

„SCHUSTERBECK“

Tanja Siemes und Hannes Geier

Dorfstr. 10, 86684 Holzheim OT Bergendorf

Tel. 08276-589297, Fax: 08276-589298

Johann.geier@igrw.de

## VHS - Brotbackkurs 2013

### **Die Zutaten:**

#### **Das Triebmittel:**

Folgende Varianten sind erhältlich:

Hefewürfel, Trockenhefe, Sauerteig (3 Stufen-Sauerteig), Backpulver (Natron), Backferment.

#### **Die Hefe:**

##### **Besteht aus einem Pilz, also ein Lebewesen!**

Benötigt Nährstoffe (Mehl oder Zucker), Sauerstoff und Feuchtigkeit (Wasser oder Milch) – durch den Stoffwechsel entsteht Gas – Lockerung des Teiges.

Optimal für Hefe: Wärme, Feuchtigkeit und Nahrung!

Schlecht für Hefe: Ab 42°C stirbt die Hefe ab, Kälte – Stoffwechsel wird eingestellt – Verlangsamung, direkte Berührung mit Fett und Salz mag die Hefe nicht!

Trockenhefe: braucht länger und entwickelt geringere Triebkraft!

#### **Der Sauerteig:**

Drei-Stufen-Sauerteig: Der Bäcker führt den nur aus Mehl und Wasser bestehenden Teig in 3 Schritten bei genau festgelegten Temperaturen so gsäuert, dass sich jedes Mal eine bestimmte Sorte von Mikroorganismen vermehrt/bildet. Sehr aufwendig – für den priv. Gebrauch ungeeignet.....

Um das Brot zu säuern, kann der einstufige Sauerteig verwendet werden. Siehe Sauerteigansatz!

#### **Das Backpulver:**

Natron erzeugt beim Backen Kohlendioxid: Dies lockert den Teig – bei weitem nicht die Kraft der Hefe – allerdings für Hefe-Allergiker oder Vermeider gut geeignet.

#### **Das Backferment:**

Hat von Ihnen jemand Erfahrung damit?

#### **Das Salz:**

Steinsalz, gebleicht oder nicht, Meersalz, Grob oder Fein, Himalaya-Salz – jedem das Seine!

Faustregel: 2 % der Mehlmenge!