

Einfluss der Backplattenstärke ist entscheidend

Rheine, 16.02.2016

In Zusammenarbeit mit der *Hemelter Mühle* in Rheine hat die Firma Reiff am vergangenen Dienstag erste Backversuche bezüglich dem Unterschied zwischen dem Backen auf einer 15 mm und 20 mm *Terrarot S* Backplatte unternommen.

Ziel des Versuches war es anhand verschiedener Backwaren den Einfluss einer stärkeren Backplatte auf das Backergebnis zu verdeutlichen. Durchgeführt wurde der Test in dem Backlabor der Hemelter Mühle in Rheine. In dem dort vorhandenen INFRA CE (Hersteller Wachtel) wurden in mehreren Versuchen Baguettes, französische Landbrote und Weizenmischbrote auf einer 15 mm und 20 mm massiven Backplatte *Terrarot S* gebacken.

Das Backergebnis (siehe Abbildungen) konnte die Anwesenden überzeugen. Bei allen Backwaren, die auf 20 mm gebacken wurden, war eine deutliche Verbesserung des Backergebnisses erkennbar. Auch der Backmeister der Hemelter Mühle, **Jürgen Roters**, äußerte sich positiv zu den Backergebnissen:

*„Bei den Backversuchen am 16.02.2016 haben wir Baguettes sowie einige französische Landbrote mit unserem Backmittel „Pain Vivre“ hergestellt. Diese wurden jeweils auf 15 bzw. 20 mm Backplatten (**Terrarot S**) in unserem Backlabor gebacken. Hier konnten wir eine **deutliche Verbesserung der Krustenbildung am Boden** der Backwaren feststellen. Weiterhin war durch die 20 mm-Platten **eine lockerere Krumenstruktur bzw. ein erhöhter Ofentrieb (größeres Volumen)** zu erkennen. Auch bei Backversuchen mit Weizenmischbroten war diese Verbesserung der Krusten- und Krumenstruktur positiv bemerkbar.“*

Die massiven 20 mm Steinbackplatten sind schon seit geraumer Zeit bei einigen Kunden der Firma Reiff im Einsatz und konnten auch hier längst überzeugen.



Abb. 1 Baguette auf einer 20 mm (links) und 15 mm (rechts) Backplatte gebacken