

LOCKERUNGSARTEN

Es gibt drei Lockerungsarten und die erkläre ich dir heute. Es gibt die biologische Lockerung, die physikalische Lockerung und die chemische Lockerung.

Bei der biologischen Lockerung haben wir als Beispiel den Hefeteig und den Sauerteig. Bei der physikalischen Lockerung sind es Luft- und Wasserdampf. Und bei der chemischen Lockerung sind es Backpulver, Hirschhornsalz und Pottasche. Ganz wichtig für dich, ich nenne dir jetzt mal ein paar Beispiele und erkläre dir dabei, was auch zum Beispiel bei einer chemischen Lockerung passiert und für welche Gebäcke, welches Lockerungsmittel verwendet wird.

Bei der biologischen Lockerung haben wir ja einmal die Hefe. Die Hefe wird meistens verwendet für Plunderteige – das ist ja, wie du weißt, ein tourierter Hefefeinteig – und auch bei mittelschweren Hefefeinteigen oder auch bei einem Pfannkuchen oder auch bei einem Stollen. Der Sauerteig, der wird zum Beispiel für Brote verwendet, kann sowohl Weizensauer sein als auch ein Roggensauer. Wichtig für dich zu wissen ist, dass der Sauerteig für die Haltbarkeit und den Geschmack verantwortlich ist.

Bei der physikalischen Lockerung haben wir Luft- und Wasserdampf. Klingt jetzt nicht so spannend, aber du brauchst ihn unter anderem bei den Blätterteiggebäcken. Das ist superwichtig, wie zum Beispiel bei einem Schweineohr. Der Wasserdampf trennt die Schichten, die Fettschicht von der Gebäckschicht, und erhitzt es sozusagen. Die Luft entweicht und dadurch entsteht dann diese typische Blätterung.

Bei der chemischen Lockerung wird es schon ein bisschen spezieller. Da haben wir unter anderem das Backpulver, die Pottasche und das Hirschhornsalz. Backpulver wird unter anderem in Sandmassen verwendet. Beim Hirschhornsalz, das wird verwendet zum Beispiel für Amerikaner oder auch Lebkuchen. Hirschhornsalz hat halt folgende Eigenschaft, dass Ammoniak entsteht. Beim Backprozess, bei ca. 60 Grad, entsteht dieses Ammoniak. Deshalb ist es superwichtig, dass in flachen Gebäcken zu verwenden, dass es halt zerfällt und auch entweichen kann, da es sehr übelriechend oder auch nicht wohlschmeckend ist. Wenn du das in hohen Gebäcken verwendest, wo die Gebäckkrume noch recht feucht ist, dann entsteht in dieser Gebäckkrume der gesundheitsschädliche Salmiakgeist. Das ist sehr wichtig für dich, dass du das weißt und das natürlich ausschließlich in Amerikaner ein Hirschhornsalz verwendet wird, weil es ein flaches Gebäck ist. Als nächstes haben wir noch bei der chemischen Lockerung die Pottasche. Pottasche wird ganz oft verwendet in den Lebkuchenteigen und das ist natürlich die Weihnachtszeit. Aber Lebkuchenteige erklären wir dir später noch einmal.

Jetzt für dich wichtig, was musst du wissen zum Abschluss? Es gibt die biologische Lockerung, es gibt die physikalische Lockerung und es gibt die chemische Lockerung. Biologische Lockerung: Hefe und Sauerteig, physikalische Lockerung: Luft- und Wasserdampf, chemische Lockerung: Backpulver, Pottasche und das Hirschhornsalz. Wenn du das weißt, dann wirst du deine Abschlussprüfung schon einen Schritt näher.