

## Hefeteig - ein Lügentext

- ① In dem folgenden Lügentext befinden sich Unwahrheiten zum Unterrichtsthema „Hefeteig“.

Lesen Sie sich den Text aufmerksam durch und suchen Sie die Lügen.

Markieren Sie diese und verbessern Sie diese Lügen auf einem extra Blatt.

Backwaren aus Hefeteig zählen zu den "Feinen Backwaren". Bei einem Hefeteig unterscheidet man zwischen leichtem, mittelschweren und schweren Hefeteig. Die Unterscheidung lässt sich durch die Menge an Zucker im Teig erkennen. Bei der Herstellung von Hefeteig sollte man einige Dinge beachten: Das Mehl sollte man zum Beispiel vorher sieben und die Milch sollte eine Temperatur von 24 °C haben. Der Hefeteig sollte 7 Minuten gemischt und 4 Minuten geknetet werden. Beim Hefeteig kann man zwischen zwei Teigführungsarten wählen: der direkten und der indirekten Teigführung. Bei der direkten Teigführung wird ein Vorteig hergestellt, bei der indirekten Teigführung werden alle Zutaten in den Kessel gegeben und zu einem Hefeteig geknetet. Die Herstellung mit einem Vorteig führt dazu, dass besonders lockere und weiche Gebäcke mit einem besseren Geschmack und längerer Frischhaltung entstehen. Die Herstellung eines Hefeteigs mit einem Vorteig ist besonders für Gebäcke aus leichtem Hefeteig notwendig, wegen des geringen Wasseranteils im Teig. Nach der Herstellung des Teiges muss dieser sich erst einmal entspannen. Eine Teigruhe von 5-10 Minuten ist dabei ausreichend. Die Teigruhe ist besonders wichtig, damit die Zuckerbestandteile quellen können und das Teigwasser gebunden wird und der Kleber sich entspannen kann und man somit den Teig besser ausrollen kann. Zusätzlich gärt die Hefe und wird für die Gare gut triebkräftig, was sich in einem flachen Volumen der Gebäcke äußert. Nach der Teigruhe folgt die Gare. Bei einer Gärraumtemperatur von 27-29°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 54% garen die Teiglinge optimal. Im Gärraum können sich durch die feuchte Luftfeuchtigkeit die Gär-gase optimal ausbreiten, was für ein optimales Volumen sorgt. Im Anschluss an die Gare werden die Teiglinge gebacken.

Zu den Gebäcken aus leichtem Hefeteig zählen unter anderem Stollen, Rosinenbrötchen und Apfelkuchen. Bei der Herstellung von Apfelkuchen, welcher zu den Blechkuchen aus mittelschwerem Hefeteig zählt, ist wichtig, dass man den Teig vor dem Backen stippt, so dass Gärblasen entweichen können. Gebäcke aus leichtem und mittelschwerem Hefeteig zeichnen sich vor allem durch ihre lockere und weiche Beschaffenheit sowie den feinen, muffigen Geschmack aus. Gebäcke aus Hefeteig sind ca. 1 Woche lagerfähig und können auch dann noch ohne Bedenken verkauft werden.

Des Weiteren gibt es noch Siedegebäcke aus Hefeteig, wozu die Berliner gehören. Diese bestehen auch aus einem mittelschweren Hefeteig, welcher sehr eireich ist. Zu den Gebäcken aus schwerem Hefeteig zählen unter anderem Osterfladenbrote, Rosinenstuten und Mohnkuchen. Wichtig ist, dass bei schwerem Hefeteig der Teig mit einem Vorteig hergestellt werden muss, da sich durch den hohen Fettanteil weniger Milch im Teig befindet und durch den Vorteig eine triebkräftige Hefe gebildet wird. Gebäcke aus mittelschwerem Hefeteig sind kürzer haltbar als andere Gebäcke, da sie so viel Fett enthalten.