

Bericht über den Funktionstest mit einer Teigknetmaschine

Fabrikat: BALIK Maschinenbau Ges.m.b.H.

Type: Horizontal-High-Speed-Knetter, HSM 600

Ort: Montagehalle der Fa. Balik in 1230 Wien, Guschelbuergasse 5

Datum: 23. November 2000

Teilnehmer: Hr. Eduard Beinstein (Bäckermeister mit 45 Jahren Berufserfahrung)
Hr. Ing. Kurt Balik
Hr. Ing. Kafka

Aufgabenstellung: Es soll der nachvollziehbare Nachweis erbracht werden, daß die Kneterlinie Balik-HSM tatsächlich alle Teigarten mit einem einzigen Knetwerkzeug (siehe Bild 1) backfertig und mit höchster Teigqualität mischen (kneten) kann. Nachdem der Funktionsnachweis für Hartteig (Keksteig) bereits erbracht wurde, sollte mit Semmel- und Brotteigmischungen der Funktionsnachweis für Weichteige erbracht werden.

KNETVERSUCH NR. 2, BROTTTEIG:

Umgebungsbedingungen: Raumtemperatur: 17,4°C
 Maschinenanfangstemperatur: 25°C

Chronologischer Testablauf:

1. Testbeginn 16:10 Uhr
2. In den Knetertrog wurden 72 Liter Wasser gefüllt. Die Wassertemperatur wurde mit 25,3°C gemessen. Eine notwendige Wassertemperatur von ca. 25°C wurde von Hrn. Beinstein vorgeschrieben.
3. Dem Wasser wurden 2,3 kg Salz beigemischt
4. Diese Mischung wurde mit 2,3 kg Hefe beigemischt.
5. In den Knetertrog wurden 80 kg Roggenmehl Type 960 eingefüllt. Die Mehltemperatur betrug 15,5°C
6. In den Knetertrog wurden zusätzlich 40 kg Weizen-Brotmehl Type 1600 eingefüllt. Die Mehltemperatur betrug 15,2°C
7. Zusätzlich wurde 2,6 kg „Brotsauer“ (von Fa. Stadlauer-Malzfabrik-Wien) zugegeben
8. Der Knetvorgang lief programmgesteuert ab:
 - 1 Minute mit 30 U/min Vormischen
 - 5 Minuten mit 50 U/min Knetenjeweils mit der Drehrichtung „Kneten“
9. Die Teigtemperatur betrug nach dem Knetende 27,6°C

Testergebnis:

1. Hr. Beinstein beurteilte den Fertigteig als 100%-ig entwickelt und backfertig (siehe Bild 4)

Beurteilung durch den Bäckermeister, Herrn Beinstein:

Ich wurde von der Fa. Balik gebeten ein sachverständiges Urteil über die ordnungsgemäße und den neuesten Regeln des Bäckereigewerbes entsprechende Funktion des Kneters Type HSK abzugeben. Diesem Wunsche bin ich sehr gerne, unentgeltlich und unbeeinflusst, das heißt ohne irgendein wirtschaftliches Interesse, nachgekommen.

In meiner Bäckerei arbeite ich mit Spiralkneter allgemein bekannter Bauart. Da ich die High-Speed-Ausführung von Knetern vorher nicht kannte war mein Interesse, die Versuche durchzuführen, besonders groß.

Die beiden Knetversuche wurden mit dem bestmöglichen Ergebnis abgeschlossen. Auf geplante Wiederholungsversuche konnte daher verzichtet werden.

Sowohl die Semmelteigmischung, als auch die Brotteigmischung waren sofort nach dem Kneterstop bestens fertig entwickelt und hätten problemlos backtechnisch weiterverarbeitet werden können.

Der Kneter HSK ist meiner Meinung nach für Teigarten aller Art universell einsetzbar. Den Einsatz dieser Kneter kann ich empfehlen.

gez. Eduard Beinstein, Bäckermeister

BÄCKEREI
Eduard Beinstein
.....1160 WIEN, HASNERSTR. 89.....
TEL. 5144
Wien am 24. November 2000