

19,80 EUR  
CHF 24,80 sFR

Ausgabe 02/2024  
www.brot-pro.de

# Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk



**Backtechnik**

Die große  
Gärobotaten-  
Übersicht

Nährhafte Brote ohne  
Vollkornmehl backen

## Gesund und lecker

Teigmacherei – die  
ganze Vielfalt der  
Weizenvorteige



Personalentwicklung  
– Menschen in  
Verantwortung bringen



Datensicherheit – den  
Betrieb vor Stillstand  
bewahren



wellhausen  
& Marquardt  
Mediengesellschaft

Der folgende Bericht ist in der  
Ausgabe 02/2024 des Magazins  
**BROTpro** erschienen.  
www.brot-magazin.de



## Brot und Brötchen **ohne Backmittel** backen

# Rezeptumstellung

**Auf Backmittel zu verzichten und zu natürlichen Verfahren zurückzukehren, beschäftigt derzeit viele Betriebe. Maßgeblich ist dafür der Wunsch, sich stärker von der industriellen Brotproduktion zu unterscheiden und ein besseres Preisniveau durchzusetzen. Daneben spielen Erwartungen der Kundschaft und potenzieller Arbeitskräfte eine große Rolle. Zurück zum ursprünglichen Handwerk lautet die Devise. Wichtig ist, die Vorgänge im Teig genau zu kennen, damit die Umstellung gelingt.**

Text: Oleg Mook

**N**icht nur die Kundschaft sieht heutzutage den Einsatz von Backmitteln und künstlichen Zusatzstoffen kritisch. Auch viele Bäckerei-Lehrlinge sowie angehende Meister/innen sind fasziniert davon, mit Naturprodukten zu arbeiten und die Anzahl der verwendeten Zutaten möglichst zu minimieren. Tatsächlich möchten viele von ihnen auf den Einsatz von Backmitteln komplett verzichten, lieber mit handwerklichem Können hochwertiges Brot backen und ihre Kundschaft überzeugen.

### Gewinn durch Verzicht

Dass das kein unerreichbarer Traum bleiben muss, zeigen heute schon viele Betriebe in der Praxis. Während die einen längst alle nicht natürlichen Zusätze wie Emulgatoren

aus dem Labor oder technische Enzyme weglassen, machen sich andere Bäckereien derzeit erst auf den Weg, ihre Rezepturen und Abläufe entsprechend umzustellen und ebenso backmittelhaltige Vormischungen durch eigene Kreationen zu ersetzen. Sich auf diese Weise neu aufzustellen, bringt gleich mehrere Vorteile mit sich.

Zum einen erschafft eine Bäckerei bei der Kundschaft ein sehr positives Image, die transparente Kommunikation zum eigenen Tun vorausgesetzt. Verbraucher/innen legen Wert auf regionale sowie natürliche Zutaten und zusatzstofffreie Backwaren. Somit kann man sich vom Lebensmitteleinzelhandel deutlich abheben und auch höhere Preise durchsetzen. Gleichzeitig macht der Trend

„zurück zu traditionellem Handwerk“ den Beruf des Bäckers und der Bäckerin für junge Menschen wieder attraktiv.

Es lohnt also, sich mit den besonderen Inhaltsstoffen von Backmitteln auseinanderzusetzen. Nur wer ihre Funktion verstanden hat, kann in einem nächsten Schritt bei der Umstellung von Rezepturen die passenden natürlichen Rohstoffe und Techniken wählen, um ähnliche Effekte zu erzielen. Dabei ist es wichtig zu betonen, dass nicht alle Backmittel automatisch als künstlich bewertet werden sollten.

Entscheidend ist, um welche Stoffe es sich genau handelt und wie sie gewonnen werden. Beispielsweise setzt man Malz seit dem Mittelalter ein. Damit ist das natürlich gekeimte Getreide eines der ältesten Backmittel der Welt. Auch natürlich gewonnene Emulgatoren und Vitamin C werden seit etwa hundert Jahren verwendet.

