

REZEPTENTWICKLUNG 1/2

Wenn du mal eine Rezeptur entwickeln möchtest, gibt's ein paar Dinge, die du berücksichtigen sollst. Erstens musst du dir mal Gedanken machen, okay, gibt's für das Produkt, das ich herstellen möchte, ein Leitsatz, nach dem ich mich richten sollte. Heißt also, gibt es irgendwelche Mindestanforderungen, gibt es irgendwelche gesetzliche Bestimmungen, ich darf nicht für jedes Produkt alles einsetzen. Als Beispiel Blattgold ist nur bei feinen Backwaren erlaubt und nicht bei Brot und Kleingebäck zum Beispiel. Heißt also, da musst du dich vorher absichern, ob du es darfst oder nicht. Das findest du in den ganzen Lebensmittelverordnungen und auch Leitsätzen, so als Richtwerte für dich.

Wenn du herangehst an die Rezepturentwicklung, mach dir Gedanken über die Mehlmischung. Das ist immer die Basis von deiner ganzen Rezeptur. Heißt also, bei dem Brot soll dein Brot eher ein Weizenmisch sein, ein Roggenmisch soll es ein Weizenbrot sein, ein Roggenbrot möchtest du mit Dinkel arbeiten oder was ist deine Getreidemischung, die du haben möchtest.

Wenn du dann deine Getreidemischung hast, empfiehlt es sich nach dem Salzgehalt zu schauen. In der Regel nimmst du 2% Salz auf das Mehl gerechnet, da musst du berücksichtigen, 2% Salz ist bei einem klassischen Produkt mit Mehl, Salz, Hefe, Wasser ausreichend. Hast du ein Produkt, wo du sehr viele Saaten und andere Zutaten noch on top dazu gibst, dann können 2% Salz einfach auch zu wenig sein. Dann kannst du auch vielleicht mal 2,2% Salz verwenden. Sei allerdings vorsichtig, dass du nicht zu viel Salz verwendest, denn man sollte auf das Salzgehalt etwas achten.

Wenn du jetzt andere oder weitere Zutaten zu deinem Produkt hinzufügen möchtest, dann ist es immer hilfreich zu wissen, Produkte oder Rohstoffe, die größer sind von der Form, brauchst du von der prozentualen Menge, immer mehr als zum Beispiel kleine Dinge. Als Beispiel gibst du ganze Haselnüsse hinzu und gehackte Haselnüsse, dann sind zum Beispiel 20 Gramm Haselnüsse, 4 Haselnüsse. Wenn du das auf eine Brotscheibe verteilst, sieht es recht wenig aus. Wenn du gehackte Nüsse verwendest, dann kannst du die viel gleichmäßiger verteilen, da brauchst du vielleicht gar nicht zu viel, da reicht dann auch weniger. Heißt also, wenn die Form groß ist, mehr hinzufügen, wenn die Form des Rohstoffes klein ist, dann brauchst du etwas weniger.

Die Wassermenge ist immer auch eine Sache, die zu berücksichtigen ist. Je nach Formgebung möchtest du weichere Teige oder festere Teige, wichtig ist natürlich, dass weiche Teige gibt in der Regel bessere Produkte raus, weichere Teige gibt im Endeffekt eine bessere Qualität raus. Wenn du sagst, du möchtest mehr Wasser ins Produkt reinmachen, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Du kannst ein Kochstück machen, du kannst ein Brühstück machen, du kannst ein Quellstück machen, wenn du sagst, du hast verschiedene Saaten, die du vorher verquellen möchtest, oder du kannst das Ganze auch in Form von einem Extrudat hinzufügen, was aufgepufftes Getreide ist oder extrudiertes Getreide ist, was eine sehr hohe Wasseraufnahme hat und dir auch eine gewisse Stabilität reinbekommt in dein Produkt. Auch hierfür gibt es quasi verschiedene Möglichkeiten.

REZEPTENTWICKLUNG 2/2

Ich würde immer noch schauen, dass ich auf jeden Fall eine Vorstufe reinbringe. Ich arbeite immer sehr gerne bei Weizenteigen mit Weizensauerteigen, bei Mischprodukten, Mischbrotten arbeite ich immer ganz gerne mit Roggensauerteig. Achtet darauf, dass du einen Sauerteig nimmst und je nachdem, ob du eine ausgeprägte oder eine dezente Säure haben möchtest, kannst du hier mehr oder weniger verwenden. Bei einem Weizenbrot zum Beispiel verarbeite ich immer irgendwas zwischen 5 und 10% des Getreides zu Weizensauerteig. Bei einem Roggenbrot kann es auch mal bis zu 30% des Getreides zu einem Sauerteig verarbeitet sein. Wenn du ein Produkt hast, das du Langzeit führst, brauchst du nicht unbedingt einen Vorteig. Wenn du jetzt ein Produkt hast, das du direkt führst, ohne dass es über Nacht in der Kühlung ist, empfehle ich dir auf jeden Fall noch einen Vorteig hinzuzufügen. Das ist für die Produktqualität immer sehr förderlich.

Wenn dann die Rezeptur steht, ist es wichtig natürlich bei deiner Produktentwicklung auch immer die Form und Größe mit zu berücksichtigen. Die Formgebung ist auch etwas ganz, ganz Wichtiges, wenn du natürlich bei der Wassermenge tendierst. Weiche Teige lassen sich immer weniger gut bearbeiten und formen, wie jetzt zum Beispiel feste Teige. Heißt also, wenn du eine speziellere Form machen möchtest, deines Produktes, ist es immer hilfreich, den Teig etwas fester zu halten.

Und von der Größe her musst du aufpassen, möchtest du ein Brot oder Brötchen machen. Dabei ist 250 Gramm die goldene Regel. 250 Gramm ist wichtig, denn wenn es größer ist, haben wir ein Brot, wenn es kleiner ist, ist es ein Brötchen. Rezepturenentwicklung ist was sehr kreatives, da kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen.

Mir macht es mega viel Spaß, weil du kannst verschiedene Rohstoffe miteinander kombinieren, neue Produkte entwickeln und glaubt mir, das macht richtig Spaß das Resultat am Ende anzuschauen und stolz drauf zu sein, was du hergestellt hast.