

Backen und Lockerung von Blätterteig

Wie erfolgt die Lockerung des Blätterteigs beim Backen?

- > Die Fettschichten isolieren auch bei der Verflüssigung des Ziehfetts die Teigschichten voneinander
- > Bei Temperaturen über 60°C im Teigstück verkleistert die Stärke. Gleichzeitig gerinnt der Kleber.
- > Bei Temperaturen um 100 °C verdampft das Wasser aus den Teigschichten.
- > Der Wasserdampf übt einen Innendruck aus, der die Teigschichten hebt. Die sich frisch gebildete Krume verfestigt sich in der Auflockerung und enthält damit ihre typische Struktur.

Die folgende Abbildung soll den Prozeß der Lockerung von Blätterteig verdeutlichen.

