

(12) **GEBRAUCHSMUSTERSCHRIFT**

(21) Anmeldenummer: 429/99

(51) Int.Cl.⁶ : **A21D 8/00**

(22) Anmeldetag: 18. 6.1999

(42) Beginn der Schutzdauer: 15.10.1999

(45) Ausgabetag: 25.11.1999

(73) Gebrauchsmusterinhaber:

AUER ALBERT
A-3363 ALLHARTSBERG, NIEDERÖSTERREICH (AT).
BACHNER KURT
A-3300 AMSTETTEN, NIEDERÖSTERREICH (AT).

(54) **VERFAHREN ZUR ERZEUGUNG VON BACKTEIGWAREN**

(57) Verfahren zur Erzeugung einer **Backteigware** gekennzeichnet dadurch, daß man zubereiteten und für Weißgebäck, Brotgebäck, Vollkorngebäck, **Briochegebäck**, Germgebäck u.dgl. geeigneten Teig nach der **Pressengare** teilt, schleift und anruseln läßt, ausrollt (**händisch**, maschinell über die Anlage mit einem Flachdrücker) und je zwei oder mehrere Stücke übereinander, **nebeneinander** oder kreisförmig u. dgl. setzt und gären **läßt** und in einem Ofen je nach Beschaffenheit des Teiges **ausbäckt**.

AT 003 159 U2

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung von Gebäck, wobei man zubereiteten und für Weißgebäck, Brotgebäck, Vollkorngebäck, Briochegebäck, Germgebäck, u.dgl. geeigneten Teig nach der Pressengare teilt, schleift und anruseln läßt, ausrollt und je zwei oder mehrere Stücke übereinander oder nebeneinander setzt.

Die Erfindung zielt auf die Herstellung eines Gebäckes (2) ab, welches ohne Schneidewerkzeug horizontal als auch vertikal von Hand (1) geteilt, und daher auch von allen Menschen, wie von Kindern, Behinderten und älteren Personen aber auch im Gewerblichen Bereich gefahrlos belegt, bestrichen oder trocken genossen, werden kann.

Seit jeher ist bekannt, daß sich Erwachsene Sorgen machen, wenn Kinder scharfes Schneidewerkzeug in die Hand nehmen. Kinder, Behinderte und ältere Menschen haben oft Probleme mit der Motorik und wollen auch in diesem Bereich unabhängiger und selbstständiger sein. Sie wollen Dinge, wie eine Backware aufschneiden, selbst durchführen.

Die Erfindung zielt auf die Herstellung von Backteigwaren (2) hin, die sich aufgrund der besonderen Herstellungsweise, ohne zur Hilfenahme diverser scharfer Schneidewerkzeuge oder gefährlicher Gegenstände vertikal oder horizontal von Hand (1) teilen lassen.

Das erfindungsgemäße Verfahren zur Herstellung von Gebäck und Backwaren mit den vorstehend geschilderten Vorteilen besteht darin, daß man die unterteilten Teiglinge nach dem Teilen und Schleifen^{unx} anruseln, händisch oder maschinell über die Anlage mit einem Flachdrücker ausrollt, übereinander, nebeneinander oder in Kreisform setzt, und garen läßt.

Anhand der Durchführung dieses Verfahrens gemäß der Erfindung entsteht der Effekt, daß die Backteigwaren (2) ohne zur Hilfenahme von Schneidewerkzeugen auseinandergeteilt werden können. Somit können alle Menschen, wie auch Kinder, Behinderte und ältere Personen, gefahrlos das Gebäck mit den Händen (1) teilen, belegen, bestreichen oder trocken genießen können.

Dieses Verfahren wird z.B. auf folgendes Rezept angewandt:

Teig für ca. 25 Stück Backteigwaren:

Weizenmehl:	2.500 g
Malzhit:	50 g
Germ:	140 g
Öl flüssig:	60 g
Magermilchpulver:	60 g
Salz:	50 g
Wasser temperiert:	1.400 ml
Gewicht gesamt:	4.260 g

Knetzeit:	6 + 6 Minuten
Teigtemperatur:	26° bis 28° C
Teigruhe:	2 x 10 Minuten
Pressengewicht:	900 g
Pressenruhe:	10 Minuten
auf Gare:	ca. 20 Minuten

Backtemperatur: 10° über Semmelbacktemperatur

Backzeit: ca. 14 Minuten

2 Minuten vor **Ende Zug** öffnen.

Verarbeitungshinweis:

Die Pressen werden 900g (für **25 Stk.**) ausgewogen. Nach der Pressengare (ca.10 Min.) teilen, schleifen und **anruseln** lassen. Auf ca. 4 mm ausrollen und je 2 oder mehrere Stücke übereinander, **nebeneinander** oder kreisförmig setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare, bei 10° **Celsius** über Semmel-Back-Temperatur ca. 14 Min. backen, 2 Min. vor Ende, Zug öffnen.

Tip:

Rustikaler Eindruck: Teigling leicht **stauben**.

Patentanspruch:

Verfahren zur Erzeugung einer Backteigware gekennzeichnet dadurch, daß man zubereiteten und für Weißgebäck, Brotgebäck, Vollkorngebäck, Briochegebäck, Germgebäck u.dgl. geeigneten Teig nach der Pressengare teilt, schleift und anruseln läßt, ausrollt (händisch, maschinell über die Anlage mit einem Flachdrücker) und je zwei oder mehrere Stücke übereinander, nebeneinander oder kreisförmig u. dgl. setzt und gären läßt und in einem Ofen je nach Beschaffenheit des Teiges ausbäckt.

