

Thema: Brot – Mehl – Ausmahlungsgrad – Teiglockerung

Input über Brotsorten, von Auszugsbrot bis Vollkornbrot über Biobrot, Kleingebäck und Feingebäck

Mehl – Ausmahlungsgrad

W 480, W 550 oder R 960 sind sogenannte Mehltypen. Diese Bezeichnung gibt den Ausmahlungsgrad an, d. h. welche Teile des Kornes vermahlen wurden. W steht für Weizen, R für Roggen. Als Faustregel gilt: Je höher die Typenzahl, desto mehr Mineralstoffe (Fe, Cu, Mg, Mn, K, Ca) bzw. Randschichten sind im Mehl enthalten. Roggen enthält prinzipiell mehr Mineralstoffe als Weizen.

Das verwendete Mehl bestimmt die Farbe der Brotkrume!

Zusätzlich kann auch Röstmalz zum Färben verwendet werden, z. B. Dawamehl oder Roggenmalz. Dies ist u. a. beim Kornspitz der Fall.

Diskussion:

Warum hat Vollkornmehl keine Typenzahl?

Weil ohnehin das ganze Korn inklusive der Randschichten vermahlen wurde. Aus Haltbarkeitsgründen wird der Keim manchmal vor dem Mahlen entfernt. Roggenvollkornmehl hätte beispielsweise eine Typenzahl von ca. R 1800.

Querverbindung Küche: siehe Baustein 5

Exkurs: Dinkel

- wächst nur auf naturbelassenen Böden gut.
- Aufgrund des geringeren Klebergehalts ist weniger Flüssigkeitszugabe nötig, das Brot wird leichter bröselig.
- Wegen seiner harten Spelzen (Randschichten) ist Dinkel schwieriger zu vermahlen.

Arbeitsaufgabe:

Du legst Wert auf biologische Lebensmittel oder auf vollwertige Ernährung. Welche Zutaten würdest du zum Brotbacken verwenden?

Teiglockerung

- Hefe
- Sauerteig bei Mehlmischungen, die mehr als 35 Prozent Roggenanteil haben

Wusstest du, dass

... Roggenmehle quellfähige Schleimstoffe, sogenannte Pentosane, enthalten, die nur in Verbindung mit Säure das Klebergerüst bilden können?

... sich je nach Anteil der Milch- und Essigsäure des Sauerteiges unterschiedliche säuerlich-aromatische Geschmacksnoten entwickeln?

... je länger die Gare ist, desto mehr Aromastoffe entstehen können? Die Bekömmlichkeit wird dadurch ebenfalls erhöht.

Teilwiederholung:

Du siehst beim Bäcker im Brotregal die Bezeichnung „langzeitgeführt“. Erkläre diesen Begriff!