

KORÜ-mat 2G

Rezepte für die Bäckerei



Inhalt

1	Einführung	2
2	Praktische Tipps	2
2.1	Rührprogramm	2
2.2	Rührgeschwindigkeit	2
2.3	Auswahl der Temperatur	2
2.4	Wasserdosiereinheit	2
2.5	Entleeren und Lagern	2
3	Kochstücke	3
3.1	Kochstück mit Schrotten oder vollen Körnern	3
3.1.1	Einstellungen	3
3.1.2	Grundrezept	3
3.1.3	Ablauf	4
3.2	Mehlkochstück	5
3.2.1	Einstellungen	5
3.2.2	Grundrezept	5
3.2.3	Ablauf	6
4	Aromastück (Brüh-Kochstück)	7
4.1.1	Einstellungen	7
4.1.2	Grundrezept	7
4.1.3	Ablauf	7

1 Einführung

Grundsätzlich dient der Einsatz von Kochstücken dazu, Frischhaltung und Geschmack von Brot zu verbessern. Sie können kostengünstig hergestellt werden, und benötigen keine deklarationspflichtigen Zutaten. Durch die Fähigkeit sehr viel Wasser zu binden, lässt sich die Teigausbeute deutlich erhöhen. Das Wasserbindevermögen beträgt bei ca. Mehl 1:7, bei Schrot ca. 1:3 und bei Körnern ca. 1:2.

Wir unterscheiden hier zwischen Kochstücken und Aromastücken. Beim Kochstück wird durch Verkleisterung und Wasserbindung die Frischhaltung verbessert. Beim Aromastück wird durch Enzymaktivität der Geschmack verbessert.

Die folgende Rezeptauswahl beschreibt nur einen kleinen Teil der zahlreichen Möglichkeiten, die die KORÜ-mat 2G zu bieten hat. Die Rezepte erfüllen Normalanforderungen, und sollen Ihnen sowohl als praktische Kochhilfe, als auch eine Grundlage für neue Koch- und Rezeptideen dienen. Qualität und Geschmacksrichtung des Endproduktes kann durch Ergänzungen, Reduzierungen oder Variationen verändert und verbessert werden.

2 Praktische Tipps

2.1 Rührprogramm

Mit dem manuellen Zuschalten eines Programmes über die Funktion „Rührprogramm“ z.B. Mehl-MIX 70 kann jederzeit eine besondere Aktion des Rührwerkzeuges „kurzfristig“ zugeschaltet werden. Das ist ein besonderer Komfort an dieser Maschine z.B. im Falle von Zutaten, die schnell untergearbeitet werden müssen. Ein Rührprogramm kann man selbst erstellen oder die mitgelieferten Rührprogramme ändern. Es läuft gewöhnlich nur für eine kurze Zeit, und schaltet sich selbstständig zurück in den zuvor aktivierten Automatik-Modus.

2.2 Rührgeschwindigkeit

Der Gebrauch des Rührwerks wird von der Größe des Kessels, der Füllmenge sowie der Viskosität des Produktes beeinflusst. Also muss auch die optimale Drehzahl abhängig von diesen Faktoren ausgewählt werden. Die vorgegebenen Drehzahlen können somit abhängig davon, wie viel Sie zubereiten, wie dickflüssig die Produkte sind und welches Kesselmodell Sie benutzen, variieren. Aus Sicherheitsgründen ist es wichtig, die richtige Drehzahl einzustellen. Große Mengen können bei zu hohen Drehzahlen überschwappen. Mit der stufenlosen Drehzahlregelung ist es leicht, die richtige Geschwindigkeit auszuwählen und einzustellen.

2.3 Auswahl der Temperatur

Um erstklassige Kochergebnisse zu erzielen, ist die Auswahl der richtigen Temperatur maßgeblich. Die richtige Kochtemperatur ist erreicht, wenn sich Blasen in der Masse bilden. Die KORÜ-mat 2G misst und regelt die Temperatur des Kochgutes.

2.4 Wasserdosiereinheit

Für Kochstücke ist die Wasserdosiereinheit sehr nützlich. Im Folgenden ist die Methode mit der Wasserdosiereinheit beschrieben. Sollte der Kessel nicht damit ausgestattet sein, muss manuell befüllt werden.

2.5 Entleeren und Lagern

Kochstücke werden für den „nächsten Tag“ produziert. Um das Austrocknen der Oberfläche und Hautbildung zu verhindern, wird das fertige Produkt in flache hygienische Wannen abgefüllt, und nach einigen Minuten „press“ mit einer Folie abgedeckt. Die Folie muss direkt auf dem Produkt aufliegen, auf keinen Fall auf dem Wannenrand. Die Wannen sollten auch nicht mit einem Deckel verschlossen werden. Andernfalls wird sich Kondenswasser bilden, und auf das Produkt tropfen. Dieses Wasser kann nicht mehr aufgenommen werden.



In flachen Wannen sinkt die Kerntemperatur relativ schnell, und sie können nach kurzer Zeit ins Kühlhaus gestellt werden. Bei entsprechender Hygiene beträgt die Haltbarkeit einige Tage.

