Sauerteigführungen

Lösungen zu Arbeitsblatt 89/90

Lösungshilfen

Aufgabe 1:

- ***Höhe der Mehlzugabe je Stufe (= viel oder wenig Mehl = Vermehrungsfaktor)***
- ***Teigausbeute der Stufe (= weicher oder fester Sauerteig)***
- ***Teigtemperatur der Stufe (= warmer oder kühler Sauerteig)***

Aufgabe 2:

Reifung fördernd:
– *hohe Anstellgutmenge*
– *geringe Mehlzugabe*
– *hohe Teigtemperatur*
– *weicher Sauerteig*

Reifung verzögernd:
– *hohe Mehlzugabe*
– *fester Sauerteig*

Aufgabe 3:

1.
– unreife Sauerteigstufe: stark gewölbt
– schwache Auflockerung, kleines Volumen
2.
– reife Sauerteigstufe: stark gewölbt
– gute Auflockerung, glänzend aufgerissene Oberfläche
– bindige Teigbeschaffenheit
3.
– überreife Sauerteigstufe: zusammengefallen
– angetrocknete Oberfläche

Aufgabe 4:

- Lange Abstehzeit möglich: ***zum Beispiel bei Mohnheimer-Salz-Sauer-Führung***
- Nur kurze Abstehzeit möglich: ***zum Beispiel bei Berliner-Kurzsauer-Führung***

Aufgabe 5:

Ursachen für zu jungen Sauerteig
– ***zu geringes Anstellgut***
– fester Sauerteig
– kalte Teigtemperatur
– enzymarmes, helles Mehl

Ursachen für überreifen Sauerteig
– geringe Mehlzugabe
– zu lange Reifezeit
– kurze Abstehtoleranz

Aufgabe 6:

Brotmängel durch zu jungen Sauerteig:
– geringes Volumen
– unelastische Brotkrume
– fader und etwas einseitiger Brotgeschmack (nicht aromatisch)

Aufgabe 7:

Brotmängel durch überreifen Sauerteig:
– kleines Brotvolumen
– zu straffe Brotkrume mit unregelmäßiger Porung, zum Teil zu dichtporig
– zu saurer Brotgeschmack

Aufgabe 8:

a) „Wir verringern einfach die Zugabemenge an Sauerteig zum Brotteig.“ ***– trifft nicht zu***
b) „Wir setzen dem Brotteig ein Emulgator-Backmittel zu.“ ***– trifft nicht zu***
c) „Wir führen den Brotteig mit höherer Teigtemperatur als sonst üblich.“ ***– trifft zu***
d) „Wir verlängern die Teigruhezeit und die Gärzeit.“ ***– trifft zu***

Ein Medialink aus dem Buch
"Lernfelder der Bäckerei – Produktion, Fachkundliches Arbeitsheft Teil 2"
Autor: Claus Schünemann
ISBN: 978-3-8057-0746-6

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:
https://www.europa-lehrmittel.de/07466.html