### Die Welt der Backmittel

Backmittel zielen darauf, die natürlichen Schwankungen der Rohstoffe zu minimieren, um so Prozesssicherheit zu gewinnen. Zum Beispiel sollen sie das Klebergerüst des Glutens stärken, erhalten oder ergänzen und somit die Teigstruktur verbessern. Darüber hinaus gibt es weitere spezifische Backmittel für bestimmte Teigführungen und Techniken. Wer auf künstliche Zusätze verzichten möchte, muss dabei genau hinschauen und sich mit Produkten sowie den Prozessen im Teig intensiv beschäftigen.



Viele junge Bäckerinnen und Bäcker wünschen sich die Rückkehr zu natürlichen Backverfahren

Für Bäckerinnen und Bäcker spielt die Struktur der Backwaren eine zentrale Rolle. Hierbei ist insbesondere das Klebergerüst aus Gliadin und Glutenin von Bedeutung, die sich im Teig zu einem Glutennetz verbinden. In den letzten Jahren gab es immer wieder starke Schwankungen der Klebereiweißqualität und -menge im Mehl, was den Wunsch nach Abhilfe weckte.

Hierfür setzen Backmittelhersteller zum Beispiel auf die Anreicherung des Teiges mit verschiedenen Arten von Gluten, beispielsweise Weizen- oder Dinkelgluten. Es dient dazu, die Kneteeigenschaften zu optimieren, die Krumenstruktur und die Stabilität der Gebäcke zu verbessern sowie einen vorteilhaften Ausbund zu gewährleisten. Reines Gluten wird aus Mehl gewonnen und ist somit natürlicher Herkunft.

### Einsatz von Emulgatoren

Auch Emulgatoren werden verwendet, um die Struktur des Gluten-Klebers zu optimieren. Sie verbessern nicht nur das äußere Erscheinungsbild der Gebäcke, sondern beeinflussen auch die Krumeneigenschaften. Emulgatoren ermöglichen eine Verbindung zwischen sonst



Dem Teig immer wieder Ruhe zu gönnen, hilft dabei, allzu störrische Kleberstränge zu entspannen

### LESETIPP

Ein ausführlicher Hintergrundartikel zu Backmitteln findet sich in **BROTpro** 03/22 ab Seite 12, digital erhältlich in der **BROT**-App oder zu bestellen unter



[brot-pro.de/shop](http://brot-pro.de/shop)

## WELCHE HÄUFIG VERWENDETEN BACKMITTEL GIBT ES UND WOFÜR?

- Emulgatoren sorgen für Weichheit, längere Frischhaltung sowie verbesserte Toleranz und Stabilität der Teige.
- (Technische) Enzyme bewirken den Abbau bestimmter Bestandteile des Mehls und ermöglichen einen kontrollierten Verlauf der Teiggärung.
- Quellstoffe tragen zur Frischhaltung bei, verbessern die Krumenstruktur und sorgen für die Bildung kleinerer Eiskristalle bei Tiefkühlteiglingen.
- Säureträger unterstützen die Funktion des Klebers sowie der Enzyme und beeinflussen die Oxidationsprozesse im Teig.
- Zuckerstoffe sind nicht nur Geschmacksträger, sondern wirken auch gerüstbildend und stabilisieren Teige.

nicht mischbaren Stoffen wie Fett mit Wasser. Dabei reduzieren sie auf molekularer Ebene die Grenzflächenspannung bei der Vermischung verschiedener Stoffe, zum Beispiel durch wasseranziehende (hydrophile) und fettliebende (lipophile) Enden. Auf diese Weise können sich die Stoffe nun besser verbinden.

