

Dinkelgebäcke finden bei Verbrauchern immer mehr Anklang wegen des besonderen, teilweise «etwas nussartigen» Geschmacks. Verbraucher sind bereit, für Dinkelprodukte mehr Geld auszugeben, weil sie damit auch «Gesundheit und Wohlbefinden» verbinden. Mit Dinkel lässt sich das Sortiment nicht nur bei Brot und Kleingebäcken, sondern auch bei Feinen Backwaren erweitern. Ein Beitrag von Martin Seiffert, Isernhäger.

Herstellung von Dinkelspezialitäten mit Vorteigen

Isernhagen. (02.02. / is) Dinkel war in früheren Jahren fester Bestandteil der Ernährung und es wurden ihm viele Wirkungen zugesprochen. In der Medizin der Hildegard von Bingen ist das Dinkelkorn noch heute zentraler Bestandteil. Die große deutsche Ordensfrau und Heilkundlerin schrieb dem Dinkel schon vor 900 Jahren besondere Wirkungen zu. Heute wird Dinkel auch von vielen Allergikern geschätzt. Im Mittelalter wurde er in weiten Teilen der Schweiz, Tirol, Baden Württemberg und Mittelfranken angebaut, wobei ihm die deutschen Anbauggebiete den Beinamen «Schwabenkorn» eintrugen. Ortsnamen wie Dinkelsbühl -- drei Dinkelähren im Stadtwappen -- zeugen noch heute von seiner einstigen Beliebtheit.

Erst im 20. Jahrhundert geriet er allmählich in Misskredit durch geringe Ernteerträge und schwieriges Entfernen des Spelzes. In den letzten Jahrzehnten wurde er als hochwertiges, schmackhaftes und vielseitiges Getreide wieder entdeckt und erlebt seitdem eine Renaissance.

(Sorten-) Reinheit des Dinkels

Viele Verbraucher leiden an einer Weizenunverträglichkeit und greifen aus diesem Grund oft auf Dinkelprodukte zurück. Für dieses Klientel ist daher die Reinheit des Ausgangsproduktes Dinkel von entscheidender Bedeutung. Bei Reinheit muss dabei sowohl auf «Sortenreinheit» als auch auf mögliche Zumischung von Weizen geachtet werden. Momentan sind drei Dinkelsorten als reine Dinkel von wirtschaftlicher Bedeutung:

- **Frankenkorn**, eine Rückkreuzung aus alten Sorten, derzeit der reinste Dinkel;
- **Oberkulmer Rotkorn**, Auslese einer alten Schweizer Landsorte;
- **Schwabenkorn**, eine Rückkreuzung auf Roter Tiroler der Universität Hohenheim.

Dinkel backtechnisch gesehen

Der Dinkel hat gegenüber dem Weizen höhere Proteingehalte (um 13 Prozent) und die Feuchtklebermenge liegt bei über 30 Prozent. Doch ist er backtechnisch nicht einfach zu handhaben. Die Ursache liegt darin, dass der Kleber zwar geschmeidig und gut dehnbar ist, aber auch empfindlich gegen Überknetung.



Die nebenstehende Abbildung zeigt deutlich den überkneteten Dinkelteig.

Untersuchungen haben gezeigt, dass bessere backtechnische Eigenschaften beim Dinkel durch Zugabe von Ascorbinsäure zu erzielen sind. Die zugesetzte Menge beträgt 0,008 Prozent Ascorbinsäure auf Mehl bezogen und liegt damit auf etwa gleichem Niveau wie bei der Weizenvollkornmehlverarbeitung. Da gerade Dinkel im Biobereich zunehmend eine Rolle spielt, ist hier die Frage nach einem Ersatz von Ascorbinsäure durch natürliche Stoffe interessant, denn zum Beispiel Bioland-Richtlinien verbieten diesen Zusatz. Bei Versuchen im IsernHäger VorteigCenter haben wir mit Acerolakirschkpulver bei einer Zugabe von 0,1 Prozent gute Erfolge erzielt.

