

(12)

PATENTSCHRIFT

(21) Anmeldenummer: 2627/85

(51) Int.Cl.⁵ : **A21D 8/00**

(22) Anmeldetag: 9. 9.1985

(42) Beginn der Patentdauer: 15. 4.1990

(45) Ausgabetag: 10.10.1990

(30) Priorität:

13.10.1984 DE 3437660 beansprucht.

(56) Entgegenhaltungen:

EP-A2-0104742 US-PS4271200 US-PS3436228

(73) Patentinhaber:

DR. OETKER TIEFKÜHLKOST GMBH
D-4800 BIELEFELD (DE).

(54) VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG EINES PIZZABODENS

(57) Bei der Herstellung eines Pizzabodens, der eine einem Nudelteig ähnliche Struktur besitzt, wird der Pizzaboden bei 30 bis 41 ° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 bis 72 % gegart. Der Pizzaboden wird nach (dem Vorbacken mit einem Mindestpreßdruck von 3,3 N/cm² gepreßt.

AT 391 403 B

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung eines Pizzabodens aus Hefeteig mit einem Mindestfettgehalt von 2 %, der eine Struktur ähnlich der von Nudelteig oder von nicht gegangenen Hefeteig aufweist, bei welchem Verfahren der Pizzaboden gegart und gepreßt wird.

5 Es war bisher üblich, Pizzaböden eine möglichst grobporige Struktur zu geben. Es war auch erwünscht, Pizzaböden so auszubilden, daß sie eine rösche Oberflächenbeschaffenheit aufwiesen.

Aus der EP-A2-0 104 742 ist ein Pizzaboden bekannt, zu dessen Herstellung ein laminiertes Teig, also ein Teig nach Art eines Blätterteiges, verwendet wird. Bei der Herstellung des Pizzabodens gemäß der EP-A2-0 104 742 wird nicht darauf geachtet, den Pizzaboden nach dem Backen so zu behandeln, daß er eine nicht aufgegangene Struktur zeigt, sondern es soll das Gegenteil erreicht werden, da nach der EP-A2-0 104 742 ein sehr hoch aufgehender Pizzaboden, der auch einen sehr hohen Rand hat, erhalten werden soll.

10 In der US-PS 4,271,200 wird ebenfalls ein Verfahren zur Herstellung von Pizzaböden beschrieben, bei dem ein Preßvorgang ausgeführt wird. Bei dem Preßvorgang, der in der US-PS 4,271,200 beschrieben wird, handelt es sich um einen Preßvorgang einer rohen Pizza. Bei dem Verfahren gemäß der US-PS 4,271,200 wird ein nicht vorgebackener Pizzaboden in zwei Stufen gepreßt, nämlich einmal, indem man den runden Teigballen zu einer egalisierten, runden Scheibe preßt, die dann vorgegart wird. Nach dem Vorgaren wird die Pizza nach dem Verfahren gemäß der US-PS 4,271,200 noch einmal mit einem Preßstempel mit verringertem Radius gepreßt, so daß in der Mitte ein zusammengedrückter Teig entsteht und an den Seiten ein erhöhter Rand. Bei diesem Preßvorgang wird der bereits vorgegarte Teig so beansprucht, daß nach dem Backen eine charakteristische Konsistenz hervorgerufen wird.

20 Mit der Erfindung soll ein industriell hergestellter Pizzaboden erhältlich sein, der nur eine geringe Krumenstruktur, ähnlich der Struktur eines Nudelteigs, der bekanntlich auch nicht grobporig, sondern sehr feinporig ist, bzw. eine Art Klitschstruktur, die in etwa der eines nicht aufgegangenen Hefeteigs entspricht, aufweist.

25 Gemäß der Erfindung wird dies dadurch erreicht, daß der Pizzaboden bei einer Temperatur von 30 bis 41 °C und bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 bis 72 % 25 bis 35 Minuten lang gegart und danach vorgebacken wird und daß der Pizzaboden nach dem Vorbacken bei einem Mindestdruck von 3,3 N/cm² gepreßt wird.