Die Qualität einer Emulsion zeigt sich in der Sättigung der Emulgatoren. Sie tritt vollständig ein, wenn jedes Molekül des Emulgators im Verlauf der Emulsion mit einem anderen Stoff verbunden wird. Zur Verbesserung der Emulsion gibt es zwei Hauptansätze: die Erhöhung der Menge der Emulgatoren oder die Verlängerung der Emulsionszeit im Teig, wobei sich die Verfahren der Vorverquellung oder Langzeitführung ganz besonders eignen.

Für die Gewinnung von Emulgatoren werden natürliche Fette und Öle, Glycerin sowie Genußsäuren wie Weinsäure, Essigsäure oder Milchsäure, einschließlich Mono- und Diglyceriden, als Ausgangsstoffe eingesetzt. Einige spezifische Emulgatoren wie DATEM (auch als DAWE-Ester bekannt), LACTEM, ACETEM und SSL werden synthetisch hergestellt, da sie in der Natur in dieser Form nicht vorkommen. Synthetisch hergestellte Emulgatoren haben häufig eine höhere emulgierende Wirkung als natürliche.



Die Verwendung von Vorteigen hat viele Vorteile für Gebäcke

Dabei ist ihr Einsatz umstritten. Diacetylweinsäureester (DAWE) zum Beispiel war bis zur allgemeinen Harmonisierung auf europäischer Ebene, die über die Zulassung bestimmter Zusatzstoffe in Lebensmitteln bestimmte, in Deutschland gar nicht zugelassen.

### Rolle von Ascorbinsäure

Daneben finden sich natürliche Substanzen im Teig, die das Klebgerüst destabilisieren können, insbesondere wenn ein Teig längere Zeit steht. Ein solcher Stoff ist Glutathion, ein Bestandteil aller Hefezellen, der also auch in jedem Mehl in sehr geringen Mengen auf natürliche Weise enthalten ist. Während der Mehltreifung werden durch Oxidation zunächst Schwefel- und Disulfidbrücken im Mehl aufgebaut. Sie sind wichtig, um später ein stabiles Glutengerüst zu erhalten.

Glutathion wirkt diesem Prozess entgegen. Zwar kann es ebenfalls Schwefelbrücken bilden, sich dann aber nicht weiter vernetzen. So werden die natürlichen Verbindungen reduziert. Bei der Teigherstellung muss ein Gleichgewicht zwischen Reduktion und Oxidation – ein sogenanntes Redox-Gleichgewicht – gewahrt werden.

Um den Oxidationsprozess zu unterstützen und der Destabilisierung durch Glutathion entgegenzuwirken, wird häufig Ascorbinsäure eingesetzt. Sie entspricht zwar, chemisch betrachtet, synthetisch hergestelltem Vitamin C, wird aber von einigen Herstellern industriell auf Basis gentechnisch veränderter Mikroorganismen gewonnen.

Ein anderer bekannter Stoff, die Aminosäure Cystein, beeinflusst das Redox-Gleichgewicht ebenfalls, führt jedoch auch zu einer Erweichung des Gluten-Klebers, indem es die Schwefelbrücken im Teig reduziert. Der Stoff wird im Labor durch Fermentation durch den säurebildenden Stamm *Escherichia coli* erzeugt. Da Cystein früher



Wer Rezepturen umstellen will, sollte die Vorgänge im Teig gut kennen



Bei der Autolyse hat das Mehl Zeit zu verquellen, ohne dass bereits ein Triebmittel zugesetzt worden ist



Emulgatoren sorgen dafür, dass sich sonst nur schwer mischbare Stoffe miteinander verbinden

unter anderem aus Schweineborsten gewonnen wurde, ist er bei Konsument(inn)en nach wie vor nicht unumstritten. Sowohl Glutathion als auch Cystein werden allgemein als Reduktionsstoffe für Gluten bezeichnet.

### Wirkung von Enzymen

Enzyme sind komplexe Eiweißmoleküle, die biochemische Prozesse beschleunigen. In Mehl kommen sie natürlicherweise vor. Um bestimmte Prozesse zu unterstützen, bieten Backmittelhersteller diverse technische Enzyme an. Häufig werden Labor-Enzyme auf Basis gentechnisch veränderter Mikroorganismen produziert. Darunter gibt es Proteasen, die erweichend auf das Klebgerüst des Glutens einwirken, indem sie es über eine bestimmte Zeitspanne abbauen.

