

[Warenkunde 04]

Temperaturen für alle Teige mit Hefe

Bei gf Teigen gelten nicht die gleichen Regeln wie bei gh Teigen, denn es handelt sich ja nicht um reines Mehl, das verwendet wird, sondern um Mehlmischungen.

Diese Mischungen enthalten Bindemittel und Ballaststoffe zum Stabilisieren des Teiges und des Gebäckes. Diese reagieren sehr unterschiedlich auf höhere Temperaturen, z.B. sie geben Wasser wieder ab und es wird klebrig oder sie quellen nicht nach in der Teigruhe oder sie verlieren die Stabilität oder alles zusammen.

Deswegen sind die verwendeten Temperaturen für Gare, Teigruhe und Rohstoffe anders als bei gh Teigen.

Meine Empfehlungen im Generellen lauten:

- 1.) Ist es euch nicht zu kalt, dann dem Teig auch nicht.
- 2.) kein Durchzug
- 3.) alle NICHT flüssigen Rohstoffe, Öl und Butter sollten Raumtemperatur haben, auch wenn man, z.B. gekochte Kartoffeln braucht (frisch gekocht) sollten sie Raumtemperatur haben. Es sei denn im Rezept steht was anderes dabei.
- 4.) flüssige Rohstoffe wie Milch und Wasser sollten zwischen 32 und 30 Grad haben, denn sie kühlen etwas ab, wenn man sie in die Schüssel gibt.
- 5.) immer bei Teigruhe und Gare abdecken, wenn möglich bzw. wenn der Teig nicht mit Ei-Milch-Mischung abgestrichen ist
- 6.) Niemals den Teig in einem leicht aufgeheizten Ofen stellen, zum einen kann man das nie so einstellen, dass es die Richtige Temperatur hat, zum anderen können das die Öfen nie so genau, denn wenn ihr messt habt ihr die Raumtemperatur aber niemals die Temperatur der Heizstäbe und die heizen dann nach wenn der Teig drin steht. Weiterhin gibt es zwar Öfen, die ein Programm haben dafür, dieses ist aber für gh Teige gemacht und ist meist bei 35 bis 36 Grad, was für die Inhaltstoffe der Mehle nicht gut ist und für Probleme sorgen kann.
- 7.) nicht in die Sonne oder auf die Heizung stellen
- 8.) Teigruhe einfach in der Schüssel machen, wo der Teig drin geknetet wurde. Abdecken und einfach in der Küche stehen lassen.
- 9.) Für die Gare einfach die geformten Gebäcke abgedeckt in der Küche stehen lassen.

10.) Hefe hat folgende Temperaturbereiche:

Lebenstemperatur ca. 0 – 25 °C

Vermehrung zwischen ca. 25 – 28 °C

Gärung zwischen ca. 30 – 35 °C

All diese Temperaturen sind ca. Angaben und bedeuten nicht, dass dies auch vorher oder später stattfindet. Durch diese Vorgänge erwärmt sich auch der Teig bei Gare und Teigruhe leicht, so dass im Teig meist andere Temperaturen herrschen wie im Raum.

Dadurch versteht er z.B. warum keine heißen Zutaten in den Teig dürfen.

Viel Spaß damit und bei Unklarheiten, einfach unter dem Beitrag die Fragen dazu stellen.