Ein weiteres Problem der Dinkelverarbeitung ist die Anmutung geringerer Frischhaltung bei Broten. Die Praxis klagt oft darüber, dass Dinkelmehlbrote und auch Vollkornbrote schon nach wenigen Tagen eine trockene Krume aufweisen. Das liegt daran, dass die Dinkelteige leicht überknetet werden können, gerade wenn sie sehr weich geführt werden. Sie neigen dann auch verstärkt zum Kleben und sind nicht leicht aufzuarbeiten. Aus diesem Grund wird in der Praxis oft mit festeren Teigen gearbeitet, die natürlich nicht die Frischhaltung fördern.

Empfehlenswert: der Einsatz von Vorteigen

Auf Grund dieser Problematik ist auf jeden Fall ein Einsatz von Vorteigen zu erwägen, der aus Gründen der Aromabildung und der Verquellung eingesetzt werden sollte.

Die Möglichkeit, verschiedene Arten von Vorteig einzusetzen, zeigt die Tabelle 1. Dabei ist zu erkennen, dass ein Zusatz von Roggensauer, Weizensauer oder Weizenvorteig zwar machbar ist, die Problematik aber besonders in der Sortenreinheit liegt. Beim Roggensauer tritt noch die zusätzliche Problematik auf, dass zu hohe Säuremengen leicht zu deutlichen Volumenverlusten führen können, da Dinkel in der Praxis als «säureempfindlich» eingestuft wird.

Vorteigart	Zusatzmenge Mehl/Mehl bezogen; zu beachten
Roggensauer *)	bis max. 10% wg. anderer Getreideart, durch hohe Mengen kleines Volumen, zu kräftiger Gebäckgeschmack
Weizenvorteig *)	bis max. 10% wg. anderer Getreideart
Weizensauer *)	bis max. 10% wg. anderer Getreideart
Dinkelvorteig	ca. 10%, gleiche Getreideart
Dinkelsauer	ca. 10%, gleiche Getreideart

(*): nicht empfehlenswert wegen Sortenreinheit

Aus Gründen der Sortenreinheit ist es empfehlenswert, einen Dinkelvorteig oder Dinkelsauer einzusetzen. Der Starter hierfür muss natürlich auch auf Dinkelbasis herangeführt werden. Nachfolgend ist die Herstellung eines Dinkelsauers mit einem Dinkelstarter beschrieben.

Herstellung von Dinkelsauer

Dinkelsauer wird im einstufigen Verfahren mit speziellen Starterkulturen hergestellt. Die Herstellung kann sowohl von Hand als auch mit einer Anlage erfolgen. Um in einer Anlage arbeiten zu können, sollte die Teigausbeute des Dinkelsauers mindestens TA 200 betragen.

10,0 kg Dinkelmehl
 10,0 l Wasser
 0,030 kg Salz
 0,100 kg Startgut®

Temperatur: 28° Celsius
 Reifedauer: 16 Stunden

Verarbeitungstoleranz: ungekühlt ein Tag; bei sofortiger Kühlung zwei Tage.
 Auf gute Herstellungspraxis ist dabei zu achten.

Rechtliche Bestimmungen

In den Leitsätzen für Brot- und Kleingebäck finden sich die Festlegungen für Dinkelbrot beziehungsweise Dinkelbrötchen. Danach müssen zur Herstellung von Dinkelbrot 90 Prozent Dinkelerzeugnisse verwendet werden. Gleiches gilt für die Herstellung von Dinkelbrötchen. Bei Auslobung als Vollkornprodukte müssen natürlich 90 Prozent Vollkornprodukte verwendet werden. Die restlichen zehn Prozent dürfen jeweils andere Getreidearten sein, zum Beispiel Weizen oder auch Nicht-Vollkornprodukte.

Dinkelgebäcke

Dinkelgebäcke sind auch deshalb interessant, weil es einige traditionelle Dinkelgebäcke gibt, die besonders im süddeutschen Raum immer eine Rolle in den Backstuben gespielt haben. So sind zum Beispiel Dinkelseelen oder Dinkelknauern Kleingebäcke, die Kenner nach wie vor schätzen. Um diese Gebäcke ranken sich teilweise Geschichten, die noch heute erzählt werden. Diese Dinkelgebäcke wurden immer mit langen Teigführungen oder mit Vorteigen hergestellt. So konnten sich in Verbindung mit einem guten Backprozess viele Aromastoffe entwickeln. Heute bietet sich der Einsatz von Vorteigen an, um alle Vorteile des Dinkel auszuschöpfen.