Eine andere Gruppe von Enzymen, die Amylasen, sind sowohl während der Teigführung als auch im Backprozess bis zu ihrer Inaktivierung durch Hitze aktiv. Amylasen tragen wesentlich zur Veränderung der Krume bei. Sie wird saftiger und besser schneidbar. Zudem versorgen Amylasen die Hefen mit Nährstoffen und können einen malzigeren oder süßlicheren Geschmack des Gebäcks bewirken.

Xylanase und ähnliche Enzyme werden ebenfalls häufig eingesetzt. Sie bauen die Schalenanteile des Mehls ab, was zu einer helleren Krume und einer Erhöhung des Gebäckvolumens führt.

### Bedeutung von Säureträgern

Auch Säure wirkt sich stabilisierend auf den Gluten-Kleber aus, indem sie ihm mehr Festigkeit und Halt verleiht. Darüber hinaus

kann sie in bestimmten Backmitteln und Verarbeitungstechniken eingesetzt werden, um die Aktivität von Enzymen und Mikroorganismen zu hemmen oder gezielt zu steuern.

Säuren beeinflussen zudem den pH-Wert des Teiges, was wiederum verschiedene Auswirkungen auf die Teigbeschaffenheit und das Endprodukt haben kann. Darüber hinaus bringen einige Säuren zusätzliche positive Eigenschaften mit, wie zum Beispiel emulgierende, stabilisierende oder schimmelhemmende Wirkungen.

### Quell- und Zuckerstoffe

Quellstoffe und Bindemittel sind ein weiterer Bestandteil bei der Herstellung von Backmitteln. Sie tragen zur Frischhaltung der Backwaren bei, indem sie das Austrocknen verhindern, die Saftigkeit erhöhen und die Schnittfähigkeit verbessern. Bei gefrorenen Teiglingen können Quellstoffe zudem die Größe von Eiskristallen reduzieren und somit die Qualität nach dem Auftauen bewahren.

Sowohl natürlich vorkommende Quellstoffe als auch speziell modifizierte Mittel finden hierbei Anwendung, darunter Cellulose, Stärke, Guarkernmehl und Calciumsulfat. Letzteres wird aus natürlich



Das Pulver aus der Acerolakirsche wird verwendet, um den Mehltreifungsprozess zu beeinflussen



Die Verwendung von Zusatzstoffen kommt bei der Kundschaft nicht gut an

vorkommendem Gipsstein extrahiert oder fällt als Nebenprodukt bei verschiedenen Prozessen an und ist als Zusatzstoff auch für Bio-Produkte zugelassen.

Verschiedene Zuckerstoffe spielen ebenfalls vielfach eine Rolle in der Teigherstellung, darunter Saccharose, Invertzucker, Milchzucker und Maltodextrine. Sie bringen zahlreiche Vorteile mit sich: Zum Beispiel beschleunigen sie die Aktivität der Hefe, führen zu einer ausgeprägteren Krustenbräunung, erhöhen das Volumen der Gebäcke und verstärken den Geschmack. Insbesondere Milchzucker und Maltodextrine sind dafür bekannt, die Rösche und Bräunung der Gebäcke positiv zu beeinflussen.

### Backen ohne Backmittel

Beim Backen ohne den Einsatz von Backmitteln ist ein tiefergehendes Know-how erforderlich. Es geht nicht um ein stupides Abwiegen und Verarbeiten der Teige, sondern um ein intensives Verständnis der Teigeigenschaften. Bereits bei der Auswahl der Rohstoffe und Rezepturen hat man großen Einfluss auf die Beschaffenheit des Gebäcks.

