

[Warenkunde 11]

Unterschied Natron und Natronlauge und deren Verwendung

Infos zu Natron im Vergleich zu Backpulver (beide Backtriebmittel)

Natron ist ein natürliches Salz (Natriumhydrogencarbonat) und wird auch unter den Namen Backsoda, Speisnatron oder Speisesoda im Handel angeboten.

Natron funktioniert als Treibmittel nur in Kombination mit sauren Bestandteilen wie zum Beispiel Joghurt, Essig oder Zitronensäure. Zusammen mit Hitze bildet sich CO₂, welches für einen lockeren Teig sorgt.

Backpulver besteht aus Natron und einer Säure, wie zum Beispiel Zitronen- oder Weinsteinsäure. Zusätzlich enthält das Pulver noch ein natürliches Trennmittel. Das kann Mais-, Reis- oder Weizenstärke sein.

Bei Hitze reagiert das Natron im Backpulver mit der Säure. Die dadurch entstehenden Luftblasen sorgen dafür, dass der Teig locker wird.

Natron und Backpulver können Sie zum Backen daher nicht einfach im Verhältnis 1:1 austauschen. Natron lässt sich problemlos durch Backpulver ersetzen. Umgekehrt geht dies nicht - es sei denn, der Teig enthält bereits säuerliche Bestandteile.

Möchten Sie das Backpulver durch Natron und Säure austauschen, achten Sie darauf, dass Sie nur Pulver in Lebensmittelqualität verwenden. Diese Artikel tragen die Bezeichnung E500ii. Fehlt dieses Kürzel, ist das Natron nicht zum Verzehr geeignet.

Als Reinigungsmittel im Haushalt können Sie Backpulver und Natron gleichwertig verwenden.

Infos zu Natronlauge für Laugengebäcke

Natronlauge ist in Wasser gelöstes Natriumhydroxid (NaOH). Sie wirkt selbst in verdünnter Form noch ätzend auf Organe wie Haut und Augen, deswegen immer mit Einweghandschuhen benutzen und in einem Glasgefäß anrühren und aufbewahren. In der Bäckerei wird sie zur Herstellung von Laugengebäck verwendet.

Die optimale Konzentration zum Laugen von Teiglingen beträgt 4 - 5% (z.B. 20 g festes NaOH auf 500 ml Wasser). Im Hobbybäckerhandel ist festes NaOH meist als Laugenperlen oder Brezellauge in Form von Kügelchen oder Plätzchen angeboten. Man bekommt es in fester Form auch in Apotheken oder z.B. als 50%ige Lösung bei Amazon (siehe Affiliate-Links in den Ankündigungen).

Die Reaktion von festem NaOH mit Wasser verläuft unter starker Wärmeentwicklung. Deshalb muss stets erst das Wasser und dann das NaOH zugefügt werden, niemals umgekehrt. Außerdem sind beim Arbeiten mit Natronlauge immer eine Schutzbrille und chemikalienfeste Handschuhe zu tragen, wie z.B. Einweghandschuhe. Bitte Spritzer direkt mit ausreichend Wasser entfernen, da sonst z.B. Löcher im Stoff entstehen können mit der Zeit.

Die Teiglinge werden entweder mit Natronlauge abgestrichen (bei sehr großen Gebäcken) oder in diese getaucht und dann abtropfen gelassen für ein paar Sekunden. Die Einwirkzeit sollte bei der genannten Konzentration 4-5 Sekunden nicht überschreiten. Für einen optimalen Glanz des Gebäckes sollte die Temperatur der Lauge nicht zu kalt sein, Raumtemperatur ist zu empfehlen, bitte nicht erwärmen. Außerdem müssen die Teiglinge vor dem Laugen abgesteift (oberflächlich angetrocknet) sein, damit die Lauge nicht in die Krume eindringen kann. (Siehe Anleitung im Rezept "Laugengebäck")

Die ätzende Lauge wird beim Backprozess umgewandelt und hat beim Verzehr des Laugengebäcks keine schädigende Wirkung mehr. Die Natronlauge beschleunigt beim Backen die Maillard-Reaktion und führt zu einer zarten, röschen und kastanienbraun gefärbten Kruste mit einem ganz speziellen Geschmack.

Häufig wird in Hobbybäckerliteratur mit Natron (NaHCO_3) gelaugt. Mit Natron bearbeitete Teiglinge haben jedoch weder das Aussehen noch den Geschmack von echtem Laugengebäck, das mit Natronlauge gelaugt wurde.