

Fach: Versuchsbäckerei
19.09.1997

Vergleichsbackversuch

Thema: Notwendigkeit der Teiglockerung
Bäckt man einen ungelockerten Teig, bekommt man ein W-gebäck
eine unelastische Knetmasseähnlich krume, umgeben von einer zarten
oder
harten Kruste. Der Teig ist nicht durchgebacken zu geringe
Ausdehnungsmöglichkeiten für die quellende Stärkekörner und
darum unverdaulich.

Um aber ein bekömmliches Gebäck herzustellen muß man sich einer
bestimmen Lockerungsart bedienen. Erst die Lockrung
(Schaumfestigkeit) garantiert eingutes Eindringen der Backhitze und
damit vollkommene Eiweißgerinung und Stärke verkleisterung. Beim
Kauen wird das Gebäck besser mit Speichel durchtränkt und somit
eine einwandfreie Verdaulichkeit gewährleistet. Je nach Art und
Zusammensetzung des Teiges sind drei Teiglockerungsmöglichkeiten
gegeben.

Biologische Lockerung: Hefe und bedingt auch Sauerteig

Chemische Lockerung: Backpulver, ABC-Trieb, Pottasche

Physische Lockerung: einschlager Luft oder Wasserdampf