Darüber hinaus helfen handwerkliche Verfahren, den Teig gezielt zu beeinflussen und das gewünschte Ergebnis zu erzielen. So kann man den Einsatz von Hilfsmitteln reduzieren oder sie am Ende ganz weglassen.



Mit handwerklichen Broten kann man sich deutlicher von industriell hergestellten Backwaren absetzen

## SALZ-HEFE-VERFAHREN

Dieses Verfahren soll helfen, gut formbare und plastische Teige herzustellen. Dafür mischt man bei 20°C zunächst einen Ansatz aus der Hefe und einer 10-prozentigen Salzlösung an und lässt diese etwa 4-24 Stunden ruhen. In dieser Zeit entzieht das Salz den Hefen Zellflüssigkeit, ohne die enthaltenen Gärenzyme der Mikroorganismen zu schädigen. Die Hefen sterben bei dem Prozess ab, die Enzyme bleiben jedoch wirksam im Teig.

### 1. Klebergerüst aufweichen

Eines der effektivsten Mittel, das Klebergerüst zu entspannen, ist die Teigruhe. In der Bäckerei bietet außerdem die Kombination verschiedener Mehlsorten die Möglichkeit, bessere Klebereigenschaften zu erhalten. So kann beispielsweise ein Teil des Weizenmehls durch Dinkelmehl ersetzt werden. Bei einem zu straffen Weizenkleber erhält man so einen weniger elastischen, aber sehr dehnbaren Teig. Etwa 5 bis 20 Prozent der Gesamtmehlmenge sind dafür ausreichend.

Andere Methoden, um einen zu straffen Gluten-Kleber zu lockern, sind der Einsatz von Koch- und Brühstücken sowie des Salz-Hefe-Verfahrens (siehe Kasten). Die Wirkung des natürlich enthaltenen Glutathions auf den Teig wird dadurch intensiviert und man erhält einen plastischen, gut formbaren Teig. Oft reichen solche Verfahren schon aus, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Wer dennoch nach zusätzlich geeigneten Zutaten sucht, wird bei natürlichen Rohstoffen fündig.

Milchprodukte, insbesondere Buttermilch, zählen dazu. Herstellerabhängig gibt man etwa 3 bis 5 Prozent von ihnen hinzu, bezogen auf die Gesamtmehlmenge. Die Milchsäure in der Buttermilch fördert die Emulsion im Teig. Außerdem enthält sie den Emulgator Lecithin sowie Milchproteine mit emulgierender Wirkung. Das in der Buttermilch enthaltene Milchlaktose wirkt sich ebenfalls positiv auf den Gluten-Kleber aus und macht ihn geschmeidiger.

Die Versäuerung ist ein weiteres effektives natürliches Verfahren, um den Teig zu entspannen, idealerweise durch einen Sauerteig. Alternativ kann bis zu 4 Prozent Essig zugegeben werden, bezogen auf die Gesamtmehl-



Durch die Mischung verschiedener Mehle erhält man bessere Klebereigenschaften

menge, Die Essigsäure verbessert nicht nur die Teigemulsion, sondern senkt auch den pH-Wert, was die Kontrolle über die Enzym- und Hefetätigkeit erleichtert und zur Stabilisierung des Klebergerüsts beiträgt. Die Auswahl des Essigs bietet zudem vielfältige Möglichkeiten, den Geschmack der Backwaren zu beeinflussen.

Zusätzlich kann die Verwendung verschiedener Öle und Fette förderlich für eine bessere Teigemulsion sein. So eignen sich Butter, Sahne sowie Oliven-, Raps- und Sojaöl, um eine verbesserte Emulsion und dadurch eine stabilere Teig- und Glutenstruktur zu erwirken. Darüber hinaus kann man auch natürlich gewonnenes Lecithin für eine bessere Teigemulsion hinzugeben, das in Pulverform und auch in Bio-Qualität erhältlich ist. Auf 1 Kilogramm Mehl rechnet man etwa 5 bis 10 Gramm Lecithin. Alternativ bieten sich Eigelb oder Ackerbohnenmehl als Lecithin-Ersatz an.

