

Backhefe (trocken)

feinkörnige Trockenreinzuchtheife für die Lockerung von Hefeteigen bei der Bereitung von Brot, Brötchen und feinen Backwaren



Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Teiglockerung:

Die Teiglockerung ist wesentliches Kennzeichen nahezu aller unserer Backwaren und Voraussetzung für die Erzeugung optisch ansprechender, schmack- und nahrhafter sowie gut verdaulicher Gebäcke.

Die Theorie unterscheidet zwar physikalische (z.B. Blätterteig), chemische („Backpulver“) und biologische Methoden der Teiglockerung. Allerdings handelt es sich in der Praxis zumeist um eine Kombination der Wirkungsmechanismen.

Was passiert im Hefeteig?

Hefeteige erfahren eine biologisch-physikalische Lockerung: Die bei der Teigbereitung zugegebene lebende Hefe ist bei 35-38°C besonders „triebkräftig“; darunter versteht man die Bildung von Kohlensäure, die in Form von feinsten Gasbläschen im Teig verbleibt und dessen Volumen vergrößert („Aufgehen“ des Teiges bei der Teig- bzw. Stückgare). In der Hitze des anschließenden Backens dehnen sich die Gasbläschen weiter aus, das sie umgebende Gerüst aus Getreideeiweiß gerinnt und bildet die Porung des fertigen Backwerks. Zugleich bindet die Getreidestärke Wasser. Sie bildet einen Stärkekleister und wird dadurch erst verdaulich.

Frisch- oder Trockenhefe?

Fertige Backwaren lassen kaum erkennen, ob sie mit Frisch- oder trockener Backhefe gelockert wurden. Die im Rezept genannte Menge an Frisch- oder Presshefe lässt sich wie folgt durch etwa 1/3 der Menge an Trockenhefe ersetzen: 12-15g Backhefe (trocken) entsprechen etwa einem 42g-Würfel Frischhefe. Die in den Teig eingerührte Trockenhefe braucht einige Minuten zur Entwicklung ihrer vollen Triebkraft, so dass der damit zu lockernde Teig oder Teigling unter Umständen etwas länger gehen muss („Gare“), bis er das gewünschte Volumen erreicht hat und gebacken werden kann.

Verarbeitung:

Aufgrund ihrer feinkörnigen Struktur kann Backhefe (trocken) ebenso wie Salz und Zucker in die trockenen Rezepturbestandteile (Getreidemahlerzeugnisse, Saaten) eingemischt werden, bevor der erwärmte „Zuguss“ (Wasser, Milch) erfolgt und dann alles zu einem homogenen Teig verrührt oder geknetet wird.

Vorsicht! Der Zuguss darf dabei nicht heißer als 45°C sein, um eine Abtötung der Hefe zu vermeiden. Idealerweise sollte der Teig eine Mischtemperatur von 35-38°C haben. Kann der Teig bzw. der später ausgeformte Teigling auch bei dieser Temperatur gehen („Teiggare“, „Stückgare“), ist der Hefetrieb optimal.

Hinweis:

Alternativ kann Backhefe (trocken) zunächst auch separat in der 10fachen Menge an Apfelsaft, Wasser mit etwas Zucker oder Milch mit 35-38°C aufgelöst und mit diesem Ansatz ein Vorteig bereitet werden.

Dosierung:

Nach Empfehlung im Rezept. Umseitig finden Sie einige einfache, erprobte Beispiele. Für Brot und Kleingebäck erfordern 12g (ca. 3 gehäufte Teelöffel) Backhefe (trocken) auf 500g Mehl eine Gare von 30 bis 45 Minuten. Für fettreiche, „schwere“ Hefeteige empfiehlt sich eine höhere Dosierung, ein Vorteig oder eine längere Gare.

Gebindegröße:

100g-Schraubdeckel-Dose

Lagerung und Haltbarkeit:

Bei kühler, trockener Lagerung behält Backhefe auch im Anbruch ihre Triebkraft für bis zu einem Jahr. Auch danach ist sie in entsprechend höherer Dosierung noch gut verwendbar, wenn ein Ansatz in etwas Apfelsaft oder ein Vorteig Gasbildung zeigt.

