

Leitsätze für Brot und Kleingebäck（大型および小型パンのためのガイドライン）

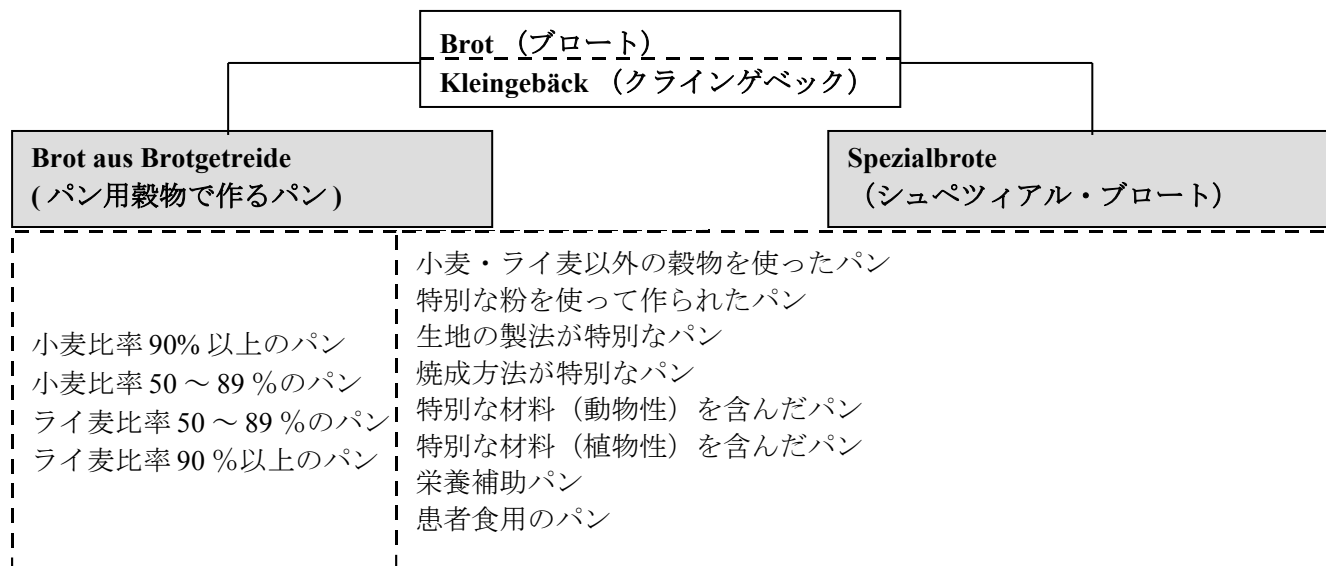
ドイツには、消費者保護を目的としてガイドラインが設けられており、パンの名称は、このガイドラインに従っていなければいけません。もちろん、クリエイティブに好きな名前を商品名として付けることは日本と同じく可能ですが、そのパンがどのカテゴリーに入るのかがぱっと分かるように、名称は一般常識に照らし合わせたものになっています。このガイドラインは法律でも行政上の通達でもないもので法的拘束力はありませんが、裁判の際に参考にされるものなので、各々の事業所でもよく注意する必要があります。ちなみに、このガイドラインについては職人弟子修行中に通う職業訓練校でも詳しく習いますし、マイスターコースでは将来の経営者のために更に厳しく勉強させられるので、このガイドラインに沿ってパンのレシピを考えることは、ドイツのパン職人にとってはまさに常識になっています。

まずは、ドイツのパン業界のアイテムは、**Brot**（大型パン）**Kleingebäck**（小型パン）**Feine Backwaren**（菓子パン・ケーキ類）と分けられます。

Brot（ブロート）とは、251g以上で穀物粉90%に対して、砂糖と油脂を足した重量が10%未満のもの。つまり、ベーカーズパーセントで言うと、砂糖と油脂を足した割合が11.12%以上のものは菓子パン・ケーキ類に分類されます。

Kleingebäck（クラインゲベック）とは、内容はブロートと同じで重量250g以下のもの。

Feine Backwaren（ファイネ・バックヴァーレン）とは、穀物粉90%に対して、砂糖と油脂を足した重量が10%以上のもの。




穀物 Getreide（ゲトライデ）

日本では「五穀豊穰」と言いますが、ドイツでは穀物と言え、以下の7つのことを言います。

Weizen	Roggen	Hafer	Gerste	Mais	Reis	Hirse
ヴァイツェン	ロッゲン	ハーファー	ゲASTE	マيس	ライス	ヒルゼ
小麦	ライ麦	燕麦	大麦	とうもろこし	米	きび

このうち、小麦とライ麦だけが、そのもの100%でパンを焼くことができるので、**Brotgetreide**（パン用穀物）と特に呼びます。パン用穀物には、小麦の仲間であるディンケル（スペルト小麦）やアインコルン、エマー、硬質小麦も含まれます。

