

## Productkwaliteit banket: Speklagen in gevuld korstwerk

Gevuld korstwerk is een traditioneel product in de bakkerij. Korstdeeg vormt de basis voor een breed scala aan producten zoals saucijzenbroodjes, appelflappen, amandelbroodjes, et cetera. Een veel voorkomend probleem bij deze producten is een speklaag die om de vulling zit. Dit vindt de consument over het algemeen niet lekker.

Deze NBC Werkwijzer® biedt u informatie over de oorzaken van spekranden in korstdeeg en hoe u deze kunt wegnemen.

### Hoe herkent u het?

Een korstdeegproduct heeft een bladerende werking, maar lang niet altijd gebeurt dit volledig. Wanneer u het gebakken product doorsnijdt, ziet u wellicht een speklaag onder of rondom de vulling. Een speklaag bestaat uit deeglaagjes die aan elkaar verkleefd zijn en niet voldoende gaar zijn geworden. Het product is daardoor klef en deegachtig. Hieronder ziet u een voorbeeld van een saucijzenbroodje met een speklaag en één met de gewenste structuur.



*Saucijzenbroodje met een speklaag (vooral onder de vulling) Saucijzenbroodje met een structuur zoals die gewenst is*

### Hoe ontstaat het?

Typerend voor een korstdeeg is, dat deze is opgebouwd uit afwisselende laagjes deeg en laagjes vetstof. Tijdens het bakken smelt de vetstof langzaam weg en ontstaat er tussen de deeglaagjes waterdamp. De waterdamp duwt de deeglaagjes uit elkaar, waardoor de gewenste bladerende structuur ontstaat.

Wanneer de vetstof wegsmelt en deeglaagjes niet voldoende uit elkaar worden geduwd, verkleven ze aan elkaar en worden niet goed gaar. Zo ontstaat een speklaag.

Het feit dat de deeglaagjes niet van elkaar komen, wordt bijvoorbeeld veroorzaakt door te weinig waterdamp op het kritische moment. Dit is het geval bij een te koude vulling op het moment van bakken of een te slappe vulling bij een standaard baktijd en baktemperatuur.

Daarnaast is de baktemperatuur erg belangrijk. Bij een te lage baktemperatuur ontstaan ook sneller speklagen, omdat de waterdamp dan te langzaam wordt gevormd om de deeglaagjes uit elkaar te duwen. Een product dat bij een te hoge temperatuur en te kort is gebakken, heeft aan de buitenkant een mooie kleur, terwijl het product van binnen niet gaar is.

## Hoe kunt u het voorkomen?

De belangrijkste aandachtspunten om speklagen in korstwerk te voorkomen zijn:

- Zorg ervoor dat het korstwerk, inclusief de vulling, goed is ontdooid voordat u het gaat bakken.  
Het beste kunt u het korstwerk een avond van tevoren afgedekt in de koeling zetten en rustig laten ontdooien.
- Voorkom dat de vulling te slap is of makkelijk vocht loslaat tijdens het bakken.
- Gebruik bij saucijzen niet te vet gehakt, ook dit veroorzaakt speklagen. Kies bijvoorbeeld voor een combinatie van runder- en varkensgehakt. Overleg zo mogelijk met de leveranciers van het gehakt over het vetgehalte.
- Voor ontdooide korstproducten van ongeveer 100 gram geldt een baktijd van 25 tot 30 minuten. De kerntemperatuur vóór het bakken is 3 tot 7°C. Afhankelijk van het type oven ligt de baktemperatuur tussen de 170 en 230°C.
- Bij bevroren korstproducten is de baktijd veel kritischer. Houdt u voor deze producten een baktijd van 35 tot 45 minuten aan. Omdat de kern bevroren is, heeft de ovenwarmte veel tijd nodig om 'in het product' te kunnen doordringen. In dit geval ligt de baktemperatuur tussen de 160 en 200°C.

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