, auch wenn sie verpackt sind, und sich im klassischen Ladenbackofen schnell zu knusprigen Kleingebäcken aufbacken lassen, die