



⑩ A **Terinzagelegging** ⑪ **8006651**

Nederland

⑲ NL

- ⑤4 **Werkwijze voor het bereiden van een bakkerijprodukt.**
- ⑤1 Int.Cl³: A21D 8/06.
- ⑦1 Aanvrager: Richolt Postma te Workum.
- ⑦4 Gem.: Ir. G.F. van der Beek c.s.
NEDERLANDSCH OCTROOIBUREAU
Joh. de Wittlaan 15
2517 JR 's-Gravenhage.

-
- ②1 Aanvraag Nr. 8006651.
- ②2 Ingediend 5 december 1980.
- ③2 --
- ③3 --
- ③1 --
- ⑥2 --

-
- ④3 Ter inzage gelegd 1 juli 1982.

De aan dit blad gehechte stukken zijn een afdruk van de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en).

Werkwijze voor het bereiden van een bakkerijprodukt.

De uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor het bereiden van een bakkerijprodukt en is gekenmerkt, doordat men een dergelijk produkt bereidt onder toepassing van een reeds in de oven bereid eetbaar produkt als vullingsmateriaal.

Het doel van de uitvinding is de bereiding van een variatieprodukt waarbij de oorspronkelijke smaak niet wordt aangetast. De smaak van het produkt kan echter wel gewijzigd worden. In ieder geval wordt het aanzien van het produkt veranderd. Dit is in het bijzonder het geval bij toepassing van bros spritsgebak en roggegebak, maar ook bij vele andere als vullingsmateriaal te gebruiken produkten. Het vullingsmateriaal kan bestaan uit een of meer verschillende vullingsmaterialen. Het vullingsmateriaal wordt geheel of gedeeltelijk met deeg omhuld. Het materiaal wordt op een uitgerolde plak deeg geplaatst en het geheel van vullingsmateriaal en omhulling(en) dient na het omhullen te worden gebakken.

Ook kan alleen de onderzijde van het vullingsmateriaal worden bedekt. Het overblijvende gedeelte van het vullingsmateriaal kan voorzien zijn van dezelfde soort deeg, een verschillend soort deeg of van een bekleding van een of meer andere eetbare materialen, die kunnen worden gebakken. Er dient echter een verbinding tussen de gedeelten van de omhulling te bestaan of tijdens het bakken te worden gevormd.

Als vullingsmateriaal kan elk voor de consumptie in de oven bereid gebak worden toegepast, dat eventueel een geringe modificatie ondergaat. Hiertoe behoren bijvoorbeeld gebakken of door stomen in de oven bereid roggegebak, brood, koeken en andere banketbakkerijprodukten. Ook zeer brosse produkten kunnen worden gebruikt, die desgewenst apart voor de vulling zijn bereid; deze kunnen ook tussen de vulling en het onderdeeg worden aangebracht.

Het produkt volgens de uitvinding kan in de bakkerij in elke gewenste vorm en met elke gewenste dikte en vochtgehalte worden bereid.

Tussen het vullingsmateriaal en het deeg kan men desge-

8006651

wenst een laagje gebakstrooisel of ander strooibaar materiaal, bijvoorbeeld zemelen, aanbrengen.

Bovenop en aan de zijkanten van het vullingsmateriaal kan men deeg, spijsbeslag, fruit of fruitprodukten, bakvast
5 te gelei, tomaten, gebakken al dan niet te voren vochtig
gemaakte gebakkruimels, amandelen, pinda's, suiker en kruiden
aanbrengen, onder het voorbehoud dat deze produkten
bakvast zijn, dat wil zeggen bij het uiteindelijke bakken
van het produkt geen vermindering van hun oorspronkelijke
10 smaak ondergaan. Ook kunnen zoute produkten, kaas- en vlees-
en visprodukten worden gebruikt.

Door het omhulde produkt te bakken wordt het geheel goed met elkaar verbonden.

