

HALBGEBACKEN—SCHNELL ERKLÄRT

DIE WICHTIGSTEN TIPPS ZUR HERSTELLUNG HALBGEBACKENER WEIZENGEBÄCKE

TEIGBEARBEITUNG

Teigfestigkeit normal, handelsüblich, gute Mehle, stabilisierende Backmittel, Vorteig und Fette/Öle positiv, Teige normal auskneten.

AUFARBEITUNG

Möglichst geringes Stückgewicht, Gebäckform eher länglich als rund, zur besseren Hitzeentwicklung Blechbelegung etwas lockerer als üblich.

GARE

Lange Stockgare, bei niedriger Temperatur und guter Feuchte ist unbedingt einzuhalten. Teiglinge eher bei junger Gare einschneiden.

VORBACKEN

Etwa 2/3 der üblichen Backzeit vorbacken. Anfangstemperatur und Dampfmenge wie Bisher für eine optimale Form, nach etwa 5 Minuten Temperatur fallen lassen

AUSKÜHLEN

Optimale Krusteneigenschaften, wenn bei etwa 50°C Kerntemperatur verpackt wird. Optimale Handhabung jedoch durch vorheriges kurzes Anfriern.

VERPACKEN

Verpacken wird unbedingt empfohlen, um eine Austrocknung der Gebäcke zu verhindern.

LAGERN

Die Lagerung im Tiefkühler ist immer besser als im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur. Schockfrostern nicht nötig. Tiefkühlung niemals unterbrechen.

FERTIGBACKEN

Kurz antauen lassen, anschliessend heiss und kurz aufbacken mit Dampf.