Hefe oder auch Backhefe

Mit Hefe als Backtriebmittel kann Brot von feinerem Geschmack hergestellt werden als mit Sauerteig, bei dem neben Hefen unter anderem auch Milchsäurebakterien an der Gärung beteiligt sind. Mitte des 19. Jahrhunderts stiegen immer mehr Bierbrauer von obergärigen auf untergärige Hefen um. Diese eignen sich jedoch nicht in derselben Weise zur Brotbereitung. In der Folge führte die große Nachfrage zur industriellen Produktion von Backhefe außerhalb des Brauprozesses, zuerst 1846 im „Wiener Verfahren“ von Mautner Markhof.

Hier möchte ich zwei Varianten zur Erstellung einer eignen Hefe zum Brot backen niederschreiben.

Hefe aus Kartoffeln

Zutaten:
2 St. gekochte Kartoffeln
1 Tl. Zucker (auch brauner Zucker)
10 ml. obergäriges helles Bier (Weizenbier)

Zubereitung:
gekochte Kartoffeln fein reiben. Mit Zucker und dem Bier zu einem Zeig verarbeiten. Diesen Teig in ein sauberes Glas geben und verschließen. Die Masse nun 3-4 Tage an einem warmen Ort (Küche) stehen und gären lassen. Diese Masse hat eine Treibkraft für 1 Kg Weizenmehl.

Hefe aus Datteln

… auch geeignet für Feingebäck

Zutaten:

Zubereitung:

Brot
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:hefe

Last update: **25.03.2022 18:16**