

Situation: Bestimmt haben Sie schon festgestellt, dass nicht alle Brötchen gleich aussehen (z.B. das gleiche Volumen oder die Gleiche Krumenporung haben) und nicht gleich schmecken.

Haben Sie sich auch schon einmal die Frage gestellt, womit dieses zusammenhängen könnte?

Dafür gibt es natürlich mehrere Gründe. Ein Grund kann aber sein, dass unterschiedliche Mengen an Backmittel verwendet wurden. Finden Sie selbst heraus, wie sich diese Tatsache auf die Qualität der Brötchen auswirken kann.

Aufgabe: Teilen Sie sich in 5 Gruppen auf und bearbeiten Sie jeweils eines der folgenden Rezepte. Halten Sie sich dabei genau an die Rezeptur und an die Arbeitsanweisungen, die Sie von Ihrem Lehrer erhalten.

Bewerten Sie am Schluss Ihre Brötchen und vergleichen Sie diese mit denen Ihrer Mitschüler in den anderen Gruppen.

Rechnen Sie dazu vorher Ihre Grundrezeptur auf die von Ihnen verlangte Brötchenmenge (Teigmenge) um und tragen Sie Ihre Werte in der folgenden Tabelle ein (letzte Spalte).

Grundrezeptur Zutaten	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3	Gruppe 4	Gruppe 5	Rezept Nr:..... in Gramm	Verwendete Rezeptur in Gramm
Weizenmehl (T 550)	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	1000	
Wasser	56 %	56 %	56 %	56 %	56 %		
Hefe	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %		
Salz	1,8 %	1,8 %	1,8 %	1,8 %	1,8 %		
Backmittel	--	--	3 %	5 %	7 %		
Fett (Schmalz)	--	2 %	--	--	--		
Zucker	--	2 %	--	--	--		
Gesamtteiggewicht	160,8 %	164,8 %	163,8 %	165,8 %	167,8 %	g	g



Wenn Sie das Rezept in Spalte 7 auf der Grundlage von 1000 g Mehl vervollständigen, dann erhalten Sie einen Teig, der für 30 Brötchen (= 1 Bruch) genau passend ist.



Wenn Ihre Brötchen nach dem Backen so aussehen, wie die folgenden, dann haben Sie gut gearbeitet. Wenn sie nicht so aussehen, dann machen Sie sich mal Gedanken, was nicht so optimal gelaufen ist bei der Herstellung. Üben Sie die Herstellung der verschiedenen Brötchensorten und stellen Sie von jeder Sorte nach folgender Anleitung etwa gleich viel her.

Rundstück



Schnittbrötchen



Einschlagbrötchen (Schrippen)



Knüppel



Rundstücke werden hergestellt, indem die Teiglinge einfach nur rundgestoßen werden. Bei der Gare ist aber darauf zu achten, dass diese fast bis zur vollen Gare durchgeführt wird, sonst platzt die Oberfläche beim Backen unkontrolliert auf. Achten Sie auf eine sehr gute Schwadengabe beim Anbacken. Backen Sie bei ca. 240 °C etwa 18 - 20 Minuten. Gute Rundstücke müssen nach dem Backen „fenstern“.

Schnittbrötchen werden hergestellt, indem die Teiglinge nach dem Rundwirken und einer kurzen Zwischengare lang geformt und mit dem Schluss nach unten abgesetzt werden. Nach 1/3 Gare werden sie geschnitten und mit der Schnittfläche nach unten abgelegt. Eingeschoben wird bei knapper (3/4) Gare bei ca. 240 °C und viel Schwaden. Die Backzeit beträgt 18 - 20 Minuten.

Einschlagbrötchen werden im Prinzip wie Schnittbrötchen hergestellt. Sie werden aber beim Langformen exakt eingeschlagen (von Hand oder auch mit der Maschine), so dass ein sauberer Schluss entsteht. Sie werden auf dem Schluss liegend zur Gare gestellt und direkt vor dem Backen umgedreht. Der Gärraum darf nicht zu feucht sein, sonst reißt der Schluss beim Backen nicht auf. Schrippen sehen rustikaler aus, sie werden aber genauso gebacken wie Schnittbrötchen.

Knüppel sind auch Einschlagbrötchen wie die Schrippen. Sie werden aber bei der Formgebung so aufgearbeitet, dass sie an den Enden nicht spitz zulaufen wie das bei den Schnittbrötchen oder den Schrippen der Fall ist. Dadurch entsteht ein noch stärkerer rustikaler Charakter. Die Gär- und Backbedingungen unterscheiden sich nicht von denen der Schrippen.

Bewerten Sie Ihre eigenen Brötchen nach dem Backen nach den unten angegebenen Kriterien und erklären Sie auch den Mitschülern Ihre Feststellungen. Versuchen Sie zu begründen, warum Ihre Brötchen gut oder auch nicht gut geworden sind. Überlegen Sie, was Sie hätten anders machen müssen, damit auch Ihre Brötchen vernünftig aussehen würden, so wie die Verbraucher es erwarten. Tragen Sie auch die Ergebnisse der anderen Gruppen in das unten angegebene Schema ein und vergleichen Sie die Backergebnisse.

Bewertung

	Gruppe (1) <small>(ohne BM, Fett, Zucker)</small>	Gruppe (2) <small>(ohne BM, mit Fett, Zucker)</small>	Gruppe (3) <small>(mit 3 % BM)</small>	Gruppe (4) <small>(mit 5 % BM)</small>	Gruppe (5) <small>(mit 7 % BM)</small>
Krustenfarbe:					
Volumen:					
Ausbund:					
Rösche:					
Krustendicke:					
Krumenporung:					
Krumenbeschaffenheit:					

? Was müssten Sie beim nächsten Mal ändern (z.B. in der Rezeptur), um noch bessere Backergebnisse zu erzielen?

Ergänzungen und Beobachtungen
zur
praktischen Durchführung

Bei der praktischen Durchführung sind folgende Probleme aufgetreten:

.....

.....

.....

.....

.....

Folgende Verbesserungsvorschläge sollten zukünftig berücksichtigt werden:

.....

.....

.....

.....

.....