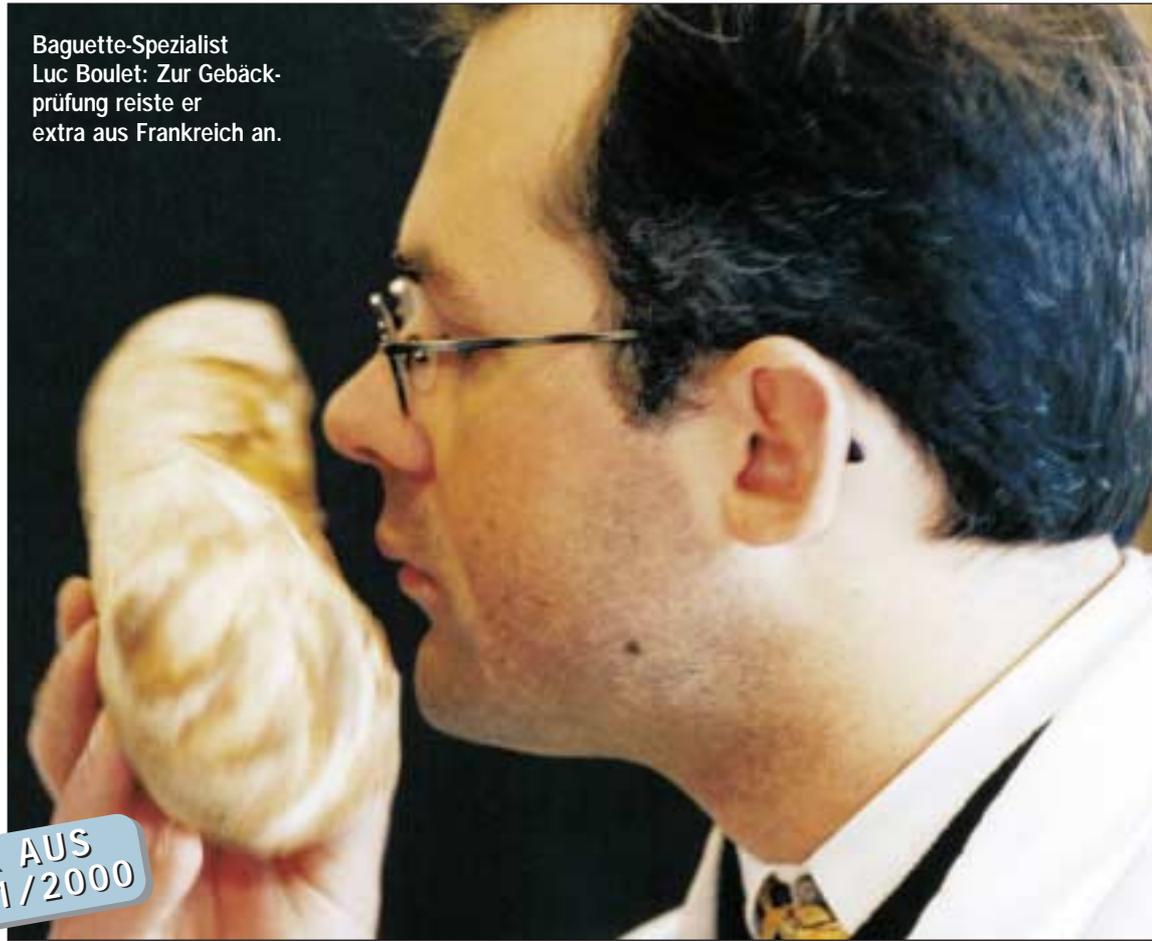


Das Geheimnis erfolgreicher Bäcker: Mit Vorteigen individuelle Geschmacksprofile schaffen – und tüchtig damit werben! Ein **Backtest** brachte Aufschluss über die Wirkung einzelner Vorteigführungen.

Baguette-Spezialist Luc Boulet: Zur Gebäckprüfung reiste er extra aus Frankreich an.



SONDERDRUCK AUS  
BACK JOURNAL 1/2000

# Weizengebäck – versäuern statt versauern



**Erstaunen bei den Prüfern:** Die Qualität der Brote mit Roggensauerteig ist kaum schlechter als die der Brote mit Weizensauer.

