

SCHWADEN

Vielleicht hast du dich mal gefragt, was bewirkt der Schwaden im Ofen? Schwaden ist nichts anderes als Wasserdampf. Das ist ganz ganz wichtig beim Backen, denn man muss sich vorstellen, ich habe ein Teigling, den legen wir in den Ofen rein, der Teigling hat ca. 30 Grad und wir geben das Ganze in den heißen Ofen. Der Schwaden, der kondensiert an dieser Teigoberfläche, das heißt also, das macht die Teigoberfläche elastisch. Dadurch kann mein Brot im Ofen aufgehen. Das Nächste ist, dass der Schwaden, der an der Teigoberfläche kondensiert, diese nicht nur elastisch macht, sondern durch das Verändern von Wasserdampf in Wasser, wird auch gleichzeitig Energie freigesetzt. Die Energie ist ganz ganz wichtig, weil wir eine Wärmeübertragung haben, und dadurch bekomme ich einen richtig guten Ofentrieb. Heißt also, mein Gebäck geht besser auf. Gleichzeitig ist es noch so, dass wir durch die Schwaden-Zugabe auch eine bessere und röschere und knusprigere Kruste bekommen und gleichzeitig immer noch einen schöneren Glanz.