

Fach: Versuchsbäckerei
19.09.1997

Vergleichsbackversuch

Thema: Notwendigkeit der Teiglockerung

Bäckt man einen ungelockerten Teig, bekommt man ein W-Gebäck eine unelastische Knetmasse ähnlich 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 bestimmten Lockerungsart bedienen. Erst die Lockerung (Schaumfestigkeit) garantiert eingutes Eindringen der Backhitze und damit vollkommene Eiweißgerinnung 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: eingeschlagene Luft oder Wasserdampf