**S**auerteig fürs Weizensortiment? Ja, die Backwarenqualität ist nicht zu toppen! Zu diesem Ergebnis kam die fünfköpfige Fachjury, nachdem sie unterschiedliche Teigführungen zwei Tage lang in einem Backversuch – veranstaltet und organisiert vom Sauer-

teig-Spezialisten Isernhäger und dem Back Journal – im Isernhäger-VorteigCentrum in Isernhagen testete.

Und noch etwas wurde dabei klar: Unterschiedliche Vorteige stellen den Betriebsablauf nicht automatisch auf den Kopf, wie viele Bäckermeister vielleicht ➔

### → Vorteig-Backtest

denken. Der Mehraufwand hält sich in Grenzen, wenn er denn überhaupt entsteht. Denn auch die Zugabe von Roggensauerteig, in den meisten Betrieben ohnehin vorhanden, führt im Vergleich zum reinen Backmitteleinsatz bereits zu einer Qualitätssteigerung im Bereich der Weizenbrote. Wenn auch nicht im gleichen Maße wie der Weizensauereinsatz.

Und so gingen die Prüfer vor:

■ 1. Tag: Bäckereitechniker Thomas Sender stellt vier verschiedene französische Landweißbrotteige her. Jeder Teig hat eine Ausbeute von 165 und besteht aus Weizenmehl Type 550, Roggenmehl Type 1150, Wasser, Malzextrakt, Hefe und Kochsalz. Auch die äußerlichen Einflüsse wie Knetverfahren, Stückgare und Backprozess sind bei allen vier Teigen gleich (siehe Rezeptkasten der Testsieger auf Seite 3). Um verfälschte Testergebnisse zu vermeiden, arbeitet Backspezialist Sender sämtliche Chargen alleine auf.

Einziger Unterschied der vier Teige: Teig 1 wird unter

Verwendung von Roggensauer, 2 mit Weizensauer, 3 mit Weizenvorteig und 4 mit Baguette-Backmittel hergestellt.

■ 2. Tag, 6.00 Uhr: Sender stellt vier verschiedene Baguetteteige nach gleicher Rezeptur her wie beim französischen Landweißbrot. Der einzige Unterschied liegt wie am Vortag in der jeweils unterschiedlichen Wirkstoffkomponente.

12.00 Uhr: Die Prüfungskommission vergleicht die einzelnen Backergebnisse per Brotprüfung. Dabei werden keine Punkte und Noten vergeben – wie sonst bei den Brotprüfungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) und des Zentralverbandes üblich. Stattdessen beschreiben die Prüfer ihre sensorischen Eindrücke an Hand einzelner Merkmale wie zum Beispiel „aromatischer Geschmack“ oder „kräftige Bräunung“. Keiner der Teilnehmer weiß, welche Sorte er gerade testet.

Die Prüfung bringt folgende Ergebnisse:

**Landweißbrot:** Auf die Frage, welches Landweißbrot sie als Kunde am liebsten kaufen würden, nennen vier der fünf Prüfer die anonyme Nummer



### Die Fachjury

Von links nach rechts: **Hans-Willi Steinbach**, Bäckermeister, Lebensmitteltechniker und Redakteur Back Journal, Hamburg • **Thomas Sender**, Bäckereitechniker beim Unternehmen Isernhäger, Isernhagen • **Karsten Haase**, Bäckermeister und Inhaber der Bäckerei Wedekind, Burgdorf • **Martin Seiffert**, Bäckermeister, Diplom-Ingenieur und Leiter Forschung Entwicklung bei Isernhäger, Isernhagen • **Hans-Ulrich Jaenecke**, Diplom-Lebensmittelchemiker und Leiter des Technologie- und Weiterbildungszentrums am Institut für Getreideverarbeitung, Bergholz-Rehbrücke • **Luc Boulet**, Bäckermeister und Ausbilder am Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie in Rouen Cedex (Frankreichs Bundesfachschule)

eins. Was dem mit Weizensauer geführten Brot entspricht. Die Teilnehmer beschreiben den Testsieger mit Merkmalen wie „gute Form“, „normale Krustenbräune“, „ungleichmäßige Porung“, „gute Krumenelastizität“ und „abgerundeter Geschmack“.