Bij sommige toepassingen worden in het bovenoppervlak
15 van het te bakken uiteindelijke produkt op de gebruikelijke
wijze openingen gemaakt. Deze kunnen zo groot zijn, dat gedeelten
van het vullingsmateriaal van buitenaf zichtbaar worden.
Verder kunnen op of in het te bakken produkt op op zichzelf
bekende wijze versieringen worden aangebracht.

20 Het vullingsmateriaal wordt op een laag uitgerold deeg
gebracht. Dit deeg kan bros zijn of van zacht tot hard variëren,
afhankelijk van het uiteindelijk gewenste produkt. De dikte van
de omhulling kan naar wens worden gevariëerd, waardoor ook de
baktijden in de oven kunnen worden gewijzigd.

25 Ook het buitensluiten van lucht in de bakoven kan aan enkele
produkten een smaakverbetering verlenen. Door het bakken kan
het produkt bijvoorbeeld een zoetere smaak worden verleend.

De werkwijze volgens de uitvinding kan worden uitgevoerd
30 door uitgerold deeg op een plaat of in een bakoven te brengen.
Hierop wordt al dan niet met een strooisellaagje op het deeg
het vullingsmateriaal gebracht. Op het vullingsmateriaal of tegen
de zijkanten ervan kunnen voor de consumptie reeds geschikte
produkten worden aangebracht. Het uitgerolde deeg wordt
35 vervolgens rond het vullingsmateriaal gevormd of, wanneer slechts
de onderzijde van het vullingsmateriaal van deeg is voorzien,
worden de bovenzijde en de zijkanten van het vullingsmateriaal
met het zelfde soort deeg, een ander soort deeg of een ander
eetbaar materiaal,

dat kan worden gebakken, bekleed. De gehele omhulling moet echter met elkaar verbonden zijn. Het geheel wordt daarna in de oven gebakken.

Als bij het bakken toe te passen vetten kunnen alle
5 eetbare vetten worden gebruikt, in het bijzonder plantaardige vetten en/of uit melk bereide vetten.

Reeds bij een baktemperatuur van ongeveer 90°C kan in enkele gevallen een smaakverbetering worden vastgesteld, die boven 105°C in versterkte mate van buitenaf doorgaat. Hogere
10 baktemperaturen van bijvoorbeeld 200°C zijn mogelijk. Door regeling van de temperatuur kan men ook het vochtgehalte van het product regelen, bijvoorbeeld van het mede gebruiken van vocht bevattende vullingsmaterialen en versieringen op het vullingsmateriaal.

15 In sommige gevallen kan het nuttig zijn tussen het uitgerolde deeg en het vullingsmateriaal strooisel of een licht, bros gebak aan te brengen, wanneer moet worden voorkomen, dat tijdens het bakken gevormd vocht direct met de vulling in aanraking komt.

20 Een verdere toepassing van de werkwijze volgens de uitvinding is het bereiden van op zich bekend hol gebak, dat gemakkelijk is te transporteren en waarin na het bakken of later door de banketbakker of de consument een vulling kan worden aangebracht.

25 Een bijzondere uitvoering van de werkwijze is de bereiding van een roggegebak. Roggeprodukten kunnen in de bakkersoven zeer smakelijk worden bereid. Zacht roggebrood is moeilijk snijdbaar. Wanneer het voor vulling wordt gebruikt, is dit echter geen bezwaar. Voor de vulling kan het in elke
30 gewenste vorm worden toegepast. Het kan op de gebruikelijke wijze worden gebakken of in geïsoleerde bakken met water in de oven worden gestoomd. Ook kunnen roggeprodukten twee maal, al dan niet afgesloten van de lucht, worden gebakken, wat een zoetere smaak geeft. Ook de samenstelling van het
35 roggeprodukt kan op diverse manieren worden gevariëerd. Voor toepassing als vulmateriaal is het niet nodig, dat het

roggegebak zo taai is als bij roggebrood. De werkwijze volgens de uitvinding verschaft een doelmatige en smakelijke verpakking aan het roggeprodukt.

