

[Warenkunde 05]

Warum Teige abdecken und warum manche feucht und manche nicht?

Also je nach Teig ist es notwendig ein feuchtes Tuch drauf zu legen, damit die Oberfläche nicht austrocknet, bei anderen wiederum ist es nicht notwendig oder eher der Teigqualität abträglich.

1.) Warum Teige abdecken egal ob trocken oder feucht?

Teige sollten abgedeckt werden, damit sie nicht durch die Zugluft austrocknen. Egal ob feucht oder nicht (das hat nur etwas Einfluss auf den Teig) Zugluft ist sehr schlecht für Teige. Deswegen ist Abdecken wichtig.

2.) Brot und Brötchenteige sollten feucht abgedeckt sein, da die schneller austrocknen.

3.) Hefeteig braucht das nicht, denn durch den Fettanteil trocknet dieser Teig weniger aus denn das Fett verhindert es.

4.) maisfreier Teig braucht das z.B. sehr denn der Trocknet sehr schnell aus, da darf das Tuch sogar nass sein.

5.) Brot- und Brötchenteigen mit Körnern ist es abträglich und nicht notwendig ein feuchtes Tuch zu nehmen, da die Körner ja Wasser mit sich bringen und so der Teig fast nicht austrocknet. Ein feuchtes Tuch könnten dann sogar den Teig wieder klebrig machen.

6.) Bei Blätterteig nur trocken abdecken, da sonst es sich durch die Feuchtigkeit zu negativen Auswirkungen auf die Tourierung ergeben