

Kundeninformation

Achtung, wir nähern uns der warmen Jahreszeit!

Wie immer im Frühjahr gilt es, besonders auf die Teigtemperatur zu achten!
Steigende Außentemperaturen führen zu:

- warmen Knetkesseln
- Teigerwärmung bei der Teigruhe
- Teigerwärmung in der Brötchenanlage
- Teigerwärmung durch warme Produktion

Die Teigtemperaturen sollten unmittelbar nach der Knetung und ergänzend nach Auslauf aus den Anlagen gemessen werden. Diese Temperatureinflüsse sollten bei der Teigbereitung und Teigverarbeitung berücksichtigt werden.

Die optimale Teigtemperatur bei der Brötchenherstellung liegt bei 24,0° - 26,0°C. Da die Teigtemperatur stark von der Intensität und Dauer der Teigknetung abhängt, sollte gegebenenfalls Eiswasser oder Scherbeneis verwendet werden. Eine weitere Alternative wäre das Gefrieren von Salzwasser. Bei dieser Variante muss die Salzmenge in der Rezeptur angepasst werden.

Die Teigtemperatur hat einen starken Einfluss auf die Gebäckqualität.

Zu kalte Teige:

- Sie reifen sehr langsam und bleiben sehr lange zu jung.
- Die Hefe hat einen schlechten Gärstart.
- Sie sind feucht und kleben.
- Sie haben wenig Stand.
- Zu kühl geführte Teige gären sehr langsam.

Zu warme Teige:

- Sie sind trocken und neigen zur Hautbildung.
- Sie steifen nach.
- Sie werden sehr schnell kurz.
- Sie verlieren an Gärstabilität.
- Sie erweichen und sind auf Gare nachlassend.

Gebäcke aus warmen Teigen sind:

- Sie haben ein kleines Volumen.
- Sie haben eine blasse Kruste.
- Sie haben eine grobe Porung.
- Sie altern sehr schnell.

= > Sprechen Sie uns an - wir helfen Ihnen gern!

Roland Mills United GmbH & Co. KG