



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Bäckereiprodukte

EINHEIT 8





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

EINHEIT 8

Bäckereiprodukte

Themen

8.1. Vorbereitung zum Backen von Mehlprodukten

8.2. Zu beachtende Punkte bei der Herstellung von Backwaren





8.1. Vorbereitung zum Backen von Bäckereiprodukten

Getreide, das in der Geschichte der Menschheit einen wichtigen Platz einnimmt, wird durch verschiedene Prozesse zu Mehl. Weizen ist das meistverwendete Getreide unter den Getreidesorten und reich an Mineralien, Eiweiß, Vitaminen, Magnesium, Kalium usw. Die Qualität des verwendeten Mehls bestimmen die Qualität der Backwaren, die in der Küche häufig verwendet werden, da sie sättigend und kalorienreich sind.

Da der zuzubereitende Teig die Grundlage für die Herstellung von Backwaren ist, ist auch die Quantifizierung und Verwiegung des Teigmaterials ein weiterer wichtiger Faktor. Der Teig wird geformt nach dem Kneten des Mehls durch Zugabe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten und erhält verschiedene Geschmacksrichtungen, wenn verschiedene Zutaten (Hefe, Zucker, Milch, Gewürze, Trockenfrüchte usw.) hinzugefügt werden.

Für diese Herstellung gibt es einen eigenen Bereich mit eigenen, einzigartigen Techniken in der Kochkunst, und somit gibt es auch die eigenständigen Berufe "Bäcker, Konditor, Baklava-Bäcker, usw.".

Die Teige werden in drei grundlegende Gruppen unterteilt:

- Nasser (flüssiger / Pfannkuchen/Crêpes) Teig (er hat eine flüssige Struktur, es ist die Teigform für die Herstellung von Kuchen usw.)
- Weicher Teig (es handelt sich um die Form von Teig, die für die Herstellung von Produkten wie Brot usw.)
- Strenge Teige (Es handelt sich um Teige, denen nur eine geringe Menge Wasser zugesetzt wird. Feste Teige werden bevorzugt für Produkte wie Nudeln usw. verwendet.)

Getreide enthält Eiweiß und Stärke, daher sollten sie unter geeigneten Bedingungen gelagert werden. Insbesondere die Lagerungs- und Aufbewahrungsbedingungen sind wichtige Faktoren, um sie vor Schimmel und Insekten zu schützen.

8.2. Zu beachtende Punkte bei der Herstellung von

Bäckereiprodukten



Co-funded by
the European Union

- Backwaren werden je nach Mehlsorte zubereitet und gebacken, und bei Bedarf können auch Zusatzstoffe verwendet werden. Da der größte Teil der Bäckereiproduktion aus der Brotherstellung besteht, sind ein großer Teil der Produktions- und Verkaufsbereiche von Bäckereien auch Orte, an denen Brot hergestellt wird.
- Brot ist das Ergebnis des Backens einer Mischung aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und anderen Zutaten. Der grundlegende Prozess umfasst das Mischen der Zutaten, bis das Mehl fermentiert und in einen steifen Teig umgewandelt ist. Dieser Teig wird dann zu einem Laib gebacken.
- Jüngste technologische Entwicklungen und Techniken ermöglichen die hygienischen Bedingungen zu verbessern und die Produktionsraten mit modernen Hochleistungsöfen, in denen das Brot unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und mit modernisierten Methoden ohne menschliches Zutun hergestellt wird. Industrielle Produktion.
- Bei der Lagerung von Mehl müssen bestimmte Regeln beachtet werden. Hitze, Feuchtigkeit und Licht sollten bei der Lagerung von Mehl vermieden werden. Feuchtigkeit kann durch unsachgemäße Lagerbedingungen entstehen. Mehllager sollten trocken, sauber und luftig sein, Mehlsäcke sollten ordnungsgemäß auf den Gittern gestapelt werden.
- Es ist möglich, fehlerhaftes Brot zu finden, was in der Regel zurückzuführen ist auf Fehler in der Produktionsphase oder Ungenauigkeiten bei den Proportionen der Zusatzstoffe, manchmal liegt es am Ofen, an der Handwerkskunst und/oder den verwendeten Materialien.
- Fehlerhafte Produkte können zum Beispiel auftreten: durch die falsche Mehlsorte, frisches Mehl, die Verwendung von mangelhaftem Salz, unzureichendes Kneten, übermäßige Gärung, zu kalter Ofen, übermäßiges Backen, zu heißer Ofen, schlechte Qualität des Rohmaterials, unausgewogene Produktionsformel, zu starkem Kühlen vor dem Verpacken.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

- All diese Elemente können im Brot Fehler verursachen wie: geringes Volumen, übermäßiges Volumen, blasse oder dunkle Krustenfarbe, dicke Kruste, abplatzen der Kruste, mangelhafte Porenstruktur, Brotkrumenverfärbung, große Poren, verschiedenfarbige Schichten, sauren oder schwachen Geschmack, schlechten Geruch.
- Bevor der Brotteig geknetet wird, sollte das zu verwendende Mehl gesiebt werden. Dieser Vorgang dient dazu, das Mehl von Fäden, Sackfasern usw. und anderen Materialien, Reste von Kornschalen, zu befreien, die sich im Mehl befinden könnten und trennt die Mehlpartikel voneinander.
- Das Kneten ist ein wichtiger Schritt bei der Brotherstellung und sorgt dafür, dass Mehl, Wasser, Salz und Hefe gleichmäßig vermischt werden und sich das Klebereiweiß für die des Tages bildet.
- Nach dem Kneten wird der Teig geschnitten und gewogen, danach in die gewünschte Form gebracht. Hierdurch wird das von der Hefe gebildete Gas freigesetzt.
- Wenn man mit einem Messer in den Teig sticht, kann das CO₂-Gas in die oberen Bereiche zu gelangen und durch sich öffnende Poren entweichen. Das CO₂ Gas, das sich beim Backen ausdehnt, versucht den Teig zu verlassen. Wenn dieser Messerstich nicht durchgeführt wird, spaltet sich die Teigoberfläche und es entstehen Risse. Das Ziehen einer Linie auf dem Teig mit dem Messer verursacht, dass ein leichter Riss in der Oberfläche des zu backenden Teigs entsteht und verhindert so das Auftreten von Rissen beim Backvorgang.
- Die letzte Phase der Brotherstellung ist das Backen. Moderne Öfen ermöglichen Brotteige auf Blechen, Pfannen oder beweglichen Bändern mit Hilfe von Hitze und Dampf zu backen. Die durchschnittliche Backtemperatur des Brotes liegt bei 220-245 Grad Celsius, und die Backzeit beträgt 18-20 Minuten, je nach der Größe des Brotes auch bis zu 2 Stunden.
- Die am meisten konsumierten Backwaren nach Brot sind Nudeln, Kekse und andere Backwaren. Produkte. Unter den aus Weizen hergestellten Industrieerzeugnissen stehen Nudeln heute an zweiter Stelle, was die Produktionsmenge und die Bedeutung für die Ernährung angeht.

