

[WARENKUNDE 07]

Fragen zu Sauerteig, Vorteig, Gare, Volumenentwicklung, Hefewasser und Kerntemperatur aus der Gruppe beantwortet:

Frage: SAUERTEIG

wenn ich vom Sauerteig 30g weggebe, beginne ich wieder alle 6 Tage zu wiederholen? Oder kann man diese Prozedur abkürzen?

Die ersten Stufen bis zum Anstellgut brauchst du dann nicht mehr nur die letzten 3 Stufen, denn das ist die eigentliche Sauerteigherstellung. Die 30g die du vom Sauerteig weg nimmst wird dann zum Anstellgut.

Frage: GEHZEIT

Wie verhält sich die Gehzeit, wenn es in der Wohnung so warm ist! 😞

Könnte man da von der Hefe etwas weglassen?

26°C ist nicht zu warm, ab 30 Grad würde ich was anpassen aber nicht unter 30°C

Frage: HEFEWASSER

Ich habe aktives Hefewasser, inwieweit darf oder ist es sinnvoll Hefewasser, anstatt Wasser einzusetzen? Wenn man ersetzt, wie sieht es dann mit der Hefe-reduktion aus?

ich arbeite nicht mit Hefewasser, aber was ich gelesen habe, gibt man das ganze Wasser mit dem Hefewasser hinzu und Hefe ganz weg.

Da ich es aber nicht als Rezeptur habe, gebe ich keinen Support bei der Anwendung von Hefewasser. Denn mikrobiologisch gesehen finde ich es sehr fragwürdig. Denn man kann auch dabei andere Bakterien züchten und hat nur sehr wenig Kontrolle darüber. Wenn man z.B. Datteln oder Rosinen nimmt als Starter, weiß man nie was noch so Außen an den getrockneten Früchten dran ist.

FRAGE: SAUERTEIG

Kann man Sauerteig auch zu den dunklen Brotrezepten oder festeren helleren Teigen dazu geben?

Sauerteig kann man zu jedem Teig zugeben, nur bei süßem Hefeteig würde ich es nicht machen, wegen der Säure.

Was bewirkt Sauerteig im Teig bzw. der Lievito Madre?

Sauerteig liefert Hefen, Geschmack durch die Essigsäure und Stabilität, die durch die Milchsäure mit der Stärke erzeugt wird. Da Lievito Madre nichts anderes als eine Weizensauerteigart ist gilt dort das gleiche. Nur um es klar zu sagen, bei gf ist ein Lievito Madre auch nur ein Sauerteig und hat keine speziellen Aromaten oder Wirkungen wie es bei gh nachgesagt wird.

Was passiert im Teig, wenn man zu viel davon rein gibt?

Er wird zu sauer und geschmacklich sehr einseitig sauer und kann auch bitter wirken. Außerdem kann zu viel Sauerteig die Backeigenschaften der anderen Rohstoffe negativ beeinflussen. Gerade bei den Bindemitteln bei gf kann es zu starken Wechselwirkungen kommen. Deswegen max. 50% vom Mehl versäuern.

FRAGE: VORTEIG

Da steht Variante 1-...2- egal welches Rezept...

Versteh ich richtig...so könnte ich auch das Toastbrot machen mit 2g Hefe??

Da die Hefe wie im Rezept steht in den Vorteig gegeben wird und sich dann entweder über Nacht im Kühlschrank oder warm 1h vermehren kann braucht es nicht mehr Hefe als die die im Vorteig ist.

Kalt: heißt Wasser aus Kühlschrank oder Leitungskalt?

Leitungskalt

FRAGE: Endhöhe vom Brot

Wie erkenne ich den optimalen Zustand der Garzeit, wenn ich doch so unterschiedliche Raumtemperatur bzw. Luftfeuchtigkeit habe.

Wie hoch sollte mein Brot oder Weckerl aufgegangen sein und was bewirkt die Ofentemperatur noch?

Die Höhe vom Gebäck hat nicht nur was mit der Gare zu tun, sondern auch vom Kneten, der Teigruhe, der Bearbeitung von Hand, Wassertemperatur usw.

Die Ofentemperatur ist einflussgebend auf die Kruste und die Entwicklung der Krume beim Backen. Durch z.B. eine Hohe Anfangstemperatur und absinken auf normale Einstellung laut

Rezept kann man eine starke dicke und kräftige aromatische Kruste erzeugen usw. Aber je nach Gebäck sollte man immer eine angepasste Temperatur benutzen.

FRAGE: KERNTHEMPERATUR

Wieviel Grad sollte das Brot beim Backen erreichen?

Im Normalfall ist ein Gebäck bei 98 Grad ausgebacken. Bei Stollen z.B. ist das eine gängige Methode der Kontrolle, ob der Stollen gebacken ist. Bei Brot nicht unbedingt.

Wie warm darf der Teig beim Kneten werden?

Die Teigerwärmung beim Kneten hängt von den Temperaturen der Rohstoffe ab und dem Energieeintrag der Maschine, da jede Maschine da anders ist und jeder Hersteller eine andere Art an Knetgeometrie hat, mal rund mal flach an der Spitze usw. ist da schwer eine Aussage zu treffen. Es gibt eine Formel, um die Schütttemperatur für einen Teig zu berechnen, aber das geht nur wenn es eine fixe Teigtemperatur gibt und man braucht dafür die Temperaturerhöhung pro Minute Knetzeit durch die Maschine. Bei meinen Rezepten ist mir nur wichtig, dass sie nicht über 30°C warm werden. Das reicht damit sie funktionieren. Da aber die Knetzeit je nach Maschine kurz ist und auch die Teige sehr weich sind anfangs ist keine große Erwärmung durch das Kneten zu erwarten. Denn wenn man zu langem Kneten (im Gegensatz zu gh teigen) wird die Stabilität des Teiges zerstört.