

21. Studientage

für Lehrer an berufsbildenden Schulen

Detmold, 13. Februar 2007

Praktikum: Regionale Spezialitäten

Spezielle Gebäcke aus Italien

W. Eiche (Gewerbeschule Lörrach)

Brot und Gebäcke in Italien

Das italienische Gebäcksortiment

Fachbegriffe der Bäckerei (deutsch, englisch, italienisch)

Rezepturen und Herstellungsmethoden für italienische Backwaren

Vorstellung und Verkostung: 5 Sorten Kleingebäcke
Zapfenbrötchen, Cornetti, Mailänder, Tessiner, Rosetta

Brot und Gebäcke in Italien

Es gibt in Italien ca. 25.000 handwerkliche Backbetriebe, in denen mehr als ca. 35.000 Bäcker beschäftigt sind.

Anteil Handwerk und Brotindustrie an Gesamtumsatz
ca. 80 % / 20%

Üblicherweise werden die Brote und Backwaren nicht pro Stück berechnet, sondern nach Gewicht verkauft.

Man kennt ca. 200 verschiedene Sorten (Formen) Brot und insgesamt ca. 1500 verschiedene Gebäcke (Brote, Kleingebäcke, Feine Backwaren, Kombinationsgebäcke...)

Der Brotverbrauch in Italien beträgt ca. 75 kg pro Person / Jahr

Unbestreibar gehört in Italien das Brot zum Essen.

Italienische Qualitätsmerkmale (Brot und Kleingebäck)

- helle und starke Kruste
- dichte und trockene Krume
- neutral (salzarm) im Geschmack und wenig aromatisch

Es gibt verschiedene Formen, je nach Region.

Normalerweise ist das Brot länglich und leicht eingedrückt.

Je nach Region heißt es:

- Bastone (Stock)
- Filone (Stange)
- Pane franchese (Baguette)

Das italienische Gebäcksortiment

(Bezeichnungen, Beschreibungen, Herkunft)

Biovetta, Filoncione, Montasu, Rosetta, Soffiato

= Brötchen aus Hefeteig

Bruschetta

=geröstete Scheiben von grobporigem Bauernbrot mit Knoblauch und Olivenöl

Carta da musica (Notenblatt)

= dünne, runde Fladen aus Hartweizengrieß (Sardinien)

Cilindrati

=Hörnchen aus dünne ausgerolltem Brotteig (Ferrara)

Crocette (Kreuze)

=aus festem Weizenteig mit Olivenöl

Filascetta

=dicker Hefeteigfladen mit Zwiebeln, manchmal auch mit karamellisiertem Zucker

Foccacia

=dünner Fladen mit Öl, Salz, Kräutern und Oliven (Ligurien)

Grissini

=dünne Brotstangen, hart gebacken, mit und ohne Salz (Turin)

Michette

=hohles Brötchen mit Käse und Salami gefüllt (Mailand)

Pan sciocco

=Brot ohne Salz für scharfe Suppen und Salate (Toskana)

Pane

=tägliches Brot, helle Krume, rustikale Formen....

Pane alla salvia (Salbeibrot)

=Brot mit Weißwein, Salbei und Öl bestrichen

Pane casareccio (hausgebackenes)

=lockere Krume, helle und starke Kruste (Apulien)

Pane di segale

=Roggenbrot

Pane nero

=Schwarzbrot aus Roggen & Weizenmehl (Aosta-Tal)

Panzarotti (Brotkissen)

=Hefeteig mit Mürbteig bedeckt, länglich-eckig, verschieden gefüllt

Piadina

=Fladenbrot manchmal gefüllt & mit Schinken belegt (Emilia-Romagna)

Schiacciata (plattgedrückt)

=runder Fladen mit Öl und Salz – vor dem Backen- bestreut (Toskana)

Cornetti

= relativ fester Hefeteig, helles Weizenmehl mit Olivenöl

2 kleine längliche Teigstücke werden kreuzförmig zusammengedrückt

Mailänder

= dto.

aufgewickeltes, längliches Teigstück vor dem Backen bei (3/4 Gare) längs schneiden

Tessiner

= dto.

ca. 5 längliche Teigstücke aneinander setzen, vor dem Backen quer einschneiden

Zapfenbrötchen

= dto.

2x nach Anleitung durch Gipfelrollmaschine

Rosetta

= relativ weicher Teig mit ca. 10 % Proteinweizen oder Vitalkleber, wenig Hefe, lange Teigruhe mit Spezialbrötchenstempel abdrücken, kurz backen, Hohlräume sind erwünscht

Cornetti, Mailänder, Tessiner und Zapfenbrötchen

Rezeptur	Herstellungshinweise	
970 g Mehl, T.550	Teigherstellung	Spiralkneter
15 g Proteinweizen	Knetzeit	2/6 min
15 g Weizensauer	Gew. Teigtemp.	25 °C
20-40 g Hefe	Teigruhe	10 min
20 g Salz	Teigeinlage,	ca 1.600 g
50 g Oliven-Öl	Zwischengare	10 min
ca 520 g Wasser	Endgare	30 min
	Ofentemp.	220 °C
	Schwaden	ja
	Backzeit	14 -18 min

Rosetta

Rezeptur

970 g Mehl, T.550
15 g Proteinweizen
15 g Weizensauer
10-30 g Hefe
20 g Salz
50 g Oliven-Öl
ca 580 g Wasser

Herstellungshinweise

Teigherstellung	Spiralkneter
Knetzeit	12 min langsam
Gew. Teigtemp.	25 °C
Teigruhe	60-300 min
Teigeinlage,	ca 1.650 g
Zwischengare	30 min
Endgare	30 min
Ofentemp.	220 °C
Schwaden	ja
Backzeit	14 -17 min







erka

erka
Robert Kohler
Maschinenfabrik
7057 Winnenden
Postfach 18
Tel. 07145-2258

**ERKA - Maschinenfabrik
Robert Kohler GmbH & Co
Bahnhofstr. 18
7057 Winnenden
Tel. 07145 / 2208**

Modellname	Type	
Anschlüsse	St	
Abmessungen	KW	
Type	St	
Leistung	Volt	
Typ	KW	
Leistung	Volt	
Leistung	KW	
Leistung	Volt	

Made in Germany

























Rosetta - Stempel









Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit