

Fach: Technologie
05.12.1997

Phasen der Teigentwicklung

- 1.Phase = Vermischungsphase
- 2.Phase = Teigbildungsphase
- 3.Phase = Teilausbildungsphase
- 4.Phase = Überknetungsphase

Vorgänge in den Phasen

1 Phase

Vermischung der Rohstoffe

Verteilung der Zutaten unter anderem der Zugflußfähigkeit. Hält bis zum Abbruch der Knetungen

Ziel: Möglichst homogeneverteilung

2.Phase

- Beginnt mit der zugabe den Zugusses
- Die Quellfähigkeit Mehlbestandteile binden Wasser
- Die verquollenen Mehlbestandteile verkleben und vernetzen miteinander
- Die Wasserlöslichen Stoffe, wie Salz und Zucker beginnen sich zu lösen.



3.Phase

Durch die Intensivknetung des teiges erfolgt eine Homogene verteilung der Bestandteil im Teig. Die Verquellung wird begünstigt.

4.Phase

Überknetung des Teiges
Hefe läßt nach