Diese Arbeitsweise bringt mit sich, daß der erfindungsgemäß erhältliche Pizzaboden wesentlich saftiger wirkt als die bisher auf dem Markt befindlichen entsprechenden Erzeugnisse und daß er einem frisch in einer Pizzeria hergestellten Pizzaboden außerordentlich nahe kommt.

30 Man erzielt nämlich bei Anwendung des Verfahrens der Erfindung eine gewisse Speckigkeit in der Teigstruktur, die den Eindruck des Handgefertigten vermittelt.

Beim erfindungsgemäßen Verfahren erfolgt das Pressen des Pizzabodens nach dem Vorbacken. Bei diesem Vorgang wird durch das Pressen aus dem vorgebackenen, durch das Vorbacken aufgegangenen Teig das im Pizzaboden enthaltene Gas (Luft) herausgedrückt und dadurch die erwähnte, erwünschte Speckigkeit des Pizzabodens erzielt.

35 Der Teig für den Pizzaboden wird nach einer an sich bekannten Rezeptur (Mindestfettgehalt 2 %, Mehl, Wasser, Zucker, Hefe und Salz) hergestellt. Entscheidend ist im vorliegenden Fall weniger die Rezeptur des Teiges als die Maßnahmen des erfindungsgemäß gefundenen Verfahrens zur Herstellung eines Pizzabodens mit den überraschenden Effekten.

40 Der Teig wird zum Pizzaboden entweder ausgerollt und zu einer entsprechenden Größe ausgestochen oder in einer Form vorgepreßt und dann einer speziellen Gare unterworfen. Der Garschrank ist auf einen Temperaturbereich von 30 bis 41 °C eingestellt, wobei eine relative Luftfeuchtigkeit von 65 bis 72 % herrscht. Der noch rohe Pizzaboden bleibt 25 bis 35 Minuten im Garschrank. Danach wird der gegarte Pizzaboden bei einer Temperatur zwischen 225 und 400 °C und einer Backzeit von ein bis drei Minuten, je nach Temperatureinstellung vorgebacken.

45 Nach dem Vorbacken wird der Pizzaboden mit einem Mindestpreßdruck von 3,3 N/cm² gepreßt. Dabei wird der Pizzaboden bei einem vorgegebenen Durchmesser, der verständlicherweise der Preßform entspricht, von ungefähr 180 bis 250 mm und einem Gewicht von 110 bis 190 Gramm auf eine Dicke von 2,8 bis 5 mm zusammengepreßt. Dadurch wird das bei der Gare entstandene Porenbild zerstört, so daß die oben beschriebene Struktur entsteht. Das Porenbild wird auch beim nachfolgenden Backen nicht neu gebildet.

50 Der nach dem erfindungsgemäßen Verfahren erhältliche Pizzaboden wird gebacken und ist dann verzehrfertig.

55

60

PATENTANSPRÜCHE

5

10 1. Verfahren zur Herstellung eines Pizzabodens aus Hefeteig mit einem Mindestfettgehalt von 2 %, der eine Struktur ähnlich der von Nudelteig oder von nicht gegangemem Hefeteig aufweist, bei welchem Verfahren der Pizzaboden gegart und gepreßt wird, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Pizzaboden bei einer Temperatur von 30 bis 41 °C und bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 bis 72 % 25 bis 35 Minuten lang gegart und danach vorgebacken wird und daß der Pizzaboden nach dem Vorbacken bei einem Mindestdruck von 3,3 N/cm² gepreßt wird.

15

2. Verfahren nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Pizzaboden bei einer Temperatur zwischen 225 °C und 400 °C 1 bis 3 Minuten lang vorgebacken wird.

20

3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Pizzaboden bei einem Durchmesser von 180 bis 250 mm und einem Gewicht von 110 bis 190 Gramm auf eine Dicke von 2,8 bis 5 mm zusammengepreßt wird.

25