Am zweitbesten schneidet – zum Erstaunen der Prüfer – das Roggensauerbrot ab. Ein Teilnehmer würde es sogar am liebsten kaufen. Die anderen nennen es hinter dem Weizensauerbrot an zweiter oder dritter Stelle. Der einzig wahrnehmbare Unterschied besteht darin, dass das Weizensauerbrot etwas abgerundeter schmeckt, während das Roggensauerbrot überwiegend als „aromatisch säuerlich“ charakterisiert wird.

Das Landweißbrot mit Baguette-Backmittel landet auf dem dritten Platz. Während es den Ansprüchen in Sachen Form, Krustenfarbe und Krumenelastizität voll und ganz genügt, schwanken die Geschmackseindrücke innerhalb



**Die Alternative zum Ciabatta:** Französisches Landweißbrot (links geschnitten, rechts per Stock aufgearbeitet) liefert größere Scheiben als Baguette und schmeckt neutraler als das olivenöhlhaltige Ciabatta.

der Kommission zwischen „mild“ und „leer“. Daneben gibt es Abzüge für das etwas zu ungleichmäßige Porenbild. Testverlierer ist das Landweißbrot mit Weizenvorteig. Während das Aussehen überzeugt, hat das Brot einen zu kräftigen Geruch und im Gegensatz dazu einen zu faden Geschmack, den die Teilnehmer überwiegend als „leer“ beschreiben.

**Baguette:** Hier zeigt sich ein komplett anderes Bild. Während die Baguettebrote mit Weizenvorteig, Weizen- und Roggensauer weitgehend gleich ziehen, landet das ausschließlich mit Backmittel hergestellte Brot auf dem vierten Platz. Drei Prüfer setzen es auf Nummer 4, zwei finden es immerhin noch am drittbesten. Im Aussehen steht das Brot den anderen dreien zwar in Nichts nach, der Geschmack wird jedoch als „wenig aromatisch“ bis „leer“ bezeichnet.

Die mit Weizen- und Roggensauer hergestellten Brote



**Ergebnis Landweißbrot:** Die Optik stimmt bei allen Broten. Beim Geschmack dominiert jedoch eindeutig das Weizensauerbrot.

landen je zweimal auf dem ersten Platz, die Weizenvorteigvariante einmal. Den Geschmack der Weizensauer-, Roggensauer- und Weizen-

vorteigbrote empfand die Kommission als „abgerundet“ bis „aromatisch“. Drei Prüfer setzen das Weizenvorteigbrot auf Platz zwei. Die

anderen entscheiden sich für die Roggensauerteig-Variante als zweitbestes Produkt.

Anmerkung: Das Ergebnis wird dadurch re- ➔

## TESTSIEGER SAUERTEIGBROT

### Rezept für 17 Kilogramm Teig

#### ■ Herstellung Weizensauer (für Landweißbrot oder Baguette):

Weizenmehl Type 550: . . . . .1 Kilogramm  
Wasser: . . . . .1,5 Liter  
Salz: . . . . .3 Gramm  
Anstellgut: . . . . .5 Gramm

Starttemperatur: . . . . .25-28 °C  
Reifedauer: . . . . .12-16 Stunden  
Verarbeitungstoleranz: . . . . .2 Tage

#### ■ Herstellung Brotteig (für Landweißbrot oder Baguette):

Weizenmehl Type 550: . . .8,8 Kilogramm  
Weizensauer: . . . . .2,5 Kilogramm  
Roggenmehl Type 1150: .0,2 Kilogramm  
Malzextrakt: . . . . .0,1 Kilogramm  
Hefe: . . . . .0,2 Kilogramm  
Kochsalz: . . . . .0,2 Kilogramm  
Wasser: . . . . .5 Liter

#### ■ Alternative Roggensauerteig:

Weizenmehl Type 550: . .9,8 Kilogramm  
Roggensauer: . . . . .0,4 Kilogramm

Malzextrakt: . . . . .0,1 Kilogramm  
Hefe: . . . . .0,2 Kilogramm  
Kochsalz: . . . . .0,2 Kilogramm  
Wasser: . . . . .6,3 Liter