パン用穀物で作られるパンのカテゴリー分けは以下のとおりとなります。

	ライ麦 90%以上 = Roggenbrot ロッゲンブロート
	ライ麦 50%以上 90%未満 = Roggenmischbrot ロッゲンミッシュブロート
	ミッシュブロート 50%50%
	小麦 50%以上 90%未満 = Weizenmischbrot ヴァイツェンミッシュブロート
	小麦 90%以上 = Weizenbrot ヴァイツェンブロート

例外：Roggenbrötchen（ロッゲン・ブレートヘン、ライ麦小型パン）だけは、ライ麦の比率が50%あれば良いことになっています。

さて、以上のようなシンプルなパン以外をシュペツィアルブロート（スペシャル・ブレッド）と呼び、DLG（ドイツ農業協会）による分類パターンは以下のとおりです。

小麦・ライ麦以外の穀物を使ったパン

- 含まれる穀物の数がパンの名前になっている場合
パン用穀物と雑穀をあわせて、3穀以上の穀物から作るパン。各種5%以上含まれなければならない。このようなパンにはよくゴマや亜麻の実などの種子類が一緒に入っていたり表面に飾りとしてくっついていたりするが、これらは穀物ではないので穀物数には含まれない。
例) 5穀パン→小麦50%、ライ麦25%、燕麦15%、キビ5%、大麦5%
- 雑穀の名前がパンの名称に含まれる場合
名称に名前のあがる雑穀は、20%以上含まれていなければならない。
例) Haferbrot（ハーファербロート、燕麦パン）→小麦75%、燕麦25%

特別な粉を使って作られたパン

- シュタインメッツ・ブロート
シュタインメッツ社の粉で作った全粒粉パン。ドイツのシュタインメッツ社の特別製粉法とは、水を使って穀物粒を洗ったり、苦味成分を含む外皮だけを取り除くもので、全粒粉と同等にビタミン・ミネラル・カルシウムを豊富に含む。製法は特許をとっており、シュタインメッツ粉を使う場合はライセンス使用料を支払う必要がある。

生地が特別なパン

- ロース・ブロート
サワー種を使わない（酸味のない）ライ麦全粒粉パン。粗びきライ麦粉を低温で2日間吸水させながら生地を作り、高温で焼き上げるパン。

焼成方法が特別なパン

- プンパーニッケル
湿度の高い状態で最低16時間蒸し焼きにする Dampfbackkammer という製法で焼き上げるため、パンにはクラストがなく、クラムは澱粉の分解とメイラード反応のため、褐色で甘みと香りがある。
- ゲアスターブロート
ハノーファーを中心に北ドイツで作られている、表面を焦がしたロッゲン・ミッシュブロート。生地を表面をホイロの前に800℃のガスの炎で焼き付けるため、クラストの風味が強くなる。
- ホルツオーフェン・ブロート

薪の石釜で焼いたパン。薪の香りの残る風味の強いクラストを指すので、石釜はパンを焼く釜の中でじかに薪を燃やすタイプであることが多い。

特別な材料（動物性）を含んだパン

- **バターブロート**
バターブレッド。100kgの粉に対して5kg以上のバターを使用したパン。
- **ミルヒブロート**
ミルクブレッド。100kgの粉に対して50リットル以上の牛乳を使用したパン。

特別な材料（植物性）を含んだパン

- **ナッツ・種子類を含むパン**
100kgの粉に対して8kg以上のナッツ・種子類（亜麻の実、ゴマ、ひまわりの種など）含む。
- **ゾイヤブロート**
大豆パン。100kgの粉に対して10kg以上の大豆製品を使用したパン。
- **ロズィーネンブロート**
レーズンパン。100kgの粉に対して、15kg以上のレーズンを使用したパン。

栄養補助パン

- **プロテイン増強パン**
パンの重量中16.5%以上がたんぱく質でなければならない。パンのたんぱく質を増強する方法は、小麦グルテン、乳タンパク、大豆粉の添加などがある。
- **低カロリーパン**
100gあたり200kcal以下のパン。食物繊維や吸水性の高い材料を添加する。

患者食用のパン

- **グルテンなしのパン**
グルテンアレルギーの人のためのパンなので、小麦・ライ麦・トリティカレ（小麦とライ麦をかけあわせた種）、スペルト小麦、大麦、燕麦の使用はできません。使える穀物種は、米、とうもろこし、きび、蕎麦、キャッサバ粉などです。パン生地作りには、イナゴマメ粉を増粘剤として使うこともある。
- **減塩パン**
100gあたり最大120mgのナトリウム（塩分約0.3g以下）のパン。