

GEBÄCKBRÄUNUNG

Wer oder was bräunt eigentlich mein Gebäck? Warum habe ich so eine schöne, gebräunte Kruste auf meinem Brot?

Der Bestandteil der Teige, der am meisten Bräunungsvermögen besitzt, ist der Zucker. Zucker karamellisiert ab ca. 145° Celsius, verändert seine Farbe, seinen Geschmack, wird vor allem braun. Außerdem haben wir im Backprozess die sogenannte Maillard-Reaktion. Lösliche Zuckerstoffe reagieren mit löslichen Eiweißstoffen und bilden Röst- und Aromastoffe, die Melanoidine.

Ein Trugschluss ist, dass Salzbräunungsvermögen besitzt. Wenn du schon mal Salz vergessen hast in einem Teig, hast du vielleicht festgestellt, dass die Gebäcke blass ungebräunt sind. Das heißt aber nicht, dass das Salz direkt Einfluss auf die Bräunung hat. Salz hat aber sehr enormen Eindruck auf die Hefegärung. Salz hemmt die Hefegärung. Wenn kein Salz im Teig ist, ist die Hefe ungebremst und vergärt sämtliche Zuckerstoffe, sodass am Ende keine Zuckerstoffe mehr übrig sind, um das Gebäck zu bräunen.