Teigausbeute: . . . . .165  
Teigtemperatur: . . . . .23 °C  
Knetzeit: .5 + 4 Minuten im Spiralknetzer  
Teigruhe: . . . . .30 Minuten

#### 1) Weiterverarbeitung zu Landweißbrot:

Teigeinlage: . .0,6 Kilogramm (28 Stück)  
Stückgare  
Teigtemperatur: . . . . .32 °C  
Relative Feuchte: . . . . .60 Prozent  
Gärzeit: . . . . .zirka 50 Minuten  
➔ knapp schieben

#### Backprozess

Temperatur: . . . . .250-200 °C  
Schwadengabe: . . . . .etwas  
Backzeit: . . . . .45 Minuten

#### Aufarbeitung

Nach dem Rund- und Langwirken werden

die Teigstücke entweder wie Christstollen per Drückholz aufgearbeitet oder wie Weißbrot vor dem Schieben seitlich geschnitten.

#### 1) Weiterverarbeitung zu Baguette:

Teigeinlage: .0,35 Kilogramm (48 Stück)  
Stückgare  
Teigtemperatur: . . . . .23 °C  
Relative Feuchte: . . . . .60 Prozent  
Gärzeit: . . . . .zirka 60 Minuten  
➔ voll schieben

#### Backprozess Baguette

Temperatur: . . . . .230 °C  
Schwadengabe: . . . . .etwas  
Backzeit: . . . . .25 Minuten

#### Aufarbeitung

Teiglinge nicht rundwirken sondern nur vorlängen. Nach 15 Minuten Teigruhe zu Ende langwirken und mit Schluss nach unten auf Baguettebleche setzen. Vor dem Schieben viermal halbrund schneiden und ohne Schwaden schieben. Nach einer Minute Schwaden geben.



**Die Qual der Wahl:** Beim Bewerten der Baguettes tun sich die Prüfer schwer. Geschmackliche Unterschiede treten erst rund sechs Stunden nach dem Backen auf.

→ **Vorteig-Backtest**

lativiert, dass die Prüfung etwas zu früh stattfand. Im Gegensatz zum französischen Landweißbrot, das Thomas Sender bereits am Vortag

hergestellt hatte, konnten sich die spezifischen Geschmacksnuancen der einzelnen Wirkstoffkomponenten beim Baguette noch nicht genügend durchsetzen. Ansonsten wäre das Ergebnis dem der Landweißbrot-Prü-

fung wohl näher gekommen.

Fazit: Der Einsatz aller vier Varianten – Weizenvorteig, Baguette-Backmittel, Weizen- und Roggensauerteig – führt zu optisch hervorragenden Broten. Unterschiede gibt's jedoch bei Geruch und Geschmack: Hier dominieren die mit Sauerteig hergestellten Brote. Insgesamt schneidet die Weizensauer-Variante am besten ab – sie genügt sämtlichen Ansprüchen.

Für Bäcker, denen die separate Herstellung eines Weizensauers zu unrentabel erscheint, stellt der Einsatz des betriebsüblichen Roggensauers eine Alternative dar. Er bringt bereits gute Backergebnisse und landet deshalb insgesamt auf Platz zwei.

Aber auch der Einsatz von Weizenvorteig und Backmitteln führt zu guten Backergebnissen. Deshalb sollte jeder Fachmann selbst entscheiden, welche Führung am be-

sten zu seinem Betrieb passt.  
*Hans-Willi Steinbach*

**STICHWORT  
WEIZENSAUER**

**Unterschied  
zum Vorteig**

Ein Weizensauer ist ein einstufig geführter Sauerteig aus Weizenmahlerezeugnissen, Wasser, Salz und Sauerteigkulturen.

Im Gegensatz zum Weizenvorteig, der aus Weizenmahlerezeugnissen, Wasser und Hefe besteht, soll der Weizensauer nicht nur der besseren Verquellung der Zutaten und kürzeren Teigruhezeiten dienen. Er sorgt vor allem für eine elastische Krume und einen abgerundeten Geschmack.



**Kopf-an-Kopf-Rennen:** Drei Prüfer stimmten für das Weizensauer-, drei für das Roggensauer-Baguette.