

HEFEHEMMUNG

Was hemmt eigentlich die Hefegärung? Salz hemmt die Hefegärung, mit steigendem Salzanteil im Teig verläuft die Hefegärung immer langsamer. Auch ein hoher Fettanteil im Teig führt zu einer schwächeren Hefegärung, aber nicht direkt in Bezug zueinander, sondern eine hohe Fettmenge im Teig zwingt mich, weniger Schüttflüssigkeit dem Teig zuzufügen. Fett erweicht die Teige und viel Fett bedeutet sehr weiche Teige, also lasse ich etwas Schüttwasser weg, dadurch hat die Hefe aber auch weniger Wasser zum Arbeiten und arbeitet dementsprechend langsamer. Fett hemmt also nicht direkt die Hefegärung, sondern der hohe Fettanteil und damit verbunden der geringe Zuguss-Anteil, das hemmt die Hefegärung.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS