

SALZ IM TEIG VERGESSEN?

Vielleicht ist es dir ja auch schon mal passiert: Du hast Salz vergessen. Woran erkennst du zum Beispiel, dass du bei deinem Brötchen-Teig das Salz vergessen hast? Schon beim Rausholen des Teiges wirst du eventuell feststellen, dass der Teig komischerweise klebt und nicht so schön wollig und trocken ist, wie du es gewöhnt bist. Spätestens beim Rundwirken bzw. Aufarbeiten auf dem Tisch stellst du fest, dass ein Teig ohne Salz sehr fließend ist. Er hat keinen Stand. Egal, wie sehr du dich bemühst, einen straffen runden Ballen zu wirken, es wird nicht funktionieren. Teige ohne Salz haben eine fließende Konsistenz, sie haben keinen Stand. Während der Gare kannst du beobachten, dass ein salzloser Teig unkontrolliert stark gärt. Die Hefe wird nicht gehemmt, es findet keine kontrollierte Gare statt, das Volumen nimmt sehr schnell zu, es bilden sich sehr große, wilde Poren. Du hast eine geringe Gärstabilität, weil auch dein Kleber auf die Unterstützung vom Salz verzichten muss, deine Teige sind nicht gärestabil, gärtolerant und beim fertigen Gebäck siehst du gleich auf den ersten Blick, wenn die sehr blass sind und gar keine schöne goldbraune Kruste bekommen haben, ist das auch ein Indiz dafür, dass du das Salz vergessen hast. Das liegt allerdings nicht daran, dass Salz ein Bräunungsvermögen besitzt, sondern die Hefe, wenn sie unkontrolliert gären kann, wird sämtliche Zuckerstoffe im Teig vergären, sodass keine Zuckerstoffe mehr übrig sind, um mein Gebäck im Ofen zu bräunen.

Kannst du so einen salzlosen Teig retten? Ganz ehrlich, wenn er auf dem Tisch liegt, ist es zu spät. Während des Knetvorgangs wäre noch eine Möglichkeit das Salz hinzuzufügen, danach ist es leider zu spät.