

Wer macht eigentlich die Löcher ins Brot?

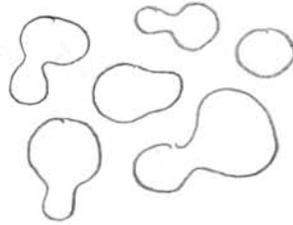


Nein, der Mehlwurm ist es nicht.
Aber der weiß, wie's geht.

Also, am Löcher machen sind mehrere beteiligt:

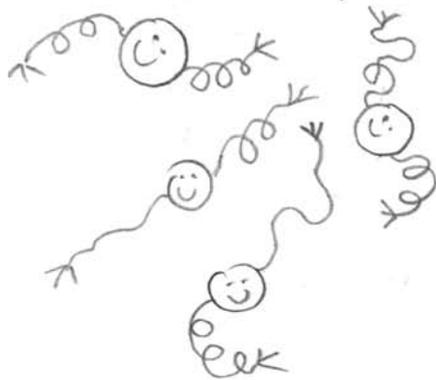


Stärkekörnchen



Hefen und Milchsäurebakterien
(Lactobazillus Acidophilus)
und Essigsäurebakterien

(fermente)

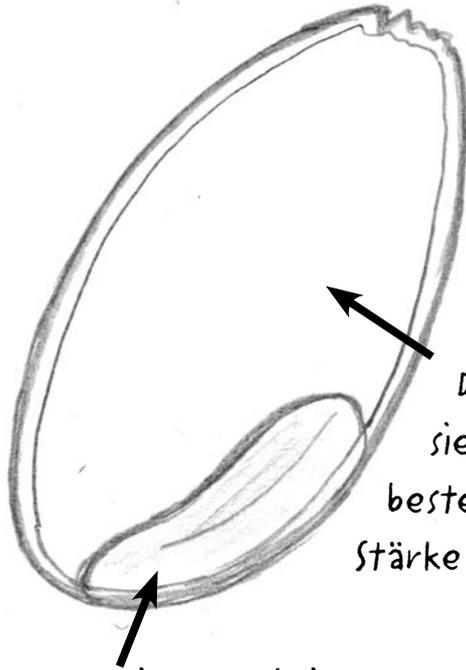


Klebereiweiß (Gluten)

Aber wo kommen die denn her?

Stärke und Kleber kommen aus dem Getreidekorn.

Das wird hier gemahlen:



← Die Schale
außen ist gut
für die Ver-
dauung (das ist
die Kleie)

← Das Innere vom Korn
sieht weiß aus und
besteht vor allem aus
Stärke

← Das ist der Keim, aus dem ein
neues Getreidepflänzchen
wachsen könnte



Da kommen die
Körner rein

Hier werden sie
zwischen zwei
Mühlsteinen
gemahlen

Unten kommen sie
als Mehl heraus

Die Hefen und die Fermente sind im Sauerteig,
den wir jeden Abend für den nächsten Tag
frisch ansetzen.



Wenn der Brotteig in der großen Knetmaschine gemacht wird, werden Mehl, Wasser, Sauerteig und ein bisschen Salz zusammengemischt.