De werkwijze volgens de uitvinding wordt nader toegelicht aan de hand van de volgende voorbeelden. Daarbij worden de volgende recepten voor de bereiding van verschillende soorten deeg gebruikt.

Recept A. Gistdeeg.

- 1000 g patentbloem
- 10 350 g water
- 60 g melkpoeder
- 60 g gist
- 15 g zout
- 100 g ei
- 15 400 g boter of plantenmargarine
- 100 g basterdsuiker

Eerst wordt een zetsel bereid van 50% van de bloem; na 15 minuten worden de overige componenten bijgemengd.

Recept B. Brooddeeg.

- 20 1000 g bloem
- 70 g gist
- 20 g zout
- 100 g boter of margarine
- 30 g suiker
- 25 450 g water
- 50 g melkpoeder
- 2 eieren

De componenten worden met elkaar gemengd, waarbij de boter het laatst wordt toegevoegd.

30 Recept C. Harde Wenerdeeg.

- 800 g Zeeuwse bloem
- 500 g boter of margarine
- 250 g basterdsuiker
- 50 g geraspte citroen
- 35 1,5 g bakpoeder
- 50 g ei

8006651

Recept D. Gebakdeeg.

750 g boter of plantenmargarine
400 g poedersuiker
1000 g Zeeuwse tarwebloem
5 2 g bakpoeder
2 eieren

De boter of plantenmargarine worden flink luchtig gemengd, de eieren worden één voor één toegevoegd en ten slotte worden de bloem en het bakpoeder eerst door het mengsel luchtig verwerkt, daarna flink gemengd.

De in de onderstaande voorbeelden toe te passen baktijden zijn voor elke deskundige op zich bekend.

Voorbeeld I

Men laat het deeg van recept C stijf worden totdat het kan worden uitgerold.

Een ronde vorm met een diameter aan de bovenzijde van 7 cm wordt gevuld met een laag van dit deeg van ongeveer 1 mm dik aan alle binnenzijden van de vorm. Op de bodem wordt op het deeg een gebakken koek van het boven beschreven gebak gelegd, waarop een laag afgeslapte spijs wordt aangebracht. Het geheel wordt gebakken bij 185°C.

Voorbeeld II

Er wordt te werk gegaan als in voorbeeld I, maar nu worden op de gebakken koek delen van abrikozen of kersen als versiering op het middengedeelte van de koek aangebracht. Er omheen wordt spijs gespoten.

Het in de vorm gebrachte deeg kan ook een hard Wenerdeeg volgens recept C zijn.

Voorbeeld III

Over een uitgerold deeg van recept A met een dikte van 2,5 mm wordt roggebeslag of roggegebak gelegd. De roggevulling wordt door het deeg volledig omsloten. Na het rijzen wordt gebakken bij 220°C.

Onder het roggeprodukt kan ook een strook van hetzelfde gebak worden gelegd.

Voorbeeld IV

Met hetzelfde deeg van recept A wordt een bakblik van 50 x 40 cm belegd met een dikte van 3 mm. Hierop wordt een zacht roggeprodukt gebracht en daarover weer deeg. In het
5 bovenste deeg kunnen insnijdingen worden aangebracht.

Het geheel wordt gebakken bij 200°C en na afkoelen kan het worden gesneden.

Voorbeeld V

a) Men bakt holle soezen met een diameter van 4 cm en
10 een hoogte van 3-5 cm. De soezen worden doorgesneden.

In een met deeg gevulde vorm als bij voorbeeld I worden een laagje kruimels en daarop een omgekeerde halve soes geplaatst. Bij de bodem kan gebak of vruchtenprodukt en daaroverheen spijs worden aangebracht. Een kers kan in het mid-
15 den worden geplaatst.

Het geheel wordt gebakken bij 180°C en na het afkoelen kan het gebak worden gevuld.

b) Het hoogste middengedeelte van de soes, waar geen spijs over is gebracht, kan iets vochtig worden gemaakt,
20 waarna het produkt op bovenstaande wijze gebakken of gevuld kan worden.

c) Het bovenste middengedeelte van de soes wordt iets vochtig gemaakt. Over de soes wordt een kransje van spijs met een diameter van 2 cm gespoten. Hierop wordt een ouwel
25 met een diameter van 3 cm aangebracht. Hierna wordt het produkt als bovenstaand beschreven afgewerkt.