3 Kochstücke

Beim Kochstück werden Getreidekörner oder Mehl mit Wasser bis kurz vor den Siedepunkt aufgekocht. Dabei verkleistert die Stärke und bindet ein Vielfaches ihres Eigengewichtes an Wasser. Das Resultat ist eine längere Frischhaltung, und eine verlängerte Tiefkühlstabilität. Mit welchem Mischungsverhältnis (TA) gearbeitet wird, ist sehr individuell, und hängt von der Rezeptur des Teiges, und von der Art des Kochstückes ab.

Wann die Verkleisterung einsetzt, und die Wasseraufnahme abgeschlossen ist, hängt von den verwendeten Produkten ab. Roggenstärke verkleistert zwischen 53-73°C, Weizenstärke zwischen 60-88°C. Als groben Anhaltspunkt kann man eine Temperatur zwischen 82°C und 95°C annehmen. Nach Erreichen der Zieltemperatur ist der Verkleisterungsprozess nicht unbedingt schon vollständig abgeschlossen. Die KORÜ-mat 2G bietet die Möglichkeit, bei dieser Temperatur für eine bestimmte Zeit zu verweilen, bevor das Programm beendet wird.

In der KORÜ-mat 2G können sowohl Kochstücke mit niedriger TA (<300) als auch Mehlkochstücke mit hoher TA (>500) hergestellt werden.

3.1 Kochstück mit Schrotten oder vollen Körnern

Hier werden Schrotten, Flocken, gebrochene oder volle Getreidekörner mit Wasser aufgekocht, und anschließend 30 bis 60 Minuten bei hoher Temperatur gehalten. Diese Vorgehensweise bietet sich für ganze Körner an, da diese am wenigsten Wasser aufnehmen. Üblicherweise wird mit TA 300 gearbeitet.





3.1.1 Einstellungen

Diese Einstellungen werden für Kochstücke mit vollen Körnern empfohlen.

3.1.2 Grundrezept

	TA 300	TA 400	TA 500	TA 300
Wasser	50 Liter	75 Liter	100 Liter	125 Liter
Schrot etc.	25 Kg	25 Kg	25 kg	25 kg
Gesamtgewicht	75 kg	100 kg	125 kg	150 kg

3.1.3 Ablauf

Entsprechende Menge Wasser einlaufen lassen		
Körner zugeben,		
und das Programm starten,		
Nach Erreichen der Temperatur, hält die KORÜ-mat 2G die Masse noch für eine definierte Zeit bei dieser Temperatur.		
Die fertige Masse wie oben beschrieben austragen, einige Zeit abkühlen lassen, und dann ins Kühlhaus stellen. Gekühlt ist das Kochstück bei entsprechender Hygiene ca. 48 Stunden haltbar.		

3.2 Mehlkochstück

Typische Mehlkochstücke werden aus Weizenmehl, Dinkelmehl, und vereinzelt auch aus Emmermehl oder Roggenmehl hergestellt. Meist wird mit TA 400 oder höher gearbeitet.

Entscheidend für ein optimales Ergebnis ist die Fähigkeit der KORÜ-mat 2G Mehl und Wasser homogenisieren zu können. Um Klümpchen Bildung zu verhindern, sind folgende Punkte zu beachten:

- Das Mehl muss gesiebt sein. Befinden sich bereits Klumpen im Mehl, kann auch die KORÜ-mat 2G diese nicht mehr auflösen.
- Den Kessel immer mit Kaltwasser füllen, warmes oder heißes Wasser führt zu Klumpen Bildung.
- Den Kessel mit der erforderliche Wassermenge füllen, das Programm unmittelbar nach Zugabe des Mehls starten und sofort ein Rührprogramm (z.B. Mehl-MIX 70) starten.
- Das Rührprogramm so oft wiederholen, bis Mehl und Wasser homogenisiert sind. Dieser Vorgang muss in den ersten 1-2 Minuten nach Zugabe des Mehls erfolgen.
- Sollte es trotzdem zu Klumpen Bildung kommen, muss das Mehl in mehreren Schritten nach und nach zugegeben werden. Nach jeder Mehlzugabe das Rührprogramm starten.

3.2.1 Einstellungen

Diese Einstellungen werden für Mehlkochstücke empfohlen.

Mehlkochstück				
	Phase 1	Phase 2	Phase 3	
Temperatur	45.0 °C	84.0 °C	35.0 °C	Pudding all in Kochstück Kirschen all in Mehlkochstück Mohn Aromastück Dinkel Flocker
Öl max.	140.0 °C	140.0 °C	100.0 °C	
Drehzahl	35 %	20 %	20 %	
Dauer	0:00 h	0:15 h	3:00 h	
Signal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Abkühlen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Regler	100 %	70 %	60 %	
Zurück Weitere Einstellungen...				

