

Productkwaliteit brood: Weinig samenhang/kruimelig

Nederlands Bakkerij Centrum

Postbus 360

6700 AJ Wageningen

Telefoon 0317 47 12 12

Fax 0317 42 32 06

E-mail info@nbc.nl

www.nbc.nl

Een onderdeel in de NBC broodbeoordeling is de structuur. De structuur van een brood bepaalt voor een groot gedeelte het mondgevoel en de eeteigenschappen. Daarnaast is het van belang dat er voldoende samenhang zit in het brood, vooral voor het besmeren van de boterham of het broodje. Deze NBC Werkwijzer® geeft aan hoe u een open, losse structuur met weinig samenhang in de kruim kunt voorkomen.



Open, losse structuur/weinig samenhang

Hoe herkent u het?

Bij grootbrood is het niet zo moeilijk om een open, losse structuur op de foto te krijgen. De samenhang ontbreekt in de kruim en dat is, ook op een foto, meestal goed te zien. Bij kleinbrood ligt dit wat moeilijker, omdat het 'voelen' heel belangrijk is.

Bij grootbrood is een enkele strek met de duim over de kruim vaak al voldoende om te weinig samenhang in de kruim aan te tonen.

Bij kleinbrood is het buigen van de kruim en het vervolgens makkelijk afscheuren van deze kruim vaak een teken van te weinig samenhang.

Een brood of broodje met weinig samenhang kan wel degelijk zacht of "mals" zijn.

Hoe ontstaat het?

Bij te weinig samenhang in het brood hebben de gluten in het deeg zich niet voldoende kunnen ontwikkelen. Het glutennetwerk is niet (genoeg) tot stand gekomen, waardoor de samenhang ontbreekt.

De oorzaken van te weinig ontwikkeling van het glutennetwerk zijn:

- Te weinig vocht
- Te weinig of te korte meng- en kneedtijd
- Te korte of te weinig rijstijd in het voorproces
- Te korte baktijd
- Te zwakke gluten

Een andere oorzaak kan een onjuiste instelling van de langmaker zijn. Te strak afgestelde walsen en/of een te strakke drukplank beschadigen de structuur van het deeg. Ook hierdoor kan de samenhang verminderen.

Hoe kunt u het voorkomen?

De belangrijkste aandachtspunten om een open, losse structuur te voorkomen vindt u hieronder.

- Kies voor een voldoende lange kneedtijd van de degen. Een goed ontwikkeld glutennetwerk is essentieel.
- Zorg voor een voldoende lange mengtijd (knedden in de eerste versnelling van een snelkneder) van minimaal vijf minuten, met name bij volkoren en meergranen soorten. Kijk ook naar het mengadvies van de fabrikant bij compleet of 50% mixen.
- Laat granen of zaden eerst weken, voordat u een deeg kneedt. Zemeldelen en zaden krijgen dan voldoende tijd om vocht op te nemen.
- Geef de degen voldoende tijd om zich te ontwikkelen. Koudere degen met lage gistpercentages hebben in principe langere rijstijden nodig. Ook dit is van belang voor de ontwikkeling van het glutennetwerk.
- Kies voor een voldoende lange baktijd. Door te kort bakken verstijfselt het zetmeel onvoldoende. Ook dit levert een brood op waarvan de kruim onvoldoende samenhang heeft. Vaak zal het brood daarnaast erg zacht zijn. Kleilig of klef brood is dan een bijkomend probleem.
- Ook de instellingen van de opmaker spelen een rol. Te strak afgestelde walsen en drukplank beschadigen de structuur van het deeg. Hierdoor vermindert de samenhang eveneens.

Deze NBC Werkwijzer® biedt u handvatten ter verbetering van de kwaliteit van uw producten. Omdat veel factoren van invloed zijn op het productieproces, kunt er niet vanuit gaan dat deze informatie u altijd volledig tot de oplossing brengt.

U kunt geen rechten aan de inhoud van deze NBC Werkwijzer® ontleen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de keurmeesters van NBC, telefoonnummer 0317 - 47 12 12