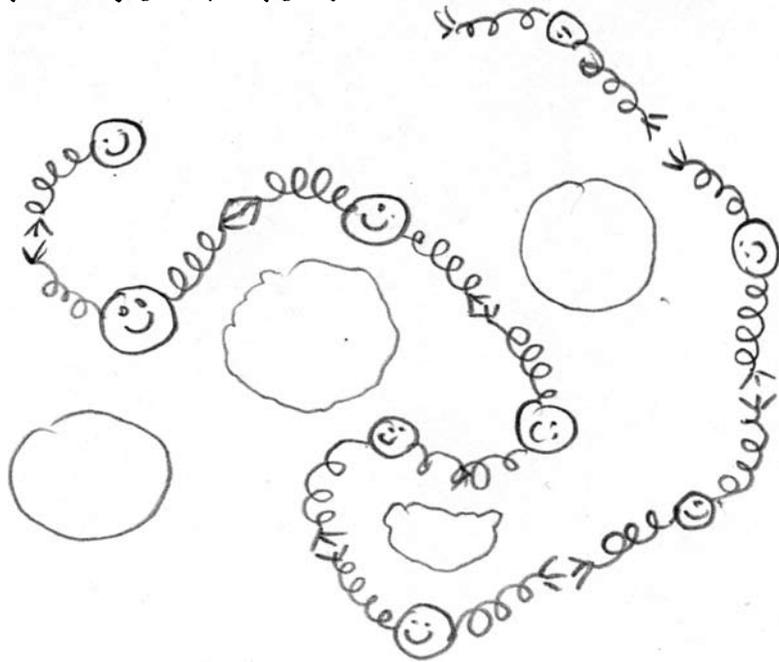


Erst mal ist das eine krümelige Angelegenheit, aber je länger geknetet wird, desto elastischer wird der Teig — ein ganz bisschen wie Kaugummi.

(das kannst du selbst ausprobieren, wenn du ein paar Weizenkörner in den Mund steckst und ganz vorsichtig kaust)

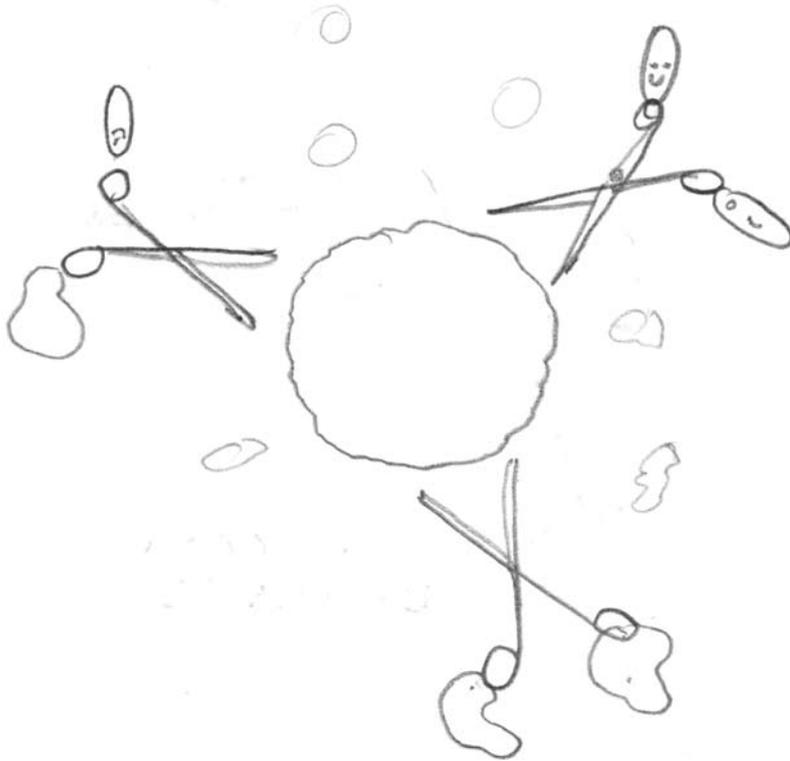
Aber was passiert denn dabei?

Die Kleber-Eiweisteilchen sind ganz begierig darauf, sich zu finden und zu verbinden.



Sie bilden Ketten, als hätten sie Gummiarme, und halten fest zusammen, während die Stärkekörnchen das Wasser aufsaugen.

