

OFENTRIEB

Unter Ofentrieb ist die finale Volumenzunahme, während des Backprozesses zu verstehen. Das heißt also: Du hast ein Teigling, den du in Ofen gegeben hast, dann ist es eben so, dass wir in unserem Teigling, in diesen Poren, lauter Sauerstoff enthalten haben.

Was passiert bei Wärme? Bei Wärme dehnen sich die Moleküle aus. Das heißt also, dieser Sauerstoff, den ich in meinem Gebäck habe, dehnt sich auseinander. Durch das, dass wir eine schöne Teigstruktur, Teigvernetzung haben, ist es eben so, dass dieses Gashaltevermögen da ist, damit der Teigling mit in die Oberfläche getrieben wird. Zeitgleich arbeiten am Anfang die Hefe noch so ein kleines bisschen nach. Das heißt also, mein Brot wächst während dem Backprozess. Damit es wachsen kann, ist der Schwaden ganz wichtig. Vielleicht erinnerst du dich wieder, dass da eine Befeuchtung der Oberfläche passiert und dadurch die Volumenzunahme überhaupt erst stattfinden kann. Und dann, wenn die Volumenzunahme absolviert ist, ist es eben wichtig beim Ofentrieb, dass dann auch der Zug geöffnet wird. Der Zug ist im Endeffekt die kleine Ofenklappe, die hinten im Ofen ist, die die Feuchtigkeit wieder rauslässt. Denn wenn ich eine trockene Backatmosphäre habe, habe ich eine Stabilisierung der Kruste nach so circa zwei bis drei Minuten des Backvorganges. Denn wenn du das nicht machst, läuft dein Brot in die Breite, denn die Oberfläche bleibt feucht und elastisch.