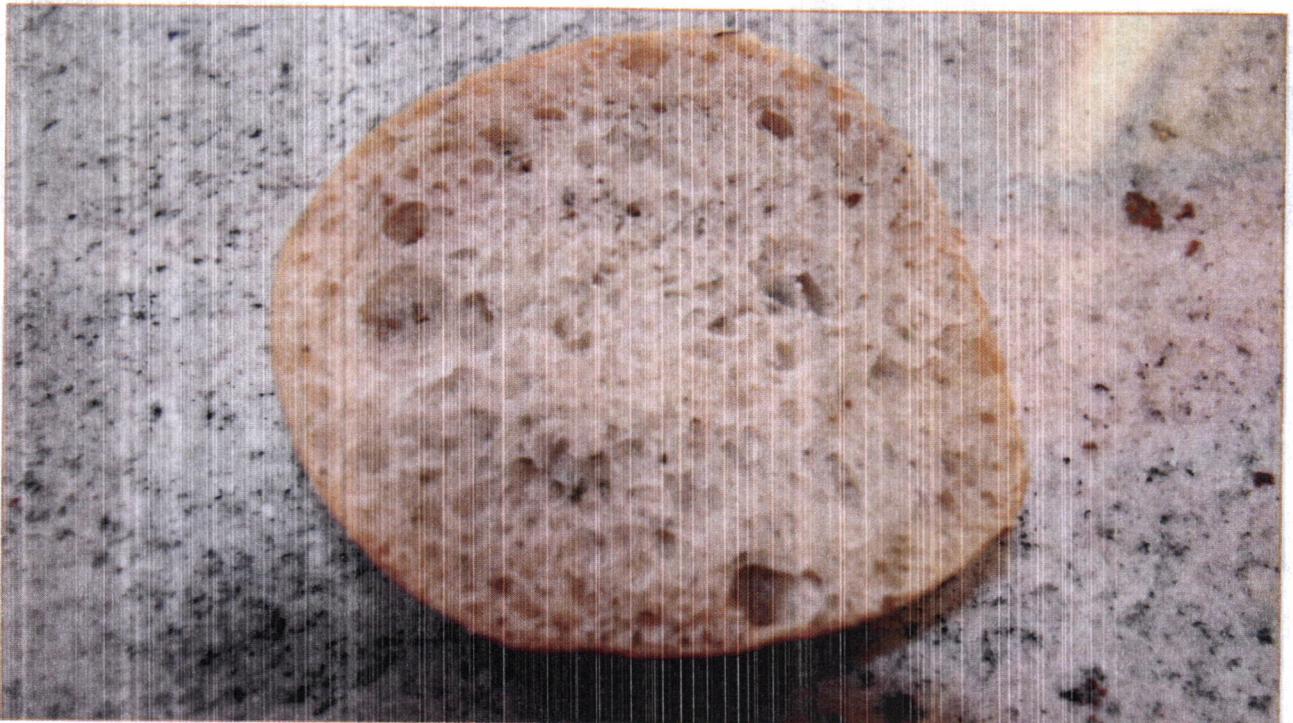


Die Sensation für Halbgebackenes: „Der Grenzgänger“

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 splintern, lange saftig bleiben, auch wenn sie verpackt sind, und sich im klassischen Ladenbackofen schnell zu knusprigen Kleingebäcken aufbacken lassen, die



f2m food multimedia gmbh



OPELKA

Josef Opelka



FOOD TECH NOLL



MIWE Michael Wenz GmbH

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-



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.

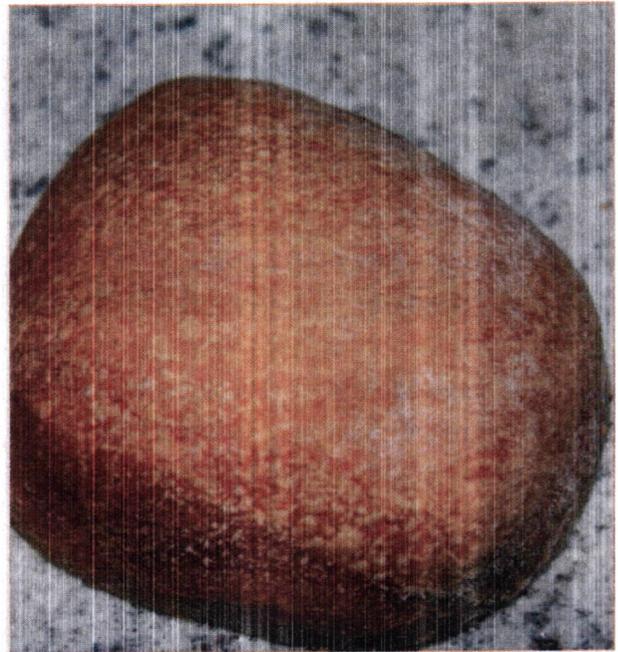
trocknete Früchte, Oliven, Kräuter, ja selbst süße Varianten sind denkbar.

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-

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.

Frittiert 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-



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.