Mehlkochstück				
	Phase 1	Phase 2	Phase 3	
Autoreverse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pudding all in Kochstück Kirschen all in Mehlkochstück Mohn Aromastück Dinkel Flocker
Rechtslauf	0:20 min	0:20 min	0:20 min	
Linkslauf	0:20 min	0:20 min	0:20 min	
Intervall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rührwerk Ein	0:03 h	0:03 h	0:03 h	
Rührwerk Aus	0:01 h	0:01 h	0:01 h	
Zurück				

3.2.2 Grundrezept

	TA 400	TA 500	TA 600
Wasser	45 Liter	48 Liter	50 Liter
Mehl	15 Kg	12 kg	10 kg
Gesamtgewicht	60 kg	60 kg	60 kg







Um die Haltbarkeit zu erhöhen, kann noch ca. 1% Salz hinzugegeben werden. Salz ermöglicht auch die Zugabe des Kochstücks zum Teig ohne sonstige Rezeptanpassung.

Rev. 3.00

www.habersang.com

Seite 5 / 7

3.2.3 Ablauf

<p>Entsprechende Menge Wasser einlaufen lassen</p>		
<p>Mehl zügig beigegeben. Um das Mehl mit dem Wasser schnell zu homogenisieren, empfiehlt es sich, das Mehl unter zur Hilfenahme eines Rührholzes gleichmäßig zu verteilen, sodass keine Berge auf den jeweiligen Drehseiten des Werkzeuges entstehen.</p>		
<p>Sofort das Programm starten,</p>		
<p>und das Rührprogramm (z.B. Mehl-MIX 70) zuschalten</p>		
<p>Nach Erreichen der Temperatur und Ablauf der Haltezeit, gibt die KORÜ-mat 2G einen Signalton aus.</p>		
<p>Die fertige Masse wie oben beschrieben austragen, einige Zeit abkühlen lassen, und dann ins Kühlhaus stellen. Gekühlt ist das Mehlkochstück bei entsprechender Hygiene ca. 48 Stunden haltbar.</p>		

4 Aromastück (Brüh-Kochstück)

Hier werden Mehl, Schrotten oder volle Getreidekörner (evtl. auch mit einer geringen Menge eines enzymaktiven Produkts z.B. Aktivmalz) vermischt, mit Wasser auf ca. 60°C erhitzt, und anschließend für ca. 2-3 Stunden bei dieser Temperatur gehalten. Durch die Enzymaktivität in dieser Phase wird der Geschmack verbessert, und es kommt zu einer teilweisen Verkleisterung. In der zweiten Phase wird kurz aufgeköcht, um die Enzymaktivität zu beenden, um ein reproduzierbares und stabiles Endprodukt zu erhalten.

4.1.1 Einstellungen

Diese Einstellungen werden für Aromastücke empfohlen.

Aromastück				
	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Putting all in Kochstück Kirschen all in Mehlkochstück Mohn Aromastück Dinkel Flocker
Temperatur	60.0 °C	84.0 °C	20.0 °C	
Öl max.	90.0 °C	140.0 °C	100.0 °C	
Drehzahl	20 %	20 %	10 %	
Dauer	2:00 h	0:00 h	2:00 h	
Signal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Abkühlen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Regler	70 %	70 %	60 %	

Zurück Weitere Einstellungen...



Aromastück				
	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Putting all in Kochstück Kirschen all in Mehlkochstück Mohn Aromastück Dinkel Flocker
Autoreverse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rechtslauf	0:20 min	0:20 min	0:20 min	
Linkslauf	0:20 min	0:20 min	0:20 min	
Intervall	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rührwerk Ein	0:03 h	0:03 h	0:03 h	
Rührwerk Aus	0:01 h	0:01 h	0:01 h	

Zurück

4.1.2 Grundrezept

	TA 200	TA 300	TA 400
Wasser	50 Liter	100 Liter	150 Liter
Mehl, Schrot etc.	50 Kg	50 Kg	50 kg
Aktivmalz (bei Bedarf)	0,5 Kg	0,5 Kg	0,5 Kg
Gesamtgewicht	100,5 kg	150,2 kg	200,5 kg

4.1.3 Ablauf

Entsprechende Menge Wasser einlaufen lassen									
Mehl, Körner etc. und bei Bedarf Aktivmalz zugeben,									
und das Programm starten,	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tbody> <tr> <td>Putting all in</td> <td>Kochstück</td> </tr> <tr> <td>Kirschen all in</td> <td>Mehlkochstück</td> </tr> <tr> <td>Mohn</td> <td>Aromastück ↗</td> </tr> <tr> <td>Zurück</td> <td>Weitere Programme...</td> </tr> </tbody> </table>	Putting all in	Kochstück	Kirschen all in	Mehlkochstück	Mohn	Aromastück ↗	Zurück	Weitere Programme...
Putting all in	Kochstück								
Kirschen all in	Mehlkochstück								
Mohn	Aromastück ↗								
Zurück	Weitere Programme...								
Die fertige Masse wie oben beschrieben austragen, einige Zeit abkühlen lassen, und dann ins Kühlhaus stellen. Gekühlt ist das Aromastück bei entsprechender Hygiene ca. 48 Stunden haltbar.									