

Gärverzögerung mit Brotprofil

Viele Bäcker haben die Langzeitführung wiederentdeckt. Wie Kleingebäck profitiert auch Brot davon – wenn man es richtig macht. Es hat ein volleres Aroma, ist bekömmlicher und hält länger frisch. Die Vorproduktion mit steuerbarem Abbackzeitpunkt kann in Tagschichten erfolgen, was attraktivere Arbeitszeiten ermöglicht. Indem man darüber hinaus Teigchargen zusammenlegen und besser planen kann, profitiert jeder Betrieb ungemein, wenn er die Langzeitführung einführt. Für Kunden, die die Produktion von Brot entzerren, aber keine teilgebackenen Produkte verwenden wollen, hat Ungermann den „Gärprofi-Brot“ entwickelt. Er wird individuell nach Maß und Produktionsziel gebaut. Ungermann teilt mit, dass er so ausgelegt ist, dass er auch für Sauerteigbrote mit hohem Roggenanteil ausgelegt ist und bei großen, schweren Broten eine Gärverzögerung effektiv erreicht werden kann. Die Konditionierung findet an einem Ort statt, erfordert also keinen Vorkühler und kein Umsetzen. Es gebe spezielle Temperaturkurven für jede Warenart, außerdem Platz und Bewegungsflächen für Brotwagen. Schließlich sei die Feuchtigkeitszufuhr so gesteuert, dass der Teig über lange Teigführungen zart und aktiv bleibe, das Krustenbild verbessert und längere Frischhaltung möglich sei. *Weitere Infos unter www.ungermann.de*



Foto, Ungermann 2021

Platzsparender Brotschneider

Der Bäckereimaschinenspezialist Rego Herlitzius hat mit seinen Brotschneidemaschinen der Rotec-Serie eine Kreismessermaschine konstruiert, die in erster Linie für den Einsatz im Ladenlokal konzipiert ist. Nach Herstellerangaben können mit ihr auch ofenfrische Brote problemlos sofort geschnitten werden, weil sie mit einer integrierten Messerbeulung ausgestattet sind, bei der die Ölmenge zwischen null und hundert Prozent dosierbar ist. Dies erlaubt dem Bäcker, nahezu alle Brotsorten mit der Maschine perfekt zu schneiden. Die Maschine, die in Edelstahloptik ausgeführt ist, hat einen verhältnismäßig geringen Platzbedarf, wie der Hersteller versichert. *Weitere Infos unter rego-herlitzius.com*



Foto, Rego Herlitzius 2021