### 2. Klebergerüst stärken

Um das Klebergerüst im Teig zu stärken, kommt der Knetung eine bedeutende Rolle zu. Mithilfe der sogenannten Quellknetung verlängert man die Mischphase, um den Teig mit ausreichend Flüssigkeit anzureichern. Die wasserlöslichen Bestandteile des Mehls können sich dann besser auflösen, was die Viskosität des Teigs erhöht und natürlichen Emulgatoren Zeit gibt, eine optimale Sättigung zu erreichen. Sofern Vorteige zum Einsatz kommen, kann die Quellknetung reduziert werden.

Anschließend wird der Teig durch Zugabe von Salz stabilisiert. Nachdem das Salz untergemischt ist, wechselt man in den Schnellgang, bis eine stabile Gluten-Kleber-Struktur erreicht ist. Erst danach werden etwaige Zutaten wie Öl hinzugefügt und der Teig gründlich ausknetet. Hierbei ist es wichtig, die richtige Teigtemperatur zu gewährleisten. Bei Weizen und weizenähnlichen Mehlen sollte die Temperatur nicht über 26°C klettern, bei Roggen liegt die optimale Temperatur bei zirka 28°C.

Nach dem Kneten gibt man dem Teig ausreichend Ruhezeit für die Gare, wobei die Teigtemperatur und die Hefemenge sorgfältig aufeinander abgestimmt sein müssen, um eine vorzeitige Gärung zu verhindern. Mehrfaches Aufziehen während der Stockgare kann den Teig zusätzlich stabilisieren.

Moderne Langzeitführungsmethoden, sowohl bei der Teig- als auch der Stückgare, sind ebenfalls von Vorteil. Hierzu zählen der Einsatz von Gärvollautomaten mit gesteuerter Gärkurve oder die Verwendung einer Gärverzögerung durch eine übliche Kühlung.

Eine weitere Möglichkeit, um die Struktur des Klebergerüsts zu stärken und den Ausbund deutlich zu optimieren, ist der Einsatz von glutenhaltigen Proteinmehlen. Diese Spezialmehle, die aus einer Vielzahl von Getreidesorten gewonnen werden, bieten meist eine hohe Konzentration an Gluten. Verfügbar sind sie in verschiedenen Qualitätsstufen und auch in Bio-Qualität. Hier ist es ebenfalls wichtig, die richtige Dosierung einzuhalten. Empfohlen wird eine Zugabe von etwa 5 Prozent, die Herstellerangaben können davon abweichen und sollten beachtet werden.

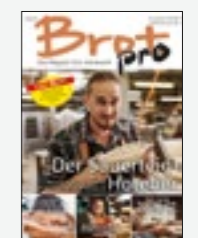
Zur Stärkung und Stabilisierung des Gluten-Klebers und zur Aufrechterhaltung des Redox-Gleichgewichts kann außerdem die Zugabe von Vitamin C hilfreich sein. Vitamin C, das als Antioxidans wirkt, kann in Form von natürlicher Zitronensäure (3 bis 5 Prozent, bezogen auf die Gesamtmehlmenge) oder als Acerolakirschpulver (0,5 bis 3 Gramm auf 100 Kilogramm Mehl) hinzugefügt werden. So kann man letztlich auf den Einsatz von Ascorbinsäure verzichten.



