

LOCKERUNGSARTEN FÜR BÄCKER/INNEN

Lockerungsarten: Es gibt drei verschiedene Arten, wie man Backwaren lockern kann.

Fangen wir mit der biologischen Lockerung an. Zu der biologischen Lockerung gehört einmal die Lockerung mit Backhefe und die Lockerung mit Sauerteighefen. In beiden Fällen verkehrt die Hefe, Zuckerstoffe zu CO_2 und Alkohol. CO_2 ist das Lockerungsgas, was dann von unserem Klebergerüst oder Stärkerüst im Brot gehalten wird und die Krumme lockert.

Die physikalische Lockerung: Es gibt zwei Arten, auf physikalische Weise ein Gebäck zu lockern. Zum einen durch das Einschlagen von Luft, wenn ich zum Beispiel eine Biskuitmasse herstelle, schlage ich unter die Vollei-Zuckermasse jede Menge Luft, die dann in der Krumme gehalten wird durch die Eiwurststoffe im Ei und zu einer Gebäcklockerung führen. Zum anderen kann ich physikalisch durch Wasserdampf lockern, zum Beispiel bei Blätterteig. Im Teig ist Wasser enthalten, ich habe den Teig ja mit Wasser geschüttet und dieses Wasser verwandelt sich im Laufe des Backprozesses in Wasserdampf. Der wird dann von den einzelnen Fettschichten im Blätterteig gehalten, kann nicht entweichen, dehnt sich aus und lockert so mein Gebäck.

Und dann gibt es noch den breiten Bereich der chemischen Lockerung. Chemische Lockerungsmittel sind zum Beispiel Backpulver, Natron, Hirschhornsalz und Pottasche. All diese vier chemischen Triebmittel produzieren CO_2 , also das gleiche Lockerungsgas, das auch von der Hefe produziert wird. Wenn du in deiner Prüfung gefragt wirst, ob du Gebäckbeispiele kennst für diese drei Lockerungsarten, zähle ich dir mal ein paar auf.

Biologische Lockerung wird vor allem für die Lockerung von Brot oder Brötchen verwendet. Physikalische Lockerung durch Wasserdampf, typisches Beispiel Blätterteig oder eine Kombination aus physikalischer Lockerung durch Wasserdampf und biologische Lockerung durch Backhefe beim Plunderteig. Die physikalische Lockerung durch eingeschlagene Luft, da haben wir zum Beispiel die Biskuitmasse oder die Baisermasse. Ein Gebäckbeispiel für die chemische Lockerung durch Backpulver ist zum Beispiel eine Rührmasse. Amerikaner, auch eine Rührmasse, werden durch Hirschhornsalz chemisch gelockert. Lebkuchenteige, braune Lebkuchen, wie du sie vielleicht in Herzform kennst vom Weihnachtsmarkt, werden durch Pottasche und Hirschhornsalz chemisch gelockert. Brandmasse wird physikalisch durch Wasserdampf gelockert. Für deine Prüfung solltest du auf jeden Fall alle drei Lockerungsarten kennen und jeweils auch ein Beispiel nennen können.