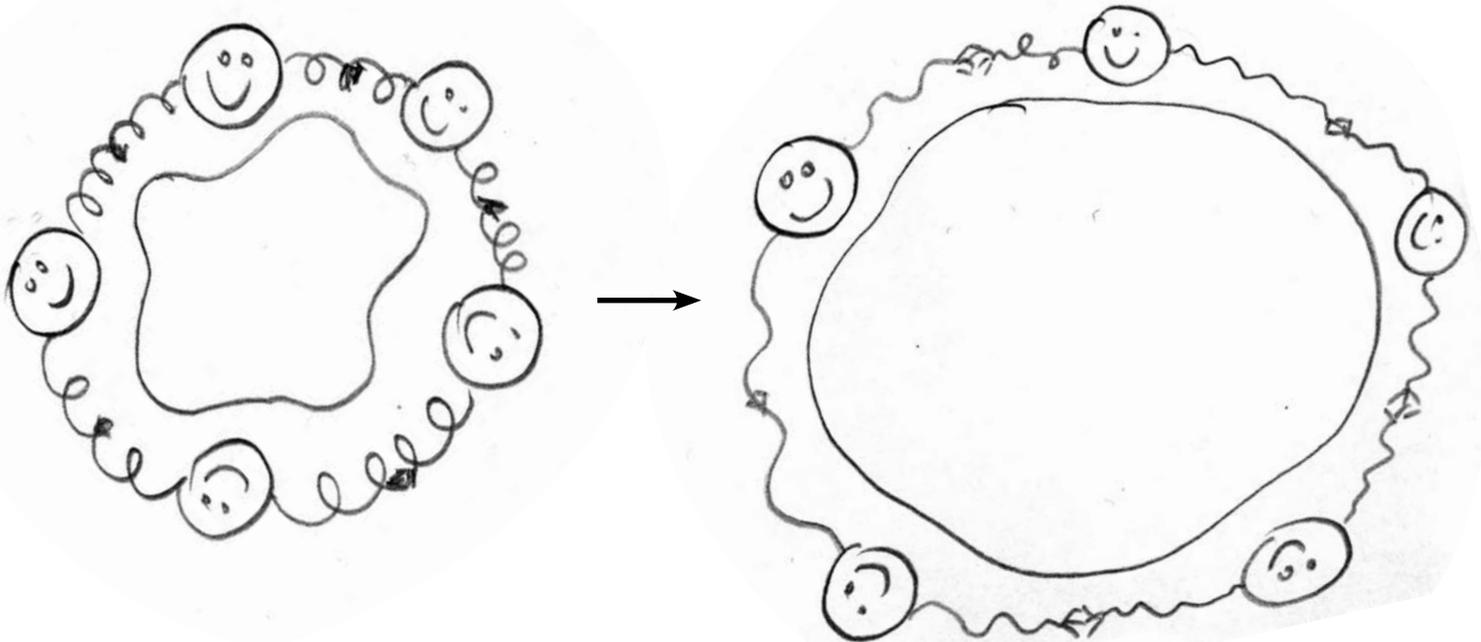
Jetzt treten die Fermente in Aktion: sie schnippeln an den Stärkekörnchen herum.



Dabei kommen kleinere Stückchen heraus.

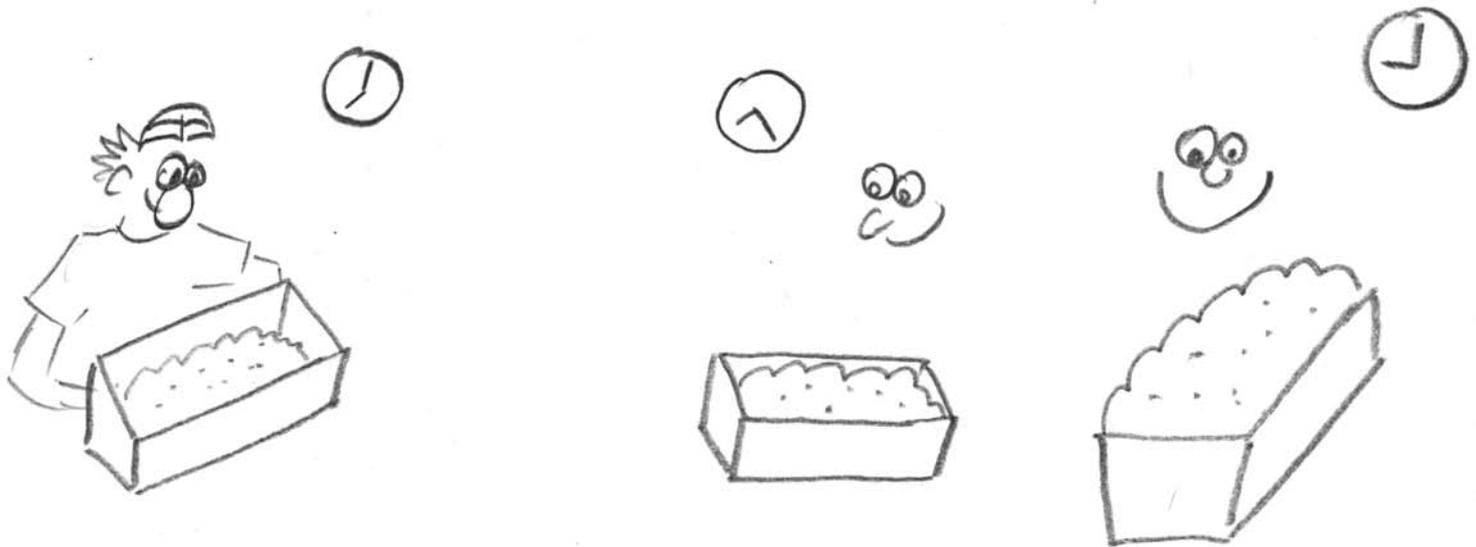
Manche davon sind süß, andere sauer, und manche bilden Blasen wie Luft. Das ergibt leckeren Geschmack und kleine Luftlöcher.

