

TEIGHERSTELLUNG: GRUNDLAGEN 1/3

Die Teigherstellung ist was ganz ganz Wichtiges für uns Bäcker, denn es ist ganz ganz wichtig, dass Teige gut ausgeknetet werden, damit wir eine schöne Teigstruktur bekommen. Beim Knetvorgang von Weizenteigen werden die ganzen Kleberstränge miteinander vernetzt, dadurch entwickelt sich das Gashaltevermögen, was wichtig ist, damit das Volumen gehalten werden kann und die Form gehalten werden kann. Optimal geknetete Teige bekommen auch ein schönes Gebäckvolumen hin.

Die Zeit, wie lange so ein Teig geknetet wird, ist abhängig, was du für ein Teig hast, welche Konsistenz dein Teig hat, d.h. weichere Teige brauchen länger als feste Teige und aber auch die Getreidemischung. Zum Beispiel werden Weizenteige intensiv geknetet, die werden im ersten Gang miteinander vermischt, das ist dann die Mischphase. Das lassen wir so lange laufen, bis die Zutaten gut miteinander vermischt sind, bis alles eine schöne homogene Masse entstanden ist und dann geht es in einen zweiten Gang über und dort wird das Ganze intensiv geknetet. Damit wir einen schönen, glatten Teig bekommen, der Teig soll sich ja so ein bisschen vom Rand, vom Schüsselrand lösen und der Teig sollte noch nicht eine glänzende Oberfläche haben.

Wenn der Teig mal an der Oberfläche glänzt, dann ist es oft ein Zeichen, dass wir vielleicht sogar ein bisschen zu lange geknetet haben. Und wenn das der Fall ist, dann verliere ich eher ein bisschen Volumen, mein Teig läuft ein bisschen in die Breite und beim nächsten Mal dann einfach eine Minute vielleicht kürzer kneten lassen.

Damit wir beim Kneten eine schöne Wasseraufnahme haben, ist es immer hilfreich, das Mehl erstmal so ein bisschen aufzulockern. Wenn du das im Betrieb machst und das Mehl aus der Silo-Anlage kommt, dann wird es häufig durch ein Sieb durchgelassen, dann kommt es richtig schön locker raus. Wenn du das nicht hast, sondern aus dem Sack das Ganze raus machst, empfehle ich hier einfach mit der Hand das einmal ein bisschen aufzulockern. Dann bekommst du einfach eine deutlich bessere Wasseraufnahme.

Machst du Teige mit einer sehr, sehr hohen Teigausbeute. Das heißt also Teige, die alle mehr als so circa eine Teigausbeute von 165 überschreiten. Dann empfehle ich dir immer ein Teil vom Wasser draußen zu lassen. Das heißt also erstmal 65% Wasser gerechnet auf das Mehl in den Teig, in deine Knetmaschine zu geben, das Ganze zu verkneten. Und wenn du merkst, dass die Klebestruktur sich so langsam bildet, dann gibst du restliches Wasser hinzu. Machst du das nicht und der Teig ist von Anfang an zu weich, dann braucht es viel, viel länger zum Kneten und du kannst Zeit sparen, wenn du einfach Wasser erstmal draußen lässt und dann so Schluck für Schluck am Ende des Knetens unterknetest.

TEIGHERSTELLUNG: GRUNDLAGEN 2/3

Was ganz wichtig ist beim Teigbereiten ist die Temperatur. Damit die Teige die richtige Temperatur haben. Zum Beispiel sollen Weizenteige eine Teigtemperatur von circa 24 bis 26 Grad haben. Machst du ein Roggenmischbrot zum Beispiel, dann haben wir eine Teigtemperatur von circa 27 Grad. Um festzustellen, ob dein Weizenteig richtig geknetet ist, kannst du den Fenstertest machen. Dazu nimmst du ein bisschen Teig, nimmst es in deine Hand und ziehst es auseinander. Und dann, wenn du eine richtig schöne dünne Teighaut gezogen bekommst, ist es ein Zeichen, dass der Kleber gut ausgeknetet ist und du eine schöne Struktur hast und dein Teig fertig ist.

Um die richtige Teigtemperatur zu ermitteln, gibt es ein paar Parameter, die wichtig sind. Wichtig ist zum Beispiel zu wissen, dass Roggenteige keine Teigerwärmung haben. Das heißt, Teige werden beim Kneten nicht warm. Weizenteige wiederum haben eine Teigerwärmung. Das heißt also während des Knetvorganges wird mein Teig wärmer und wärmer und wärmer. Dabei ist es eben so, dass Teige, die fester sind, eine höhere Teigerwärmung zum Beispiel haben als Teige, die weicher sind. Das sind Faktoren, die man berücksichtigen muss, um das rauszufinden, wie viel Grad mein Wasser haben soll, das ich zum Schütten verwende.

Um die Teigtemperatur zu berechnen, oder besser gesagt die Zuguss-Temperatur, was du verwenden möchtest, um dann deine Teige zu schütten, gibt es eine Formel. Und zwar nimmst du einfach deine Teigtemperatur, die du erzielen möchtest, als Beispiel bei einem Brötchen, so 26 Grad. Davon wird dann erstmal die Teigerwärmung abgezogen. Wenn du sagst, du knetest das Brötchen, 6 Minuten. Je nach Maschine wird es zwischen 1 und 1,5, vielleicht nochmal 2 Grad pro Minute Erwärmung. Das heißt, wenn wir dann also 6 Minuten rechnen, 1 Grad Teigerwärmung pro Minute, dann müssen wir 6 Grad abziehen. Bleiben noch 20 Grad übrig. Und jetzt ist es eben wichtig zu wissen, was kommt alles rein. Wir geben Wasser hinzu, wir geben Mehl hinzu, du hast einen Vorteig vielleicht, also sind es drei Parameter. Somit muss meine Teigtemperatur abzüglich der Teig-Erwärmung oder auch Knetewärmung genannt, mal drei genommen werden. Und von dieser Zahl, was da rauskommt, wird dann deine Mehltemperatur abgezogen, plus deine Vorteigtemperatur. Und dann sollte eine Zahl übrig bleiben. Und die Zahl, die übrig bleibt, das ist die Temperatur, die dein Wasser haben sollte, dass du die richtige Teigtemperatur nach dem Kneten hast.

TEIGHERSTELLUNG: GRUNDLAGEN 3/3

Jetzt kann es passieren, dass du für manche Teige, zum Beispiel im Brezetteig, Scherbeneis verwenden möchtest in deiner Prüfung. Die Schule hat vielleicht keine Eismaschine. Dann ein einfacher Trick, ja, du nimmst ein geschlossenes Blech, dieses Blech legst du in den Froster und befüllst es im besten im Froster, dass das Wasser nicht überschwappt, einfach mit einer dünnen Schicht Wasser. Und dann braucht es vielleicht 30 Minuten so was, dass so eine dünne Schicht Eis entsteht, und dann klopfst du das Ganze einmal auf den Tisch, kräftig aufschlagen, damit das Eis springt. Und dann hast du selbst hergestelltes Scherbeneis, mit dem du deine Teige sehr intensiv und schnell runterkühlen kannst. So als kleiner Tipp für die Prüfung.