Voorbeeld VI

Het brooddeeg volgens recept B voor vulgebak laat men twee maal doorrijzen; vervolgens wordt het uitgerold tot een
30 dikte van 2,5 mm. Daarna wordt het in lange stroken gesneden, die men laat rijzen en vervolgens zacht bakt bij ongeveer 240°C.

Apart hiervan wordt een omhullingsdeeg uit 1000 g bloem, 50 g gist, 20 g zout, 350 g korstboter en 450 g melk ver-
35 werkt als een getoerd deeg, dat men laat rijzen, waarna men het uitrolt tot een dikte van ongeveer 2 mm.

Op dit deeg kunnen zemelen worden aangebracht. Met dit

deeg wordt het bovenbeschreven broodgebak met een breedte van 5 cm omhuld en het geheel wordt na rijzen gebakken bij ongeveer 240°C.

Voorbeeld VII

5 Over een uitgerold getoerd deeg als van voorbeeld VI met een breedte van 12 cm en een dikte van 2 mm wordt in het midden een strook ontbijtkoek met een dikte van ongeveer 4 mm gelegd. De einden van het deeg worden over de ontbijtkoek gevouwen met een geringe overlap in het midden; dit
10 wordt vochtig vastgedrukt en het produkt wordt omgekeerd.

Bovenop is 2 mm dik deeg aanwezig. Men maakt openingen met nog enige verbinding in het midden. Deze strook wordt belegd met schijven appel, die bestrooid worden met suiker en kaneel, waarna het geheel wordt gebakken.

15 Voorbeeld VIII

Een lange vorm met een breedte boven van 6 cm en onder van 3,5 cm wordt belegd met hard Wenerdeeg (Recept C) met een dikte van 2 mm. Nu wordt op de bodem een strook gebak gelegd, dat is bereid zoals in voorbeeld I, maar met een dikte
20 van 2,5 mm. Daarna wordt een afgeslapte spijs ingebracht met de volgende samenstelling:

1000 g fijne soort spijs

250 g boter

50 g geraspte citroen

25 4 eieren

Het geheel wordt gebakken bij 180°C.

Voorbeeld IX

Als voorbeeld VIII. Nu wordt korstdeeg in de vorm gebracht, daarna op de bodem gebak en daarop met water afgeslapte spijs en één ei. Gebakken wordt bij 220°C.
30

Voorbeeld X

Het gebak van de voorbeelden VIII en IX kan ook in deeg voor krentenbrood of kerststol worden verwerkt. De gebakvorm moet zo lang zijn, dat een strook van het gebak nog juist
35 door het deeg kan worden omsloten.

Voorbeeld XI

Gistdeeg volgens recept A wordt uitgerold tot een dikte van 2,5 mm en gesneden in repen met een afmeting van 12 x 6 cm. Hierop wordt een laagje zemelen gestrooid. Vervolgens
5 legt men een speculaaskoekje van 5,5 x 5,5 cm op een helft van het deeg, waarna de rest van het deeg eroverheen wordt gevouwen. Vóór het bakken bij 220°C wordt boven in het midden een inkerving gemaakt om bladderen te voorkomen.

In de inkerving kan een schijfje appel, tomaat of een
10 andere vrucht worden gedrukt.

Voorbeeld XII

In een langwerpige vorm wordt een omhullingsdeeg volgens voorbeeld VI in een dikte van ongeveer 2 mm aangebracht. Hierop wordt een speculaaskoekje met in het midden een schijf
15 appel of tomaat gelegd, dat bedekt wordt met deeg. Over de reeds gare schijf appel kan kaneel en/of suiker worden gestrooid, waarna het geheel bij 240°C wordt gebakken.

