

QUELLSTÜCK, BRÜHSTÜCK, KOCHSTÜCK

Brühstück, Kochstücke und Quellstücke sind Vorstufen, die du dem Teig hinzufügen kannst, um mehr Wasser in Teig reinzubekommen und eine bessere Verquellung zu bekommen. Und ich sage dir jetzt, was der Unterschied ist.

Quellstück, das ist – wie der Name sagt – einfach nur Saaten, Mehl, Getreide, verschiedene Dinge, die du mit Wasser vermischst und Quellen lässt. In der Regel bei Raumtemperatur. Pass allerdings auf im Sommer, wenn es sehr heiß ist, dann kann es zu einer Fremdgärung kommen. Da empfiehlt sich vielleicht das Ganze einfach in Kühlschrank zu stellen, damit es nicht zu gären beginnt.

Beim Brühstück, da wird jetzt diese Mischung, ob das Mehl, Schrot, Getreide, Saaten oder auch Nüsse sind, mit kochendem Wasser überbrüht. Daher kommt der Name Brühstück. Der Vorteil für das Brühstück im Vergleich zum Quellstück ist, dass es einfach schneller geht. Man kann es schneller einsetzen, weil das Wasser schneller aufgenommen wird.

Beim Kochstück ist es im Endeffekt so, dass das Ganze miteinander verkocht wird. Das heißt also, ich mache das mit Mehl, Wasser oder auch mit Schrot und Wasser oder Getreide und Wasser und nehme das Ganze, verrühre das und koche es einmal auf. Im Endeffekt genauso auch, wie du deine Vanillecreme herstellst, so kannst du im Endeffekt ein Kochstück herstellen. Der Vorteil an dem ist einfach, dass du noch mehr Wasser in deinen Teig reinbekommst.

Pass allerdings auf, wenn du ein Brühstück oder Kochstück verwenden möchtest, gerade in Form von einem Mehlkochstück, dass wenn du mehr Wasser reinbekommen kannst in deinen Teig, dass es nicht zu viel wird. Verwendest du zu viel, dann wird dein Volumen auch gleichzeitig klein.

Aber ganz ganz wichtig, verwende gerne Vorstufen. Indem du mehr Wasser in deinen Teig reinbekommst, erhöhst du die Qualität. Denn mehr Wasser im Teig, erhöht dir die Frischhaltung der Gebäcke, macht sie saftig und sie schmecken dadurch einfach viel, viel besser.