Der Einsatz von Kochstücken erhöht die Wasserbindung in einem natürlichen Verfahren

## LESETIPP

Einen ausführlichen Bericht zur Gärverzögerung gibt es in **BROTpro** 01/24 ab Seite 32, digital erhältlich in der **BROT**-App oder zu bestellen unter



[brot-pro.de/shop](http://brot-pro.de/shop)



**Erst zum Schluss und nach Zugabe aller Grundzutaten wird der Teig richtig ausgeknetet**

### 3. Enzymaktivität steigern


Um die Enzyme im Teig zu aktivieren, sind verschiedene Arten von Vorverquellungen nützlich. Besonders effektiv sind Brühstücke. Bei deren Herstellung bleibt ein Teil der Enzyme aktiv und führt auch während der Lagerung und Ruhezeit des Teigs Abbauprozesse durch. Auf diese Weise stellt man sicher, dass bei der Teigherstellung eine Vielzahl von Abbauprodukten wie Dextrine und Malzzucker weiterhin verfügbar sind. Malzzucker ist besonders nützlich beim Einfrieren von Teiglingen, da er die Bildung großer Eiskristalle minimiert.

Eine Alternative zu technischen Amylasen aus dem Labor stellt außerdem enzymaktives Backmalz dar, das auf natürlichem Wege gewonnen wurde. Das Malz wird aus gekeimtem Getreide hergestellt und erzeugt bei der Keimung korneigene Enzyme, die durch Spaltung von Stärke Zucker hervorbringen und dem Korn somit Energie zuführen. Dieser Vorgang wird durch Trocknung gestoppt. Im Teig werden die natürlichen

## ÜBER DEN AUTOR

Oleg Mook ist Bäckermeister, Betriebswirt des Handwerks sowie Fachlehrer an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks (ADB) in Lochham.



 [baecker-bayern.de/akademie](http://baecker-bayern.de/akademie)

Enzyme aus dem Korn reaktiviert. Je nach Bräunungsgrad beeinflussen Malze außerdem die Farbe sowie das Aroma des Gebäcks.

### 4. Wasserbindung erhöhen

Der Einsatz von Quell-, Koch- und Brühstücken sowie Vor- und Sauerteigen sorgt für eine bessere Verquellung des Mehls mit Wasser und auch für eine verbesserte Emulsion. Statt künstlich erzeugte Quellstoffe zum Teig zu geben, können Bäckereien zum Beispiel auf Restbrot und -semmeln zurückgreifen, die geröstet und gemahlen dem Teig in aufgeweichter Form beigemischt werden. Sie bringen modifizierte Stärke ein, verbessern die Frischhaltung und intensivieren durch ihre Röststoffe auch noch den Geschmack.

Ein weiteres wichtiges Verfahren zur Verbesserung der Wasserbindung im Teig ist die Autolyse. Dabei wird idealerweise die gesamte Mehlmenge mit der Schüttflüssigkeit vermischt und 30 bis 60 Minuten vorverquollen. Ein Triebmittel ist dem Autolyseteig noch nicht zugesetzt. Die Methode führt zu einer effektiven Wasserbindung und Emulsion. Das erhöht die Viskosität des Teigs und ermöglicht es gleichzeitig, die Teigausbeute (TA) zu erhöhen, was für mehr Saftigkeit und Frischhaltung sorgt.

## Fazit

Die Welt des Backens bietet zahlreiche Möglichkeiten und Techniken zur Teig- und Gebäckherstellung. Idealerweise verzichtet man auf Zusätze und wählt gegebenenfalls sehr gezielt Alternativen aus. Auch können und sollten nicht alle Methoden gleichzeitig angewendet werden, aber das ist auch nicht erforderlich. Für exzellentes Gebäck benötigt man letztlich eine sorgfältig ausgewählte Handvoll Zutaten, kombiniert mit handwerklichem Geschick und einer Prise Erfahrung.

Entscheidend ist zu erkennen, was genau dem Teig fehlt und die richtige Methode heranzuziehen. So kann man sich mit handwerklichen Kniffen und wenigen natürlichen Hilfsmitteln Stück für Stück dem gewünschten Ergebnis nähern. Belohnt wird man durch saftige, voluminöse und wohlschmeckende Brote, eine zufriedene Kundschaft und motivierten Nachwuchs. 🍞



**Die Rückkehr zu natürlichen Backverfahren bewirkt bei jungen Arbeitskräften oft wieder mehr Motivation**