

[WARENKUNDE 14]

Richtiges Kneten bei Teigen mit unterschiedlichen Maschinen

ACHTUNG: GILT NICHT für Massen und Mürbeteig

Weiter muss man trotzdem sehr aufpassen, da es viele Varianten gibt, gerade bei der Bosch MUM

1.) Kenwood

- Knethaken einsetzen
- Kneten wie im Rezept angegeben
- Mittlere Geschwindigkeit heißt Einstellung auf Stellrad genau in der Mitte zwischen niedrigster und höchster Einstellung
- Dabei stehenbleiben und immer wieder den Rand runter kratzen. Sollte nach ca. der Hälfte der Knetzeit nicht mehr notwendig sein.

2.) Bosch MUM

- Knethaken einsetzen
- Kurz auf niedrigster Stufe mischen
- Dann maximal Stufe 2 so lange kneten, bis der Teig homogen ist und leicht klebt. Das dauert meist so 2 bis 2,5 Minuten

3.) Kitchen Aid

- Knethaken einsetzen
- Kurz auf niedrigster Stufe mischen
- Dann maximal Stufe 2 so lange kneten, bis der Teig homogen ist und leicht klebt. Das dauert meist so 2 bis 3 Minuten

4.) Handmixer

- Knethaken einsetzen
- Kurz auf Stufe 1 mischen
- Dann maximal Stufe 2 so lange kneten, bis der Teig homogen ist und leicht klebt.

5.) Thermomix **(bitte extra Datei für Thermomix beachten!!!)**

- Hefe, Wasser (Milch), Salz (Zucker), Öl (Butter) in den Thermomix geben
- 2 Minuten (bei gefrorener Hefe bitte 3 Minuten einstellen) /37°/Stufe 1 einstellen
- Mehl und ggf. Gewürze hinzufügen
- Bei 500g Mehl im Rezept den Teig ca. 2,5 – 3 Min/Teigknetstufe kneten lassen. Bei der Hälfte des Mehles entsprechend die Hälfte der Zeit kneten lassen. Dies ist völlig ausreichend, da der TM viel Power in den Teig bringt. Den TM hierbei im Blick behalten, er hüpfte gerne ein bisschen um, wenn er schwere Teige bearbeitet.

Olivers glutenfreie Rezepte