Auch wenn die Luftblasen durch die Aktion der Fermente immer größer werden, halten die Kleberketten weiterhin so fest zusammen, dass die Blasen im Teig stecken bleiben und nicht einfach nach oben steigen wie bei Sprudelwasser.



Das was dort im Teig passiert, ist alles so klein, dass wir es nicht sehen können.

Aber wir können sehen, wie unser Teig wächst, weil die Fermente arbeiten und die vielen Luftbläschen immer größer werden.



Damit wir nicht allzu lange warten müssen, machen wir es den fermenten gemütlich: wir lassen sie im Gärschrank arbeiten.



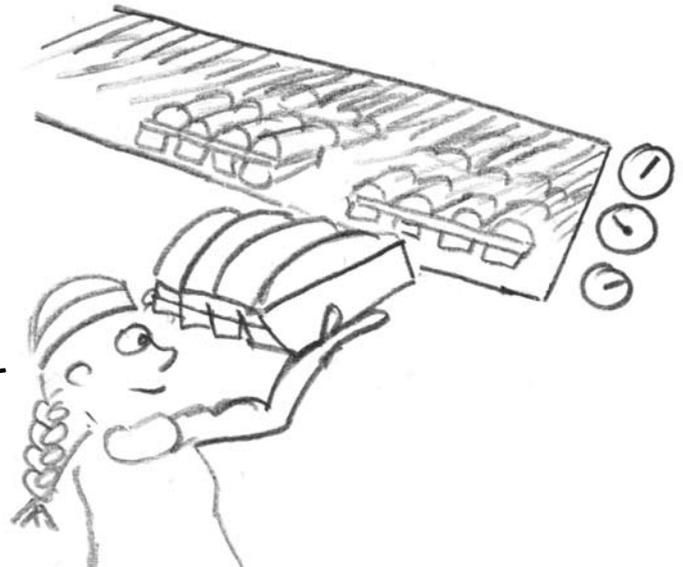
Da ist es so warm und feucht wie im Dschungel.

Schließlich ist der Teig ganz groß und ganz weich.



Wenn wir jetzt einen Finger hineinstecken würden, würde er zusammenfallen, denn soooo kräftig sind die Kleberketten nun auch wieder nicht.

Deshalb schieben wir die Brote ganz vorsichtig in den Ofen, damit alle Luftbläschen ganz bleiben.



Und was passiert im Teig beim Backen?

Je heißer es wird, desto mehr quellen die Stärkekörnchen auf und verkleben miteinander. Das ist so ähnlich wie beim Puddingkochen. Und die Kleberteilchen werden fest — so ähnlich wie beim Eiweiß, wenn du ein Spiegelei brätst.



Und wenn alles schön miteinander verbacken ist und sich außen eine Kruste gebildet hat, dann ist das Brot fertig.

Lecker und locker.

Mehlworm
BioVollkornbäckerei