Dinkelbaguette

Seit einigen Jahren sind Baguettes Gebäcke, die auch in Deutschland sehr gefragt sind. Voraussetzung ist allerdings, dass sie tatsächlich eine Lockerung und Krustenbildung aufweisen, die sie vom üblichen Stangenweißbrot deutlich unterscheiden.

In einigen Punkten unterscheidet sich die Baguetteherstellung aus Dinkelmehl von der für Weizenbaguette. Die Teigausbeute liegt mit TA 166 um fast zehn Teile niedriger als beim vergleichbaren Weizenbaguette. Dies liegt darin begründet, dass bei einer höheren Teigausbeute Dinkelbaguettes nicht mehr formbar sind. Im vorliegenden Rezept-Beispiel (siehe weiter unten) wurde Dinkelsauerteig mit zehn Prozent zugesetzt. Die Teigruhezeit ist mit 60 Minuten ausreichend. Zur Stabilisierung des Klebers wurde mit einem Zusatz von 0,1 Prozent Acerolakirschkpulver gearbeitet.



Dinkel ohne Vorteig? Undinkelbar!

Seminar-Programm:

- Dinkel oder Schwabenkorn – was ist anders als beim Weizen?
- Praktische Herstellung von Dinkelgebäcken Baguettes, Seelen, Brötchen, Butterkuchen
- Praktische Herstellung von Dinkel-Bauernlaib Frischflocken-Dinkelbrot
- Rezepturen und Herstellungsparameter
- Verkostung und Vergleich der hergestellten Gebäcke

Das Seminar richtet sich an:

Inhaber, Bäckermeister, verantwortliche Mitarbeiter.

Referent:

Dipl.-Ing. Bäckermeister Martin Seiffert

Termine: 03.03.2005 in Isernhagen und am 15.06.2005 in Illertissen

Je Teilnehmer 250,00 Euro (plus gesetzl. USt.) inklusive Rezepturen, Getränke und Imbiss und natürlich mit einer ausführlichen Dokumentation auf CD-ROM.

Tagesseminar: 10.00 - 16.00 Uhr

Ausführliche Informationen erhalten Interessenten bei Carol Flaig unter der kostenfreien Rufnummer 0800-8678344 oder per E-Mail an flaig@isernhaeger.de

Ebenso wie bei Weizenbaguettes sollte die Aufarbeitung von Dinkelbaguettes schonend erfolgen. Backen direkt auf der Herdfläche sichert die beste Krustenbildung und eine grobe, ungleichmäßige Porung.

Dinkelbaguette

Gesamtmenge Mehl / Schrot **10**

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
Teig		Teigruhezeit:	60 Min.
Dinkelmehl Type 550	9,000	Teigausbeute:	166
Dinkelsauer TA 200	2,000	Dinkelsaueranteil:	10,0 %
Acerolapulver	0,010	Teigtemperatur:	25 °C
Backhefe	0,150	Hefeanteil :	1,5 %
Salz	0,200	Salzanteil :	2,0 %
Wasser	5,600	Teigeinlage(kg):	340 g
Teiggewicht	16,960		

Aufarbeitung:

Den Teig in Behältern abgedeckt 90 Minuten reifen lassen, dann schonend aufarbeiten.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1: 7 Min
Stufe 2: 3 Min

Stückgare:

Temperatur: 30 °C
Rel. Feuchte: 70 %
Zeit:

Backprozess:

Anbacktemperatur: 250°C
Ausbacktemperatur: 250°C
Schwaden: ja
Zeit: 25 Min

Weitere Herstellungsrezepturen und Parameter für interessante Dinkelgebäcke wie etwa Dinkelknäusen, Dinkelseelen, Dinkelsprossenbrote oder Dinkelbutterkuchen mit Vorteigen erhalten Sie im Seminar «Dinkel ohne Vorteig? Undinkelbar» (siehe Kasten Seite 3) oder

Info: <http://www.vorteig.de> » Wissen » Seminare