

UNTERSCHIED TEIGE & MASSEN

Worin unterscheiden sich eigentlich Teige von Massen? Es sind vier Kriterien, in denen sich Teige von Massen unterscheiden.

Als allererstes unterscheiden sie sich in der Herstellungsart. Teige werden in der Regel geknetet, sehr fettreiche, Hefefeinteige auch mal gerührt, aber in der Regel werden Teige geknetet. Während Massen, je nach Art der Masse, entweder gerührt, aufgeschlagen oder auch abgeröstet werden.

Teige und Massen unterscheiden sich auch in ihren Hauptrohstoffen. Teige haben in der Regel immer Getreideerzeugnisse als Hauptrohstoff, ob es Mehl oder Schrott ist, ist ganz egal, aber Getreide bildet den Hauptrohstoff von Teigen. Bei den Massen hingegen ist es wieder sehr individuell. Wir haben zum Beispiel bei einer Baisermasse hauptsächlich Zucker drin, mit ein bisschen Eiklar. Während wir bei einer Brandmasse sehr viel Ei, Milch, Wasser haben und nur einen geringen Anteil an Mehl.

Das dritte Unterscheidungskriterium zwischen Teigen und Massen ist die Konsistenz. Teige sind in der Regel formbar, plastisch. Ich kann sie ausrollen oder zu Knoten, zu Zöpfen flechten. Massen hingegen sind in der Regel streichfähig, dressierfähig und eher fließend.

Als allerletztes unterscheiden sich Teige und Massen auch in ihren Lockerungsarten. Teige kann ich biologisch lockern, zum Beispiel durch den Einsatz von Backhefe und oder Sauerteig. Ich kann Teige physikalisch lockern durch Wasserdampf oder durch eine Kombination von biologischer und physikalischer Lockerung, Hefe und Wasserdampf, wie zum Beispiel beim Plunderteig. Es gibt auch Teige, die ich chemisch lockere. Wie Lebkuchenteige, da verwende ich Pottasche und Hirschhornsalz. Massen hingegen werden niemals biologisch gelockert. Aber durchaus physikalisch, zum Beispiel durch das Einschlagen von Luft bei Biskuitmassen oder auch Baisermassen oder chemisch durch den Einsatz von Backpulver oder Natron.

Beispiele für Massen sind Makronenmassen, die Mandelhörnchen sind aus Makronenmasse oder auch die Ochsenaugen. Beispiele für Teige sind hier in meiner Theke Streuselschnecken oder Berliner oder auch Plunderteilchen.