Voorbeeld XIII

In een gekartelde langwerpige vorm wordt een laagje gist-
20 deeg (recept A) tot een dikte van 2 mm aangebracht, met hierop een laagje gebakstrooisel. Hierop wordt een gebakje uit gistdeeg met een dikte van 4 mm gelegd. Vervolgens wordt een laagje geschrapte wortel en daarop een laagje gebakstrooisel gebracht, waarna wordt afgedekt met deeg. Het geheel wordt
25 gebakken bij 220°C.

Voorbeeld XIV

In een vorm met afmetingen van 12 cm lang en 5 cm breed wordt een korstdeeg aangebracht. Daarop wordt een laagje gebakstrooisel en daarop gebak, als beschreven in voorbeeld I,
30 met een dikte van 6 mm gelegd. Over het gebak worden schijven appel en een kleine hoeveelheid abrikozenmoes en vervolgens kaneel en suiker gebracht. Het geheel wordt afgedekt met banden of een rooster van korstdeeg, waarna wordt gebakken bij 235°C.

35 In plaats van de appelschijven kunnen ook abrikozen of kersen of uitgelekte vruchtenprodukten worden gebruikt.

Voorbeeld XV

Op een ronde plak van hard Wenerdeeg met een dikte van 2,5 mm en een middellijn van 7,5 cm wordt een gebakken koekje met een diameter van 5 cm gelegd. Op en naast het
5 koekje wordt spijs aangebracht. Het geheel wordt gebakken bij 180°C.

Voorbeeld XVI

Een gistdeeg volgens recept A wordt uitgerold tot een dikte van 3 mm. Een vlapen met een middellijn van 22 cm
10 wordt hiermee van binnen bedekt. Op de bodem wordt een gebak met een dikte van ongeveer 14 mm gelegd, waarop abrikozen worden aangebracht. Gebakken wordt bij 220°C. Na afkoelen wordt met gelei geglazuurd.

Voorbeeld XVII

15 a) Met gistdeeg volgens recept A met een dikte van 2 mm wordt een vorm van binnen bedekt. Hierop wordt gebak van hetzelfde deeg met een dikte van 3 mm en hierop worden uitgelekte vruchten, bijvoorbeeld ananas, aangebracht. Het geheel wordt afgedekt met een roosterwerk van hetzelfde deeg
20 en wordt gebakken bij 220°C.

b) Als gebak wordt cake gebruikt. De werkwijze is verder als onder a) aangegeven.

C O N C L U S I E S .

1. Werkwijze voor het bereiden van een bakkerijprodukt, met het kenmerk, dat men een dergelijk produkt bereidt onder toepassing van een reeds in de oven bereid eetbaar produkt als vullingsmateriaal.

5 2. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat men het vullingsmateriaal doet bestaan uit een of meer vullingen.

3. Werkwijze volgens conclusie 1 of 2, met het kenmerk, dat men het vullingsmateriaal geheel of ge-
10 deeltelijk omhult met deeg en het geheel bakt.

4. Werkwijze volgens conclusie 3, met het kenmerk, dat men ten minste de onderzijde van het vullingsmateriaal voorziet van deeg.

5. Werkwijze volgens conclusie 2 of 3, met het
15 kenmerk, dat men het overblijvende gedeelte van het vullingsmateriaal voorziet van dezelfde soort deeg, een verschillend soort deeg of een bekleding van een of meer andere eetbare materialen, die kunnen worden gebakken, waarbij een verbinding tussen de gedeelten van de omhulling moet
20 bestaan of tijdens het bakken worden gevormd.

6. Werkwijze volgens conclusies 1-5, met het kenmerk, dat men als vullingsmateriaal een voor consumptie in de oven bereid gebak, eventueel na modificatie, gebruikt.

25 7. Werkwijze volgens conclusie 6, met het kenmerk, dat men als vullingsmateriaal bros spritsgebak gebruikt.

8. Werkwijze volgens conclusie 6, met het kenmerk, dat men als vullingsmateriaal een roggegebak gebruikt.

8006651