

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 Zugussflüssigkeit. Hält bis zum Abbruch der Knetungen

Ziel: Möglichst homogene Verteilung

2. Phase

- Beginnt mit der Zugabe des 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 Bestandteile im Teig. Die Verquellung wird begünstigt.

4. Phase

Überknetung des Teiges

Hefe lässt nach