

## Bakproces

### **Brood bakken**

Het proces om een heerlijk brood te bakken kan worden verdeeld in drie fasen, nl. kneden, rijzen en bakken. Bij het kneden worden de verschillende ingredienten goed met elkaar in contact gebracht. Daarna wordt het deeg voor een bepaalde periode met rust gelaten en kan het rijzen (in volume toenemen). Uiteindelijk worden de stukken deeg in hete ovens gebakken.

Het bakken van het deeg gebeurt in blikken of bussen (broodblik), op een bakplaat (plaatbrood) of op de vloer van een oven (vloerbrood). Aan de vorm van een brood is te zien hoe een brood gebakken is. Vlak voor het bakken kan het deeg nog worden besproeid of beneveld met water waardoor een donkere, glanzende korst ontstaat.

Het bakken gebeurt standaard bij een temperatuur van 250°C. Groot brood gaat langer de oven in nl. een half uur tot drie kwartier. Kleine broodjes (kleinbrood) worden doorgaans gebakken in tien tot vijftien minuten.

Diepvries bake-off broden worden na het rijzproces gedeeltelijk gebakken en daarna direct diep ingevroren. Het afbakken gebeurt uiteindelijk bij de horeca onderneming.



### **Soorten ovens**

Er zijn verschillende ovens op de markt.

- **Steenovens / houtovens** zijn vaak te vinden in traditionele bakkerijen. Ze nemen wel vaak veel plaats in gebruik en zijn vrij prijzig in de aanschaf. Wel kan op hogere temperaturen gebakken worden.
- **Convectie of heteluchtovens** zijn vaak te vinden in kleine winkels, tankstations en kiosken, plaatsen waar vaak maar weinig ruimte beschikbaar is. In de aanschaf ligt de prijs wat lager.
- **Combi steamers** worden vaak gebruikt in de foodservice en de catering. Ze zijn multifunctioneel, maar vrij prijzig in de aanschaf. Wel kan stoom gebruikt worden ter bevordering van het bakproces.
- **Bake-off ovens** komen voor in de bake off shops in winkels, croissanteries en sandwicheries. Ze hebben vaak een stoomfunctie en een uitlaatklep en zijn ontworpen voor een ideale heteluchtstroom waardoor het bakresultaat in de gehele oven gelijk is.

De laatste tijd worden de bake-off ovens en combi steamers steeds meer uitgerust met een microgolf-functie. Dit verkort de bak- en kooktijd tot een max van 50%.