Einfache Rezepte für die Verarbeitung von 1kg Mehl (für ca. 2kg Teig)

Abkürzungen: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, ml = Milliliter, min = Minute

Brötchen / Weißbrot (auf Backblech): Zubereitungszeit: 1-2 Stunden

- 1kg Weizenmehl (evtl. als Mischung verschiedener Typen) in eine Teigschüssel geben
- 4-5 TL Backhefe (trocken) und 1 TL Zucker in der Mitte des Mehls mit ca. 100ml warmem Wasser zu einem kleinen Vorteig anrühren und 10min stehen lassen
- ca. 450ml Wasser mit höchstens 40°C, 1-2 TL Salz und 2 EL Sonnenblumenöl zugeben und alles zu einem homogenen, „glatten“ (nicht mehr klebrigen) Teig kneten
- aus dem Teig Brote oder Brötchen formen und bei 35°C im Backofen (Umluft) je nach Geschmack innerhalb von ca. 30min auf etwa das doppelte Volumen aufgehen lassen
- auf 180°C aufheizen und backen (Ober-/Unterhitze): Brötchen ca. 15min, Brot ca. 45min

Weizenmischbrot (auf Backblech): Zubereitungszeit: 2,5-3 Stunden

- 4-5 TL Backhefe (trocken), ca. 100g Mehl und 1 TL Zucker in einer Teigschüssel mit 300ml warmem Wasser anrühren
- 600g Weizenmehl, 300g Roggenmehl (evtl. als Mischung verschiedener Typen), 4 TL Salz und ca. 450ml Wasser mit höchstens 45°C zugeben und zu einem homogenen, glatten Teig kneten
- Teig mit einem Tuch abgedeckt für ca. 60min bei 30°C gehen lassen (Teiggare bis auf etwa das doppelte Volumen)
- Teig aus der Schüssel nehmen, zwei Brote formen und diese Teiglinge nochmals für 30min bei 30°C in abgedeckten Brotkörben gehen lassen (Stückgare)
- Brote vorsichtig auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen backen 15min bei 240°C und weitere ca. 30min bei 160°C (Ober-/Unterhitze).

Körnerbrot (Kastenform): Zubereitungszeit: 2 Stunden

- 700g Weizenmehl (Type 1600 oder 1050), 300g Roggenmehl (Type 1370), 4 TL Salz, 100g Leinsamen, 100g Sonnenblumenkerne und 5-6 TL Backhefe (trocken) in eine Teigschüssel geben und alles trocken homogen vermischen
- 160 ml Apfelsaft und 870ml Wasser mit höchstens 45°C zugießen und innerhalb von 3-4min zu einem homogenen, breiig-klebrigen Teig verrühren
- Teig auf zwei Silicon- oder gefettete Kastenbackformen aufteilen und diese in ca. 45min bei 35-40°C im Backofen (Umluft) auf das etwa 1,3fache Volumen aufgehen lassen
- Backofen auf 200-220°C aufheizen, 15min bei dieser Temperatur und weitere 30-40min bei 160-180°C backen (Ober-/Unterhitze).

Rosinen-Hefezopf (auf Backblech): Zubereitungszeit: 2,5 Stunden

- 1kg Weizenmehl, 5-6 TL Backhefe (trocken), 200g Zucker, 450 ml Milch (handwarm), 1 Prise Salz, 2 Volleier, 200g Butter; Teigeinlage: 300g Korinthen; Eistreiche: 1 Vollei; Belag: Hagelzucker (beliebig)
- Milch mit der Backhefe (trocken) verrühren und bei Zimmertemp. ca. 30 min einwirken lassen
- Weizenmehl, Zucker, Salz, Ei, und die weiche Butter in eine Schüssel geben. Die Zutaten erst 1-2 min vermengen und danach ca. 5-7 min kräftig verkneten bis sich der Teig von der Schüsselwand löst und eine glatte Oberfläche hat. Zum Schluss Korinthen kurz unterkneten. Den Teig ca. 30 - 40 min abgedeckt gehen lassen.
- Teig nochmals kräftig kneten und zu drei gleichen, Strängen formen, (wenn vorhanden, leicht in Roggenmehl wälzen). Aus den drei Strängen einen lockeren Zopf flechten und diesen mit Eistreiche (verquirltes Voll-Ei) bestreichen und dann nochmals 30 min gehen lassen.
- Danach den Zopf ein weiteres Mal vorsichtig mit Eistreiche bepinseln und den Hagelzucker mittig in die Zopfmulden streuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 min auf der mittleren Schiene backen.

Die Kruste sollte schön goldgelb glänzend, der Ausbund noch hell und matt sein beim Ausbacken.